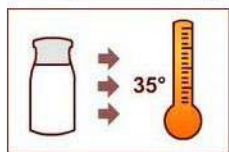


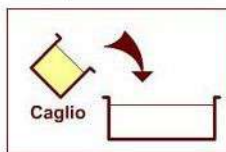
Formaggio Asiago: metodo di produzione

Di seguito un elenco dei passaggi necessari alla produzione del Formaggio Asiago, la celebre specialità casearia veneta:

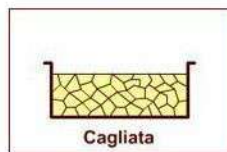
Asiago fresco o 'pressato', prodotto usando latte intero:



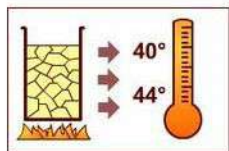
Il latte è **riscaldato**, portandolo a una temperatura di 35°C



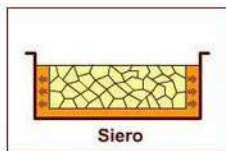
Gli viene aggiunto del **caglio bovino** (*1): si forma quindi la **'cagliata'**(*2).



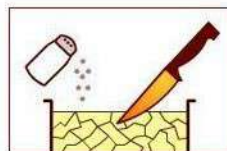
Questa è **rotta in frammenti** delle dimensioni di una **noce** (*3).



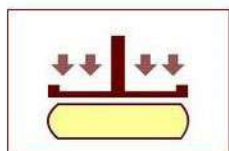
La cagliata è **cotta in due fasi**, la prima a 40°C, la seconda a 44°C circa.



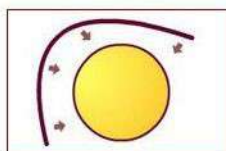
Viene quindi fatta **spurgare dal residuo liquido** in cui era immersa: il **'siero'**.



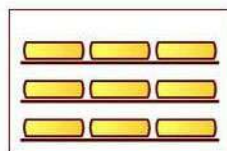
La cagliata è **salata, tagliata e mescolata** a mano.



La pasta così ottenuta è **versata in stampi**, dove è **pressata** (*4) per qualche ora.

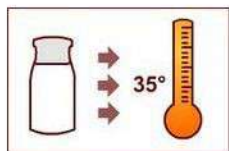


E' quindi posta in una **'fascera marchiante'** (*5) che imprime il marchio sullo **'scalzo'** (*7).

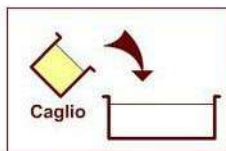


Le forme sono fatte **stagionare** per un circa **20/40 giorni**.

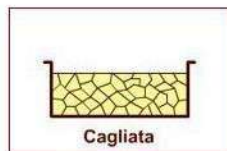
Asiago stagionato o 'd'allevò', prodotto usando latte vaccino ottenuto da due mungiture, delle quali una scremata.



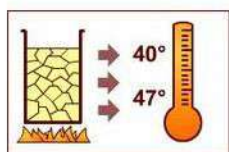
Il latte è **riscaldato**, portandolo a una temperatura di 35°C



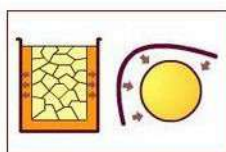
Gli viene aggiunto del **caglio bovino** (*1): si forma quindi la **'cagliata'**(*2).



Questa è **rotta in frammenti** delle dimensioni di un chicco di riso grazie allo **'spino'** (*6).



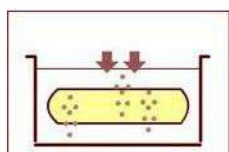
La cagliata è **cotta in due fasi**, la prima a 40°C, la seconda a 47°C.



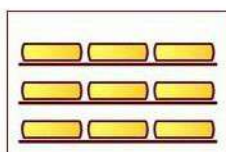
E' quindi liberata dal siero ed è **avvolta in un'apposita fascera** (*5) che le dà la forma.



Viene posta in una **'fascera marchiante'** (*5) che imprime il marchio sullo **'scalzo'** (*7).



Il formaggio è sottoposto per alcuni giorni a **salatura** tramite bagno in **salamoia**.



Le forme iniziano un processo di invecchiamento che può essere più o meno lungo.

Maggiori informazioni presso questo indirizzo:

<https://www.webfoodculture.com/formaggio-asiago-storia-informazioni-curiosita/>