



182723

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE
PATENTE DE INTRODUCCION
EN
ESPAÑA

por diez años

a favor de Don Antonio Zambón Varin y Don Augusto Marinucci D'Antoni.

con domicilio en PAREDES DE NAVA (Palencia)

de nacionalidad Italiana

por "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE QUESOS"

y que tiene por origen que se fabrica el objeto de esta Patente en la Fabrica italiana de Gennaro Auricchio de San Giuseppe Vesuviano (Nápoles)

1 82 723



Entre los distintos tipos de quesos cuya fabricación es desconocida en España, existen algunos como el que es objeto de esta Patente de introducción, con cuyo procedimiento de fabricación, no conocido ni practicado en España, se obtienen quesos muy apreciados para el consumo alimenticio.

Para la fabricación de este queso se puede emplear leche de vaca o leche de oveja o leche de cabra o la mezcla de alguna de estas leches o de las tres.

El procedimiento de fabricación es el siguiente:

Se calienta la leche en una caldera a una temperatura de 25 á 38 grados centigrados, según la clase de la leche y el tipo de quesos que se desee obtener.

Después de esta operación se echa la leche en un tonel de madera donde se la mezcla con el cuajo bien en pasta o líquido o en polvo, según convenga; este cuajo se obtiene del estómago de la ternera o lechazo en la cantidad necesaria para conseguir una cuajada entre 15 á 45 minutos.

Obtenida así la cuajada se rompe en dirección lineal con una cuerda o hilo de alambre y después una vez rota así la cuajada, se la machaca o desmenuza a golpes con un palo de madera, hasta transformar la cuajada en pequeños granos.

Terminada esta operación se espera a que los granos por decantación se depositen en el fondo del tonel hasta que se forme una pasta homogénea.

Una vez terminada la anterior operación se procede a eliminar el suero del tonel, hasta que quede solo dicha pasta.

1 82 723



Posteriormente se somete por cualquier procedimiento a una presión, dicha pasta, para eliminar totalmente el suero.

5 El suero así obtenido se calienta en una caldera a una temperatura entre 35 á 50 grados centígrados y entonces se hecha nuevamente el suero caliente en el tonel, sobre la pasta, para que reaccione ésta en contacto del suero caliente. Después se procede a triturar la pasta a mano, dejándola en contacto del suero caliente hasta conseguir su fermentación, cuyo tiempo varía de 5 á 12 horas, según la temperatura interior y exterior del local donde se lleve a cabo esta fermentación.

15 Una vez que la pasta haya fermentado, se la saca del tonel y se la pone a secar sobre una mesa.

Procediéndose después a cortar la pasta en rajitas de forma plana, sobre las que se echa agua caliente a una temperatura de 50 á 70 grados centígrados, hasta conseguir nuevamente una pasta homogénea y elástica.

20 Se procede a cortar después esta pasta elástica en trozos de la forma y pesos que se desee, según el tipo de queso que se quiera obtener. Se le puede dar la forma ovalada irregular, con peso de 100 a 200 gramos para el queso blando, llamado en Italia "Provatura". En forma ovalada de peso 200 á 500 gramos para el queso llamado "Mozarella".

25 En forma esférica de peso 1 ó 2 kilogramos para el queso llamado "Provoletta" y "Cacio Cavallo", ó en forma ovalada o cilindrica con un peso de 2 á

1 82723



7 Kilos para el queso llamado "Provolone".

Una vez dada la forma al queso se atan dichos quesos o pastas con cuerda de esparto y se ponen en agua fria y posteriormente en salmuera.

5 Descrito suficientemente el procedimiento de fabricación pasamos a la nota reivindicatoria.

N O T A

10 Se reivindicán, no como propios ni nuevos, sino como no practicados ni conocidos en España, para que sean objeto de una Patente de Introducción, en España, los puntos siguientes:

15 1.- Procedimiento de fabricación de quesos, caracterizado por el empleo de leche de vaca, cabra u oveja, juntas o separadas, a la que se la somete a una temperatura variable de 25 á 38 grados, según los casos, y a la que se mezcla cuajo líquido, en pasta o en polvo, formado con el estómago de la ternera o lechazo.

20 2.- Procedimiento de fabricación de queso, según la reivindicación 1, caracterizado porque la cuajada así obtenida se rompe en sentido lineal con cuerda o hilo de metal y posteriormente se desmenuza a golpes, con un palo, hasta reducir la cuajada a pequeños granos y se dejan luego reposar hasta que se depositan por decantación en el fondo del tonel donde se lleva a cabo esta operación.

25 3.- Procedimiento de fabricación de quesos, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de eliminar el suero de la pasta por compresión, sometiendo el suero a un calentamiento a un temperatura

30



1 82 723

entre los 35 á 50 grados, volviendo a mezclar nuevamente el suero en caliente con la pasta anterior, para conseguir la reacción de ésta.

5 4.- Procedimiento de fabricación de quesos, según las reivindicaciones 1, 2 y 3, caracterizado por una segunda trituración de la masa a mano, dejándola nuevamente reposar hasta conseguir su fermentación en un espacio de tiempo variable entre 5 á 12 horas, según la temperatura ambiente.

10 5.- Procedimiento de fabricación de quesos, según las reivindicaciones 1, 2, 3 y 4, caracterizado por el hecho de que la pasta obtenida según la reivindicación anterior, se corta en rajitas y se mezcla con agua caliente, a una temperatura de 50 á 70 grados, para conseguir nuevamente una pasta homogénea y elástica, procediéndose a cortar dicha pasta en la forma que se desee dar a los quesos, variable según el tipo que se desee o moldeándolos en forma conveniente.

15 6.- Procedimiento de fabricación de quesos, según las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 5, caracterizado porque una vez terminada toda la fabricación y moldeado el queso se ata con cuerda de esparto y se deposita en agua fría y posteriormente se pone en salmuera.

20 7.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE QUESOS.

Todo conforme se describe en la memoria que antecede, y se reivindica en su Nota.

Esta memoria consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

30

Madrid, 3 de Marzo de 1.948
P. A. de Antonio Zambón Varin y
Augusto Marinucci d'Antoni

JAVIER Y BARRERA