



Benvenuti
al Mas
da la Val



MASO VALLE, 19
38010 RUFFRÈ-MENDOLA (TN)
Tel./Fax 0463.870029
www.masdalaval.it - info@masdalaval.it



Alimentazione

L'alimentazione di base è data dal foraggio aziendale, una vacca mangia 12-15 kg fieno di prato stabile che proviene da due sfalci di 40 ettari di prato di montagna. La composizione di vari tipi di erbe del prato stabile di montagna è quella che maggiormente influisce sulle caratteristiche organolettiche e chimiche del latte: aroma, sapore, grasso, profumi. Il foraggio viene integrato con una miscela di concentrati a base di cereali (mais, orzo, crusca) e proteici come farina di soia, semi di lino, girasole, vitaminici e sali minerali. Tutto naturale nel rispetto del rigido regolamento del consorzio del Grana Trentino, che prevede l'impiego di mangimi NATURALI NON GENETICAMENTE MODIFICATI.



Latte

E' il motivo principe di tutto il nostro lavoro, ma cos'è il latte?

Il latte è un liquido bianco secreto dalla ghiandola mammaria dalle femmine dei mammiferi. Il suo scopo è dare nutrimento ai piccoli durante le prime fasi della loro vita. Le femmine dei mammiferi, compreso l'uomo, sono provviste di ghiandole mammarie che servono per produrre il latte con il quale si alimenteranno i cuccioli appena nati. Nei mammiferi superiori queste ghiandole sono organizzate a formare la mammella. A seguito del parto, dunque, il corpo della genitrice distribuirà col latte riserve di nutrimento accumulate in gestazione per coprire il periodo di sviluppo della capacità edule propria del piccolo. Quali sono i componenti del latte: sono proteine 3,5%, grassi 4%, zuccheri lattosio 9% sali minerali vitamine tutto il resto è acqua. Pertanto il latte è l'alimento più completo ed equilibrato che ci possa essere in natura lo dimostra il fatto che per i primi mesi i piccoli di mammiferi crescono assumendo solo latte dalla madre. Con le proteine del latte si produce il formaggio, con il grasso il burro, ora ci occuperemo della produzione del formaggio.



Formaggio

Cos'è il formaggio: è il prodotto della caseificazione del latte, di fatto è il coagulo delle proteine del latte.

Il formaggio è il prodotto ottenuto dalla coagulazione acida o presamica del latte intero, parzialmente o totalmente scremato oppure della crema di latte facendo anche uso di fermenti e sale da cucina. Per produrre il formaggio, il latte viene versato in una caldaia aperta, dove è riscaldato a 35-38°C (temperatura dello stomaco del vitello); poi si aggiunge il caglio, un composto enzimatico estratto dallo stomaco dei mammiferi lattanti. In alternativa al caglio, alcune produzioni prevedono la formazione della cagliata mediante precipitazione acida, conseguenza dell'attività metabolica di batteri lattici naturalmente presenti nel latte (se non pastorizzato) o aggiunti come starter. Il caglio è in grado di scindere in molti frammenti la caseina presente nel latte, e di far quindi coagulare le particelle della massa grassa non più solubile nell'acqua, che precipitano sul fondo formando una massa pastosa detta cagliata. Dalla cagliata si ottengono i vari tipi di formaggi: formaggi freschi, ottenuti rompendo la cagliata in frammenti grossi, che vengono spremuti e impastati; il contenuto di acqua resta elevato: i formaggi così ottenuti devono essere consumati subito oppure conservati in frigorifero (stracchino, mozzarella, mascarpone, quark...). Formaggi semiduri, ottenuti rompendo la cagliata in frammenti abbastanza piccoli, che vengono compressi e lasciati stagionare (provolone, caciocavallo...).

Formaggi duri, ottenuti rompendo la cagliata in frammenti molto piccoli, che vengono cotti a 50-60 °C e rimescolati in continuazione; l'impasto che si ottiene viene compresso, salato e lasciato stagionare per un periodo variabile da qualche mese (pecorino, emmental) a qualche anno (grana padano, parmigiano reggiano...).

Cos'è il nostro prodotto quello che produciamo in questo momento. *È una caciotta fresca*

La stalla

E' composta da 25-30 vacche da latte a posta fissa, le vacche rimangono al loro posto durante tutto il periodo di lattazione. Per un miglior benessere degli animali quando le condizioni atmosferiche lo permettono, libero gli animali nel pascolo adiacente la stalla perchè possano avere una maggiore possibilità di movimento e rientrano solo per la mungitura e l'alimentazione. Sono presenti tre razze: bruna alpina con mantello marroncino più o meno chiaro, frisona italiana con il mantello bianco e nero, pezzata rossa con mantello bianco e rosso. Tutte le vacche vengono allevate in azienda salvo qualche raro acquisto per sostituire il tipo di razza.

