

Prof. Michele Faccia
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli studi di Bari
Delegato ONAF - Puglia
Via Largo IV novembre, 70020 Bitritto (BA)

BREVE NOTA SULLE CARATTERISTICHE DEL LATTE PRODOTTO PRESSO L'AZIENDA "LA FIORIDA"

Il latte prodotto nell'allevamento dell'azienda "La Fiorida" presenta una qualità igienica altissima ed è decisamente ricco a livello compositivo. Il contenuto in grasso e proteina è eccezionale, ed il rapporto medio tra i due componenti è pari a 1,16, valore raramente riscontrabile nel latte vaccino. E', questo, un profilo compositivo di gran lunga superiore a quello minimo previsto dalla normativa per il latte Alta Qualità, che lo rende altamente nutriente: se consumato intero presenta un valore energetico medio pari a 72 kcal/100 g (circa il 10% in più del valore riscontrabile nel latte Alta Qualità). Nel caso dello scremato, il valore proteico raggiunge livelli difficilmente riscontrabili sul mercato (prossimi a 40 g/Litro, come quello dei latti speciali fortificati).

Dal punto di vista sensoriale, l'elevato rapporto grasso/proteina dà luogo ad una piacevole sensazione "tattile", percepita nella cavità orale come morbidezza avvolgente. Se usato per il cappuccino, la sensazione di morbidezza si intensifica, e raggiunge livelli altissimi, fino a trasformarsi in percezione di cremosità. In termini di aroma, l'intensità olfattiva è marcata, inconfondibile, "rustica": **i sentori sono di fieno e di burro fresco, con tenui note animali.** Il sapore è dolce, il retrogusto conferma le sensazioni aromatiche percepite all'olfatto. **Assolutamente assente qualsiasi nota di fermentazione, a conferma dell'elevato livello igienico.**

Sotto l'aspetto tecnologico, si tratta di una latte decisamente vocato alla trasformazione casearia, con produzione di formaggi altamente strutturati e ricchi di gusto. La "texture" non deluderà mai grazie alla abbondante presenza di caseina, il gusto (nella doppia accezione odore-sapore), sarà sempre molto intenso, caratteristico ed identitario, anche nei formaggi freschi. E' un latte che, opportunamente e sapientemente lavorato, diventa molto versatile al caseificio, e dà grandi soddisfazioni, in termini di qualità del prodotto finito.