Slow Food®
Presidio

VACCA BIANCA
MODENESE

ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

La razza

La razza bovina bianca modenese pare derivi da bovini da mantello fromentino incrociati a più riprese con vacche podoliche a mantello grigio.Verso la metà dell'ottocento si andò formando la popolazione di bovini con mantello bianco latte,l'areale di origine era la bassa provincia modenese. Oggi è a serio rischio di estinzione perché ne sono rimaste poche centinaia di capi. Le corna, di medio sviluppo, sono giallognole con punta nera, il mantello è bianco latte con gradazioni di grigio sulle spalle e sulle cosce nei maschi, il ciuffo frontale può presentare sfumature rossastre , le mucose sono grigio ardesia, caratteristica è la zona a V rovesciata di colore roseo nel centro del musello. È di taglia media e a duplice attitudine, ma in passato, oltre ad essere destinata alla produzione di latte e carne, costituiva un valido aiuto nel lavoro dei campi.

Il territorio

Il Caseificio Rosola produce il formaggio a Zocca, in provincia di Modena, a quasi 800 metri di altitudine. Il latte proviene da due allevamenti di proprietà dei soci del caseificio: si tratta di società agricola Marmocchi e società agricola La Pendice, nel comune di Zocca. Il territorio è collinare ed è compreso nell'appennino modenese. Il clima è tipico delle zone montane, con estati fresche e inverni interessati anche da forti nevicate.

Gli animali

Le due aziende agricole allevano in stalla complessivamente circa 140 vacche di razza bianca modenese. Gli animali sono alimentati principalmente con erba o fieno proveniente dai circa un centinaio di ettari di prati stabili.

E' prevista un'integrazione (massima giornaliera del 40%) a base di mangime certificato OGM Free contenente cereali e leguminose. Non sono somministrati insilati, fasciati, ormoni e antibiotici.

I vitelli sono alimentati con latte materno per i primi 10-15 giorni e sono allevati, insieme alle manze, al pascolo da maggio a ottobre.

La riproduzione è naturale o artificiale, non è praticata la cauterizzazione dell'abbozzo corneale e le vacche sono destinata alla macellazione non prima dei 10 anni.

Il prodotto

Il latte della vacca di razza bianca modenese è tradizionalmente utilizzato per la produzione del parmigiano reggiano DOP. La pasta, di colore paglierino, ha aroma delicato e sapore dolce e persistente.

La produzione avviene tutto l'anno.

Il latte crudo della sera è scremato per affioramento e addizionato a quello del mattino nella caldaia tradizionale tronco-conica di rame. Si aggiunge il siero innesto prodotto in caseificio (una coltura di fermenti lattici ottenuta dall'acidificazione spontanea del siero residuo della lavorazione del giorno precedente) e il caglio di vitello in polvere. Si forma la cagliata, che viene rotta in granuli della dimensione di un chicco di riso

e portata a 55°C. Dopo circa un'ora, la massa è pronta per essere sollevata con un telo di lino, tagliata in due e messa in forma. Il formaggio è salato in salamoia per tre settimane e stagiona per almeno 24 mesi su assi in legno in un locale seminterrato a temperatura e umidità controllata. Il caseificio Rosola produce circa 800 forme di Parmigiano Reggiano DOP l'anno.
Con il latte di bianca modenese si producono anche due altri formaggi - il furmai e il maggengo- e la ricotta.
Non si utilizza alcun tipo di additivo e fermento selezionato.

Per maggiori informazioni sul Presidio leggi qui