



Berna, 15 febbraio 2002

RIASSUNTO DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE CONCERNENTE *Formaggio d'alpe ticinese*

1 Raggruppamento richiedente

Società Ticinese di Economia Alpestre (STEA), Via delle Scuole 28 A, 6963 Pregassona

2 Nome del prodotto

Formaggio d'alpe ticinese

3 Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta

4 Tipo di prodotto

Formaggio grasso a pasta semidura fabbricato con latte di vacca o con una miscela sino al 30 per cento di latte di capra.

5 Prova della rappresentatività del raggruppamento richiedente

La STEA raggruppa 37 proprietari di alpi (patriziati, bogge, degane, privati, ecc.) per un totale di 56 alpi, pari al 59 per cento di tutti gli alpi con produzione di formaggio a pasta semidura. Essa è l'unica associazione che rappresenti i produttori e gli addetti alla trasformazione di formaggio d'alpe.

6 Prova che la denominazione non è generica

Il formaggio d'alpe è considerato il precursore dei formaggi a pasta semidura e dura. I primi documenti che attestano che l'utilizzo degli alpi era già profondamente radicato nella società rurale ticinese e che dunque doveva esistere una produzione di formaggio d'alpe già in quel periodo, risalgono al XII secolo. Inoltre il *Formaggio d'alpe ticinese* contiene nella denominazione un'indicazione di provenienza e non essendo iscritto come formaggio con denominazione della sorta nell'ordinanza del 10 dicembre 1981 concernente la designazione dei formaggi svizzeri, si può dedurre che non si tratti di una denominazione generica.

7 Fascicolo storico

L'assoluta necessità di gestire tutto il territorio obbligava gli abitanti della zona alpina a spostare in estate tutto il bestiame, compreso quello da latte, nelle zone più alte dei loro comprensori per sfruttare la produzione di foraggio, trasferendosi negli alpi stessi su vari livelli definiti corti. La lontananza dalle aree abitate implicava la produzione di prodotti che potevano essere conservati a lungo e facilmente trasportabili negli insediamenti invernali.

Schinz, nella sua descrizione della Svizzera italiana del 1783-1787, parla dei formaggi e dello sfruttamento degli alpi nei vari distretti del Cantone Ticino dove venivano prodotti. Queste in-

formazioni sono avvalorate dalle descrizioni dei singoli alpi e della tecnica di fabbricazione del formaggio. In un capitolo del libro di Gotthard End su Biasca e la Val Pontirone, pubblicato nel 1920, è descritto in dettaglio il metodo di fabbricazione del formaggio d'alpe. Esso corrisponde indicativamente ai metodi attuali, ad eccezione dell'applicazione di norme igieniche introdotte nel corso degli anni ed all'evoluzione delle conoscenze microbiologiche in materia d'igiene e di produzione del formaggio.

8 Peculiarità tipiche del prodotto legate all'ambiente geografico

La produzione del formaggio d'alpe ticinese è legata al metodo di sfruttamento tradizionale del territorio che ha sempre avuto uno sviluppo verticale, seguendo la morfologia del Cantone Ticino. L'alpeggio del bestiame deriva dalla necessità di allontanarlo dai pascoli del fondovalle e dalle zone di produzione di foraggio dei maggessi. Infatti l'economia agricola tradizionale richiedeva la gestione di tutta la superficie disponibile per produrre alimenti per le persone e per lo sverno del bestiame. La lontananza dalle aree abitate e la necessità di conservare il prodotto a lungo hanno portato allo sviluppo di una tecnologia che soddisfacesse queste condizioni e che ha dato origine al formaggio d'alpe.

Infine la tipicità del prodotto è anche riconducibile alle particolari condizioni climatiche che caratterizzano il Cantone Ticino. A delle precipitazioni generalmente abbondanti nei mesi primaverili ed autunnali, si intercalano brevi ma intense precipitazioni nei mesi estivi, mentre l'inverno è generalmente la stagione più secca. Queste peculiari condizioni climatiche sono determinanti per lo sviluppo della caratteristica flora alpina del Sud delle Alpi. Le vacche, nutrendosi di questa particolare cotica erbosa, trasmettono al latte quelle caratteristiche che contribuiscono a dare il tipico gusto aromatico e saporito del formaggio d'alpe ticinese.

9 Descrizione dei metodi locali, leali e costanti

La specificità del prodotto è riconducibile quindi sia alla particolare flora dei pascoli alpini, sia alla tecnologia utilizzata nella fabbricazione del formaggio: nessuna scrematura del latte; bassa percentuale di fermenti aggiunti al latte; riduzione della concentrazione di lattosio grazie all'aggiunta di acqua per ridurre l'attività batterica; cura del formaggio con una pulizia a secco o umida con sale; stagionatura preliminare sull'alpe, su assi d'abete o di larice, sino allo scarico dell'alpe.

10 Elenco degli obblighi

a) Area geografica

L'area geografica comprende le regioni d'estivazione del Cantone Ticino, secondo le ordinanze del 7 dicembre 1998 concernenti il catasto della produzione agricola e la delimitazione di zone nonché la terminologia agricola e il riconoscimento delle forme d'azienda.

b) Descrizione del prodotto e principali caratteristiche

Il "*Formaggio d'alpe ticinese*" è un formaggio grasso a pasta semidura con crosta naturale e sana. È prodotto con latte di vacca o con una miscela sino al 30 per cento di latte di capra. Esso si presenta come una forma ben proporzionata di colore uniformemente marrone-grigio con un peso da 3 a 10 kg, un diametro da 25 a 50 cm e un'altezza da 6 a 10 cm. La sua pasta è fine, consistente e compatta, di colore dal giallo chiaro al paglierino. Il formaggio giovane ha un gusto dolce, franco e aromatico, mentre quello più stagionato ha un gusto più pronunciato e saporito.

c) Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

La fabbricazione del Formaggio d'alpe ticinese è autorizzata tra il 1° giugno ed il 30 settembre. Per gli alpi a Sud del Monte Ceneri è ammesso il carico del bestiame a partire dal 15 di maggio. Per la fabbricazione viene utilizzato latte crudo intero. La materia prima può variare nella sua composizione dal 100 per cento al 70 per cento di latte di vacca e dallo 0 per cento al 30 per cento di latte di capra. Gli animali devono essere munti due volte al giorno nell'azienda d'estivazione dove il latte viene trasformato in formaggio. L'unico intervento ammesso prima della lavorazione sul latte della mungitura serale è una scrematura in caldaia, una sola volta, quale epurazione microbiologica.

Al più tardi 18 ore dopo la prima mungitura si procede alla fabbricazione del formaggio in caldaie. La coagulazione avviene ad una temperatura tra i 30°C e i 35°C per 25 – 45 minuti. È autorizzato soltanto il presame a base di caglio naturale, animale, in polvere o liquido, non di organismi geneticamente modificati. L'inoculazione avviene con una miscela di fermenti lattici, specifica per il formaggio d'alpe, approvata dal Servizio ispezione consulenza lattiero (SICL). Il taglio della cagliata è effettuato con la lira. Essa è quindi riscaldata ad una temperatura tra i 41°C ed i 50°C, per 20 – 50 minuti, lavorata, messa in forma e poi pressata. Dopo l'aggiunta su ogni forma di formaggio della marca di caseina, si procede alla salatura a secco o in salamoia per circa 24 ore a seconda delle dimensioni del formaggio. Durante la stagionatura il formaggio viene trattato (voltato e spazzolato) mediamente una volta alla settimana. La stagionatura preliminare sull'alpe avviene in apposite cantine su assi d'abete o di larice. La durata minima della stagionatura è di 45 giorni.

d) Organismo di certificazione

L'organismo di certificazione è: *Organisme Intercantonale de Certification (OIC), Jordils 3, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCS 054*. Le esigenze minime per il controllo figurano nel manuale di controllo del "Formaggio d'alpe ticinese" approntato dall'organismo di certificazione nonché dal raggruppamento richiedente e sono applicabili a tutte le imprese del settore.

e) Etichettatura e rintracciabilità

Il raggruppamento richiedente ha definito un logo da apporre, tramite marchiatura a fuoco, alle forme che soddisfano i requisiti dell'elenco degli obblighi. Per quanto riguarda la rintracciabilità, immediatamente dopo la fabbricazione deve essere apposta sul formaggio una marca di caseina che riporti il numero di accettazione dell'azienda e un numero di produzione cronologico.

Logo della DOP:

