

DISCIPLINARE DI AFFINAMENTO DEL FORMAGGIO AMBRA DI TALAMELLO

PREMESSA

Il processo di affinamento del Formaggio Ambra di Talamello presenta delle caratteristiche del tutto uniche.

Già nel XVIII secolo nell'Archivio di Stato Cesena si ritrovano degli scritti che testualmente recitano: "*introiti del 28 Novembre 1779, Convento di San Lorenzo (attuale Canonica in Talamello): "pagati baiocchi 14 per far levare il formaggio mandato alla fossa"* a dimostrazione che il formaggio stagionato in fossa di Talamello segue storiche tradizioni.

L'ambiente geologico, formato da rocce arenarie collegate al Monte Pincio fonte della giusta umidità, posizionate sul colle ben arieggiato, dove il silenzio urbano e il riposo di almeno 8 (otto) mesi delle cavità rocciose, porta alla meditazione anche del formaggio.

(1)

Le cavità in cui si affina il formaggio sono ubicate nel centro storico di Talamello e sono scavate nella roccia con unica apertura di accesso superiore avente un diametro o lato compreso tra 60 e 120 cm. Le forme storiche delle cavità sono tradizionalmente tronco-coniche. Forme e dimensioni diverse da quelle tradizionali saranno accettate solo per cavità già esistenti anche se non in uso. Cavità di nuova realizzazione dovranno essere soggette a sperimentazione nei modi e nei tempi indicati dall'Amministrazione Comunale con specifico regolamento da emanarsi in accordo con gli infossatori già operanti. Le pareti delle cavità dovranno risultare di roccia viva prive di infiltrazioni ed il fondo dovrà avere un incavo per la raccolta del percolato prodotto durante il periodo di affinamento.

(2)

L'affinamento avviene una sola volta all'anno per un periodo non inferiore ai 90 (novanta) giorni compreso tra le date dal 15 Luglio al 30 Novembre di ciascun anno con l'aggiunta di almeno 7 (sette) giorni di ossigenazione fuori dalla cavità dopo la levata, come da antica e collaudata tradizione.

(3)

Prima della posa del formaggio le pareti ed il fondo della cavità vengono sanificate con fiamma viva. Sul fondo delle cavità viene poi realizzato un assito (con tavole non trattate) sopra l'incavo di raccolta del percolato. Le pareti vengono rivestite con paglia fresca di trebbiatura (di orzo o grano tenero) sorretta da uno steccato verticale di canne.

(4)

L'affinamento riguarda esclusivamente formaggi prodotti con latte pecorino italiano di primavera con almeno 75 (settantacinque) giorni di stagionatura. Anche il caseificio e l'eventuale impianto di stagionatura devono essere ubicati sul territorio italiano. Le forme, prima della posa, hanno un peso compreso tra 500 e 2000 grammi.

(5)

Le cavità vengono riempite e stivate con sacchetti di tela (contenenti forme impilate su unica fila e separate da pezzi di tela) fino all'imboccatura coprendo con tela e/o paglia (di orzo o grano tenero) atti ad evitare la traspirazione e ad assorbire la condensa evitandone la ricaduta sul formaggio dalla volta della cavità stessa. La chiusura avviene tramite coperchio di legno sigillato con gesso. La tela usata è in cotone naturale

(6)

E' consentita l'apertura delle cavità entro dieci giorni dalla posa per consentire la verifica delle fasi iniziali di affinamento.

(7)

In ciascuna cavità si può affinare per ciascun anno un formaggio omogeneo per lavorazione e provenienza e non altre produzioni diverse dall' "Ambra di Talamello".

(8)

Dopo la levata le cavità vengono immediatamente spagliate e svuotate dal percolato per un perfetto mantenimento delle condizioni igieniche.

(9)

Ciascun produttore comunica all'Amministrazione, in forma scritta, almeno 15 (quindici) giorni prima, la data di inizio e fine dell'affinamento, il peso totale, il

numero delle forme e la provenienza del formaggio che l'Amministrazione si riserva di verificare.

(10)

Le cavità, durante il periodo di riposo, devono essere mantenute in condizioni di umidità e ossigenazione tali da mantenere inalterata quella flora che costituisce il fondamento essenziale del processo di affinamento.

(11)

I produttori nominano una Commissione di Qualità con il compito di verificare ogni anno dopo la sfossatura, la rispondenza delle caratteristiche del formaggio ai canoni qualitativi della tradizione del formaggio Ambra di Talamello:

- a) Parte esterna color avorio o giallo ambrata umida e grassa, priva di buccia, forme irregolari; parte interna semidura facilmente friabile di color bianco ambrato o leggermente paglierino.
- b) Odore caratteristico è ricco di profumi propri.
- c) Sapore gradevole, pieno e invitante.

(12)

Dopo la verifica della Commissione di Qualità i produttori appongono il marchio su ciascun formaggio o parte di esso abbinandolo alla loro etichetta aziendale e conservano debita documentazione scritta dei numeri identificativi progressivi usati.