FORMAGGI



Caciotta misto pecora 137
Fior delle Dolomiti 138
Formaggio acidino 139
Formaggio agordino di malga 140
Formaggio bastardo del Grappa 141
Formaggio Busche 142
Formaggio caciotta di Asiago 143
Formaggio casato del Garda 144
Formaggio casel bellunese 145
Formaggio Cesio 146
Formaggio Comelico 147
Formaggio Contrin 148
Formaggio Dolomiti 149
Formaggio Fodom 150
Formaggio inbriago 151
Formaggio latteria di Sappada 152
Formaggio malga dell'Altopiano dei Sette Comuni 153
Formaggio malga bellunese 154
Formaggio misto pecora fresco dei Berici 155
Formaggio moesin di Fregona 156
Formaggio montemagro 157
Formaggio Morlacco 158
Formaggio Nevegàl 159
Formaggio nostrano veronese 160
Formaggio pecorino dei Berici 161
Formaggio pecorino fresco di malga 162
Formaggio Renàz 163
Formaggio schiz 164
Formaggio tosella 165
Formaggio Valmorel 166
Formaggio zigher 167
Formaggio Zumelle 168
Furmai nustran 169

CACIOTTA MISTO PECORA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Caciotta misto pecora.



La storia
"In Veneto l'allevamento degli ovi-caprini vanta una lunga storia e trova le sue origini nelle peculiari caratteristiche geografiche e ambientali del quadrante Nord-Adriatico. La parte della Pianura Padana estesa tra il golfo Adriatico e le Alpi è infatti particolarmente ricca di tutte le specifiche risorse indispensabili per un florido mantenimento delle greggi di bestiame minuto. [...]". (Jacopo Bonetto in "L'allevamento ovi-caprino nel Veneto").
La produzione del formaggio "caciotta misto pecora" è però recentissima rispetto alla lunga storia dell'allevamento ovino. Esso è stato introdotto nel Veneto all'inizio del secolo scorso da pastori emiliani che conducevano le greggi a svernare lungo gli argini dell'Adige e del Po. Tra la fine degli anni '70 ed i primi anni '80 gli stessi allevatori hanno dato vita a caseifici che tutt'oggi continuano a produrre tale formaggio secondo regole tradizionali.

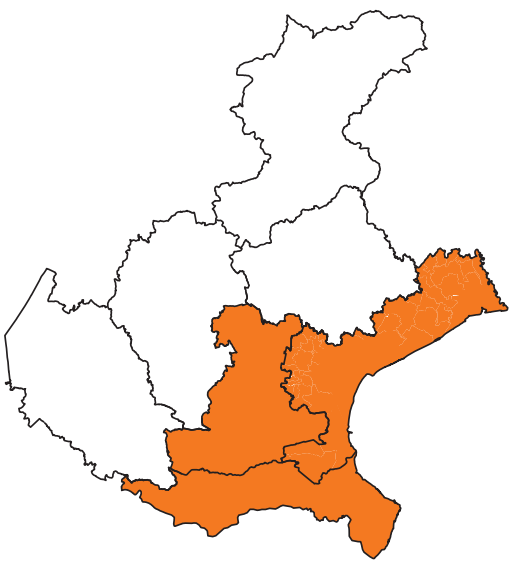
Descrizione del prodotto
È un formaggio prodotto con latte vaccino intero misto con latte ovino, aggiunto nella proporzione media del 20% e proveniente prevalentemente da allevamenti di ovini di razza Massese.
La forma è cilindrica di diametro variabile tra i 14 e i 18 cm con scalzo di circa 6-7 cm. Il peso delle forme varia da 1,3 a 1,9 kg. Al taglio presenta una crosta sottilissima ed elastica mentre la pasta è morbida ed elastica, di colore bianco o paglierino e senza occhiatura. Ha un sapore dolce, delicato e fresco.

Processo di produzione
Il latte utilizzato, dopo la pastorizzazione, viene riscaldato a circa 35-37 °C e, grazie all'aggiunta di fermenti lattici liofilizzati e del caglio di vitello (liquido od in polvere), il latte coagula in 20 minuti circa.
Dopo aver ottenuto un coagulo tenero si procede alla lenta e delicata rottura della cagliata (a dimensione di guscio di noce), la massa viene poi lasciata riposare per 15-20 minuti per permettere la separazione ed estrazione del siero.
Il prodotto viene quindi messo negli stampi e si effettua una stufatura di 1-2 ore alla temperatura di 36-38 °C. La salatura sulle forme si effettua a secco. La maturazione avviene in 20 giorni, in ambiente mantenuto a 10-12 °C con umidità relativa del 70% circa. Le forme sono successivamente lavate una o due volte. La stagionatura dura generalmente un mese ma può essere anche superiore.

Usi
La caciotta misto pecora è un formaggio che va consumato crudo. È ottimo come stuzzichino, per la preparazione di antipasti o di secondi piatti.

Reperibilità
È reperibile durante tutto l'anno presso le piccola e grande distribuzione, in gran parte del territorio veneto.

Territorio interessato alla produzione
Area compresa tra i fiumi Po e Adige ed in particolare tra l'area sud della provincia di Padova, il comune di Pegolotte di Cona in provincia di Venezia ad est e la zona ovest della provincia di Rovigo.



FIOR DELLE DOLOMITI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fior delle Dolomiti, tipo italico, formaggio molle da tavola, caciotta.



La storia

Le origini del "fior delle Dolomiti" risalgono alla vecchia latteria didattica di Mas di Sedico, fondata nel 1928 con l'intento di istruire i giovani appassionati ed intenzionati ad intraprendere la professione di casaro nelle numerosissime latterie del bellunese. Fu uno dei formaggi più prodotti dalla latteria di Mas e più apprezzati dai consumatori, in particolare dagli anni '50 quando il cambiamento delle abitudini alimentari aumentò la richiesta di formaggi più gustosi ed appetitosi. I casari diplomati si sparpagliarono nelle latterie della provincia dove continuarono a produrre il "fior delle Dolomiti" che si diffuse così in tutto il bellunese e dove tuttora si può ritrovare tra i prodotti più richiesti dai clienti delle locali latterie.

Descrizione del prodotto

È un formaggio ottenuto a partire da latte intero, grasso, a pasta cruda e maturazione rapida (entro un mese). Si presenta in forme cilindriche di diametro 15-25 cm, altezza 5 cm circa e peso 1-2,5 kg. La pasta è di colore bianco, di consistenza molle, elastica e butirrosa, di sapore delicato e dolce, gusto di latte. La crosta è sottile e di colore giallo paglierino.

Processo di produzione

Per produrre il formaggio "fior delle Dolomiti", il latte intero pastorizzato viene portato a 38-41 °C e vi si aggiunge latto-innesto naturale in quantità di 3-4 litri per quintale di latte, o fermenti liofilizzati e lasciato agire per circa 20 minuti. Segue l'aggiunta di caglio liquido (50 cc per quintale di latte); la coagulazione avviene in 15-20 minuti. Dopo di che si procede alla rottura della cagliata svolta in due tempi con lo spino, al fine di ottenere grani delle dimensioni di una nocciola (circa 1 cm di diametro). Si lascia depositare la cagliata sul fondo della cisterna. Dopo aver estratto parte del siero, si estrae la cagliata, con teli di lino, disponendola negli stampi (fascere di metallo o plastica). Le forme subiscono una stufatura per un paio d'ore in ambienti a 35 °C di temperatura e successivamente vengono salate a secco. Segue la maturazione per un periodo di 15-20 giorni su ripiani di legno in una cantina fresca e umida dove le forme vengono regolarmente girate, oppure, in ambienti controllati seguendo la stessa procedura.

Usi

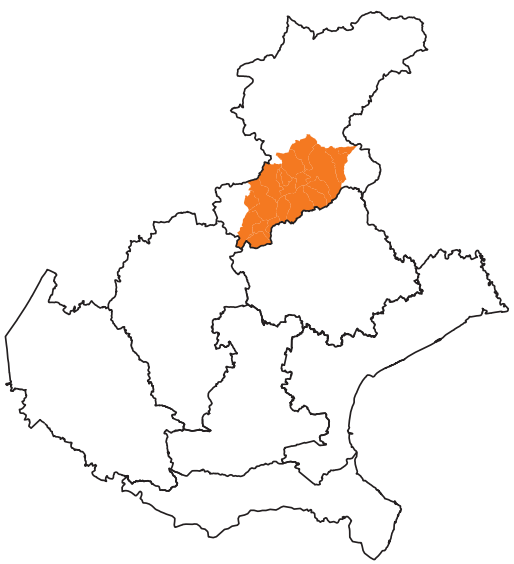
Per la sua consistenza molle, elastica e butirrosa si accompagna ad insalate fresche e pomodori; ottimo sulla pizza e, tal quale, nel fine pasto.

Reperibilità

Il prodotto può essere acquistato direttamente nelle latterie della provincia di Belluno.

Territorio interessato alla produzione

Val Belluna in provincia di Belluno.



FORMAGGIO ACIDINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio acidino, acidino, fior di capra con o senza erbette.



La storia
L'acidino, fior di capra, è uno dei tanti prodotti caseari tipici dell'Altopiano dei Sette Comuni. Ottenuto dal latte caprino, avvalendosi di una metodologia semplice, è un prodotto apprezzato per il gusto particolare e la facile digeribilità. Secondo le testimonianze raccolte nella zona, il metodo di produzione appartiene alla tradizione casearia locale e consente di realizzare un formaggio semplice ma molto apprezzato.

Descrizione del prodotto
È un formaggio molle derivato dal latte caprino, a pasta fresca e a brevissima conservazione. Il latte intero pastorizzato subisce un processo di acidificazione naturale e, nella fase finale di produzione, alla pasta (cagliata) ottenuta vengono aggiunte erbette aromatiche di montagna e sale. Si presenta in forme di piccole dimensioni, simili a salsicce o di forma tronco conica, con pasta di colore bianco e la presenza eventuale delle erbette. Il sapore è delicato e leggermente acidulo, ma gradevole.

Processo di produzione
Il latte munto viene filtrato con dei coli di plastica e dei filtri di carta e successivamente pastorizzato a temperatura di 72 °C. Segue un trattamento termico per portare rapidamente la temperatura del latte a 20 °C. Si lascia riposare per 15-20 ore in modo da favorire un'acidificazione naturale del latte fino al 18%. Si aggiunge poco caglio per favorire la coagulazione della cagliata; si agita fortemente con un bastone e si lascia riposare 5 minuti. La cagliata si deposita sul fondo e viene tagliata in pezzi delle dimensioni di 40x40 cm e raccolta con delle tele, appoggiata su un piano d'acciaio e messa a scolare in cassette bucate di materiale plastico per alimenti. Rimane a scolare una notte intera. Il giorno successivo si lavora la pasta con le mani facendo delle formine simili a salsicce, a cui si aggiungono, a seconda della stagione, erbette fresche e aromatiche come cumino, timo, erba cipollina, crescione e sale. Le formine così ottenute vengono avvolte in pellicole di plastica e messe in frigorifero per essere presto commercializzate.

Usi
Questo particolare formaggio è consigliato nella primissima infanzia, ai bambini che presentano intolleranze al latte vaccino, e alle persone anziane, date anche le caratteristiche di morbidezza della pasta.

Reperibilità
Presso le latterie, i caseifici e i rivenditori al dettaglio della zona, l'acidino è reperibile abbastanza facilmente durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione
Comuni dell'Altopiano di Asiago, in particolare nel comune di Lusiana in provincia di Vicenza.



FORMAGGIO AGORDINO DI MALGA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio agordino di malga.



La storia
L'allevamento del bestiame per la produzione di latte e la conseguente sua lavorazione e trasformazione in formaggio e burro rappresenta uno dei pilastri dell'economia agricola agordina. Nel 1872 fu fondata la prima latteria sociale d'Italia a Canale d'Agordo, per merito del parroco Antonio Della Lucia. La lavorazione del latte avviene ancora oggi nelle latterie di paese e nelle malghe presso i pascoli d'alta quota.
Il formaggio agordino di malga è uno dei prodotti simbolo di questa zona e continua a essere prodotto con metodologia tradizionale.

Descrizione del prodotto
Il "formaggio agordino di malga" si presenta con forme cilindriche, del peso di circa 3-4 kg con uno scalzo di 5-8 cm e un diametro variabile tra i 25 e i 35 cm. Dopo circa 2-3 mesi, quando il prodotto è maturo, si presenta con una crosta liscia, regolare ed elastica; la pasta è compatta con un'occhiatura di piccola e media grandezza. Il colore è giallo paglierino e il gusto saporito lo differenzia dal "formaggio latteria" che è di sapore più dolce.

Processo di produzione
Il "formaggio agordino di malga" si ottiene dalla lavorazione di latte intero o parzialmente scremato mediante affioramento. La coagulazione avviene alla temperatura di circa 33-36 °C con caglio di vitello liquido o in polvere. La cagliata così ottenuta viene cotta a circa 42-44 °C e successivamente raccolta e fatta sgocciolare sotto i torchi. Le forme vengono poste nelle fascere e dopo alcune ore salate a secco, ma più spesso attraverso l'immersione in salamoia. Dopo questa fase le forme sono pronte per la maturazione che dura almeno due mesi, in locali idonei, ad una temperatura di 7-15 °C e un'umidità relativa dell'80-85%, dove vengono periodicamente pulite e rivoltate.

Usi
L'agordino di malga è un formaggio da pasto, che si accompagna con verdure e polenta e funghi.

Reperibilità
Il formaggio viene prodotto nelle malghe dell'Agordino dove è reperibile da giugno a settembre.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Agordo, Alleghe, Canale d'Agordo, Falcade, Gosaldo, La Valle Agordina, Livinallongo del Col di Lana, Rocca Pietore, Selva di Cadore, Taibon Agordino, Vallada Agordina e Voltago Agordino, tutti in provincia di Belluno.



FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio bastardo del Grappa, "bastardo".



La storia
Il "formaggio bastardo del Grappa" la cui produzione risale all'800, fu chiamato così perché è un ibrido di lavorazione tra l'Asiago pressato e l'Asiago d'allevo. È un prodotto tradizionale degli alpeggi del Grappa. Sembra probabile che la diffusione di tale tipologia casearia abbia preso sviluppo, dopo il secondo dopoguerra, con l'affermarsi di condizioni economiche e sociali meno precarie.
La notevole diversità di ambienti presenti nel Grappa assicura foraggi con flora assai ricca e varia. Ciò permette di apportare una maggiore ricchezza di aromi e sapori al latte.

Descrizione del prodotto
È un formaggio prodotto con latte vaccino semigrasso, cagliatura presamica, a pasta semicotta. Ottenuto in malga da latte crudo, parzialmente scremato per affioramento, oppure in stabilimenti a valle, sottoposto a trattamento termico.
La forma è cilindrica, di peso variabile da 2,5 a 5 kg, diametro 20-35 cm, scalzo diritto alto 5-8 cm, facce piane, crosta asciutta e pulita. La pasta è morbida con occhiature piccole, di colore giallo paglierino più pronunciato quando matura. La stagionatura apporta variazioni anche alla consistenza della pasta che diventa progressivamente più granulosa ma assolutamente compatta. Sapore dolce, sapido, che si fa più intenso da stagionato, profumo gradevole che si esalta a maturazione.

Processo di produzione
In malga, il latte della mungitura serale viene posto in vasche di affioramento in locale ventilato chiamato "cason dell'aria", e lasciato lì fino al mattino successivo. Viene quindi separato dalla materia grassa, posto in caldera di rame e mescolato al latte della mungitura del mattino, per essere riscaldato ad una temperatura compresa tra i 38 e i 42 °C, tenendolo in movimento costante e aggiungendo il caglio. La cagliata viene lasciata riposare per 25-30 minuti, quindi rotta finemente e nuovamente riscaldata fino a 48-50 °C. La si divide in porzioni di adeguata grandezza, che vengono estratte mediante tele e quindi poste in fascere forate per permettere lo spurgo del siero, quindi in fascere di legno e sottoposte a lieve pressatura. La forma si lascia riposare, nel "cason del fogo" per 2-3 giorni, fin quando la pasta assume una consistenza morbida. La salatura avviene in salina e dura per 4-5 giorni; è ammessa quella a secco. La maturazione avviene in un locale adatto chiamato "casarin", per almeno 25 giorni. La stagionatura può superare l'anno. Durante questa permanenza il formaggio viene rivoltato frequentemente, per favorirne l'asciugatura, e sottoposto a raschiatura e oliatura per eliminare le eventuali muffe presenti.

Usi
Va consumato crudo come antipasto o secondo piatto ma può essere anche fritto o cotto alla griglia.

Reperibilità
È reperibile nelle malghe del Grappa e nelle latterie della zona da giugno a ottobre.

Territorio interessato alla produzione
Area del massiccio del Grappa nell'intero territorio dei comuni di: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba (in provincia di Treviso); Alano di Piave, Quero, Feltre, Seren del Grappa, Arsiè (in provincia di Belluno); Cismon del Grappa, San Nazario, Solagna, Pove, Romano d'Ezzelino (in provincia di Vicenza).



FORMAGGIO BUSCHE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio "Busche".



La storia
Il formaggio "Busche" deve il suo nome all'omonimo comune che ha visto la nascita di una delle prime latterie cooperative della provincia di Belluno. Le prime produzioni di tale formaggio risalgono agli anni '70 con il nome "Mastella". Solo nei primi anni '80 è stata attribuita l'attuale denominazione di formaggio "Busche", per meglio identificarne l'origine geografica.

Descrizione del prodotto
Il "Busche" è un formaggio a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato, dal sapore delicato e gradevole. È prodotto in forme cilindriche di circa 6 kg, con diametro di 32 cm e altezza dello scalzo di 8 cm. Sia esternamente che all'interno si presenta di colore bianco, senza screpolature o occhiatura; la pasta è morbida, cremosa e dal profumo di latte.

Processo di produzione
È prodotto con latte raccolto prevalentemente in zone montuose e ricche di pascoli, dove è ancora ampiamente diffuso l'alpeggio e quindi l'alimentazione a base di foraggi locali, ricchi di infiorescenze. Il latte utilizzato deriva, per la quasi totalità, da bovine appartenenti alle razze Bruna e Bruno Alpina. Il latte viene riscaldato e addizionato con latto-innesto specifico, prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari. Dopo la coagulazione la cagliata viene rotta (a dimensione di chicchi di mais) e cotta per altri 30 minuti a 45 °C circa. La massa viene quindi tolta dal recipiente di cottura, lasciata spurgare e messa in forme. La salatura avviene in salamoia e la stagionatura dura circa un mese.

Usi
Il "Busche" è un formaggio da tavola ma, poiché fonde bene alla cottura, può essere utilizzano come ingrediente in svariate preparazioni.

Reperibilità
Il prodotto è facilmente reperibile presso la piccola e grande distribuzione in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno.



FORMAGGIO CACIOTTA DI ASIAGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio caciotta di Asiago, caciotta fresca di malga, caciotta di Asiago.



La storia

La caciotta è un prodotto tipico delle malghe dell'altopiano di Asiago, confezionato da secoli dai malgari della zona. Grazie a semplici operazioni di caseificazione si ottiene un formaggio gustoso, di conservazione semplice, anche se non prolungata, che fa parte della tradizione alimentare della zona per la sua praticità e facilità di consumo.

Descrizione del prodotto

La "caciotta di Asiago" è un formaggio prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. È un formaggio prodotto in malga, fresco a pasta molle, semicotto perché dopo la coagulazione della cagliata si raggiungono temperature di 33 °C; va consumato entro un mese dalla sua produzione. Si presenta di forma cilindrica, del diametro di circa 14 cm, scalzo di 7-8 cm e peso di circa 0,8-1,2 kg, dal sapore delicato e gradevole con la crosta sottile, liscia e di colore paglierino e pasta bianca.

Processo di produzione

Il latte munto e filtrato viene messo nella caldaia a scaldare e, raggiunta la temperatura di 30 °C, si addiziona il caglio in polvere sciolto in un po' di latte o di acqua e si miscela il tutto.
Si lascia riposare fino a coagulazione della cagliata e quindi si effettua una rottura grossolana della stessa, con la "lira" o lo "spino", per favorire lo spurgo del siero; si riaccende il fuoco e agitando continuamente con la "battarella", perché non si attacchi sul fondo, si raggiunge la temperatura di 33-34 °C. Si toglie dal fuoco e si continua a mescolare finché il formaggio "non asciuga" (significa che spurga ulteriormente e la cagliata diventa coesiva). Si raccoglie la cagliata dal fondo e i pezzi vengono subito messi in cestelli di plastica, posti su vasche di acciaio, per favorire un rapido spurgo del siero. Dopo 15-20 minuti si tolgono le forme dai cestini, si rivoltano, si rimettono nei cestini e si lasciano riposare per 2 ore. Trascorso il tempo di riposo si immergono in una vasca contenente sale disciolto in una soluzione al 14% di acidità e si lasciano per 4-5 ore in salamoia. Successivamente si mettono a scolare su una vasca di acciaio, si portano in un locale fresco o in frigorifero fino a commercializzazione del prodotto.

Usi

La caciotta è un formaggio da tavola che si presta bene anche per la preparazione di antipasti o per insaporire insalate fresche e come condimento di primi piatti al forno.

Reperibilità

Presso le malghe dell'altopiano e i caseifici della zona il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'altopiano di Asiago, in particolare Gallio, Rotzo, Conco, Lusiana, Enego, in provincia di Vicenza.



FORMAGGIO CASATO DEL GARDA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Casato del Garda, casato Gardesano.



La storia

Il "casato del Garda" è un prodotto molto particolare la cui storia è legata alle tradizioni contadine della pedemontana veronese che privilegiavano alimenti calorici, in grado di sopperire al fabbisogno energetico della vita contadina, ma anche in grado di esprimere la summa di sapori e odori tipici della zona.
La tecnica di produzione del casato del Garda ha origini antiche e consiste nel tagliare il formaggio a cubetti e metterlo ad ammorbidire nell'olio, al fine d'ottenere un prodotto morbido e di sapore particolarmente delicato per effetto dell'unione degli aromi del formaggio e dell'olio. Anticamente utilizzato per occasioni particolari e tipico delle tavole contadine più "ricche", è stato riscoperto e riproposto da alcuni produttori.

Descrizione del prodotto

Il "casato del Garda" è formato da cubetti di formaggio immersi in olio delle colline veronesi o del Garda, e introdotti in vasi di vetro di dimensioni variabili. Il formaggio presenta pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura, sapore fragrante e leggermente piccante che si accompagna bene alla rotondità fruttata dell'olio extra vergine d'oliva.

Processo di produzione

Il formaggio stagionato per almeno cinque mesi, viene tagliato in dadi (cubetti), posto in vasi di vetro e coperto con olio d'oliva prodotto nel veronese (olio delle colline veronesi o del Garda). La macerazione si protrae per un minimo di tre mesi, al fine di favorirne la maturazione e l'ammorbidimento della pasta.

Usi

Per la sua particolare lavorazione il "casato del Garda" si adatta bene per la preparazione di antipasti o come ripieno per involtini, verdure o pesci.

Reperibilità

Prodotto solo saltuariamente da pochissimi caseifici del veronese, è un formaggio di nicchia di limitata reperibilità.

Territorio interessato alla produzione

Parte settentrionale della provincia di Verona, area montana della Lessinia, che comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni: S. Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Mezzana di Sotto, Monteforte d'Alpone, Illasi, Cazzano di Tramigna, Caldiero, Montecchia di Crosara, Roncà, Lavagno, S. Martino Buon Albergo, Verona, Bussolengo, Pescantina, San Pietro Incariano, Sona, Castelnuovo, Pastrengo, Peschiera del Garda, Lazise, Bardolino, Garda, Cavaion Veronese, Affi, San Giovanni Illarione, Tregnago, Badia Calavena, Vestenanuova, Selva di Progno, Velo Veronese, San Mauro di Saline, Grezzana, Cerro Veronese, Rovere Veronese, Bosco Chiesanuova, Erbezzo, S. Anna d'Alfaedo, Marano di Valpolicella, Negrar, Fumane, S. Ambrogio di Valpolicella, Dolcè, Rivoli, Costermano, Caprino Veronese, Ferrara di Monte Baldo, Brentino-Belluno Veronese, Malcesine, Brenzone, S. Zeno di Montagna, Torri del Benaco.



FORMAGGIO CASEL BELLUNESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio casel bellunese.



La storia
L'allevamento del bestiame per la produzione di latte e sua conseguente lavorazione e trasformazione in formaggio e burro rappresenta uno dei pilastri dell'economia agricola del Bellunese. Le latterie sociali rappresentano il tradizionale modello di trasformazione del latte; nel 1872, nasce a Canale d'Agordo, su iniziativa del parroco don Antonio Della Lucia, la prima latteria sociale turnaria cooperativa del neonato Regno d'Italia. Questa era detta "kaselo o caselo" nel dialetto locale (ladino-veneto), da cui deriva il nome del formaggio. L'idea di raggruppare i piccoli allevatori del paese per lavorare il latte "a turno" per ridurre i costi di produzione, si impose durante quegli anni difficili.
La lavorazione del latte avviene ancora oggi nelle piccole latterie da parte di casari professionisti ed esperti mentre d'estate la produzione si sposta nelle malghe presso i pascoli d'alta quota.

Descrizione del prodotto
Il "casel bellunese" è un formaggio a pasta semicotta di media maturazione variabile da un minimo di 60 giorni a circa 12 mesi, che può essere destinato al consumo già dopo due mesi di stagionatura. Il formato è cilindrico, con scalzo dritto di altezza compresa tra 8 e 10 cm e facce piane; il diametro della forma è di 30-45 cm. Il peso è compreso tra 4 e 7 kg. La crosta è quasi liscia e regolare, sottile senza screpolature e di colore giallo paglierino. La pasta si presenta di colore variabile, dal bianco al giallo paglierino, con occhiatura irregolare, non eccessiva. Il sapore è dolce per il prodotto di media maturazione, mentre risulta più marcato per il prodotto stagionato.

Processo di produzione
Si ottiene dalla lavorazione di latte intero o parzialmente scremato mediante affioramento. Dopo il caricamento in caldaia, al latte viene aggiunto il lattoinnesto naturale, prodotto direttamente dal caseificio, che serve per controllare le fermentazioni durante le prime fasi di coagulazione della cagliata, favorendo la presenza nel formaggio dei microrganismi più importanti per le successive fasi di caseificazione. La coagulazione avviene alla temperatura di circa 33-36 °C. La cagliata così ottenuta viene cotta a circa 42-44 °C e successivamente raccolta e fatta sgocciolare sotto i torchi. Le forme vengono poste nelle fascere e dopo alcune ore salate a secco o, più frequentemente attraverso l'immersione in salamoia. Dopo questa fase le forme sono pronte per la maturazione di almeno due mesi, in locali appositi, ad una temperatura di 7-15 °C ed un'umidità relativa dell'80-85%, dove vengono periodicamente pulite e rivoltate.

Usi
Questo formaggio ha numerosi utilizzi in cucina sia per la preparazione di antipasti e stuzzichini sia come secondo piatto.

Reperibilità
Il formaggio "casel bellunese" è reperibile durante tutto l'anno presso le latterie della provincia di Belluno.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno.



FORMAGGIO CESIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio Cesio.



La storia
Il nome deriva dal comune di Cesiomaggiore, posto sulla riva destra del Piave, dove ha sede il caseificio che per primo lo ha prodotto all'inizio degli anni settanta. Oggi viene lavorato con latte raccolto in tutta la provincia di Belluno, area prevalentemente montuosa e ricca di pascoli, dove è ampiamente diffuso l'alpeggio.

Descrizione del prodotto
Il "Cesio" è un formaggio a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato, dal sapore caratteristico intenso e gradevole. Viene venduto anche fresco dopo 15-20 giorni di stagionatura, ma raggiunge la piena maturazione a 40-45 giorni; prodotto in forme cilindriche di circa 6 kg, diametro di 32 cm e altezza di 8 cm. Si presenta di colore bianco, senza screpolature o occhiatura. Il latte utilizzato deriva prevalentemente da vacche di razza Bruna e Bruno Alpina, allevate all'alpeggio e quindi alimentatesi con foraggi ricchi di infiorescenze.

Processo di produzione
Il latte viene riscaldato e addizionato con lattoinnesto specifico prodotto localmente, utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari, che fa assumere al prodotto caratteristiche qualitative e organolettiche del tutto peculiari. Dopo la coagulazione la cagliata viene rotta e cotta per 20-25 minuti a 42 °C circa. La massa viene quindi tolta dal recipiente di cottura, lasciata spurgare e messa in forme. La salatura avviene in salamoia e la stagionatura dura al massimo 50 giorni.

Usi
È un formaggio da pasto, utilizzato anche come ingrediente per ripieni o preparazioni filanti in cottura.

Reperibilità
Il formaggio "Cesio" è reperibile presso la piccola e grande distribuzione in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno.



FORMAGGIO COMELICO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio Comelico.



La storia
Il Comelico è caratterizzato da aree ancora integre e ricche di suggestioni naturali, così nell'ambito agroalimentare e lattiero-caseario si è saputa sposare la tecnologia d'avanguardia con la tutela dei prodotti tradizionali; l'allevamento delle bovine da latte fornisce oggi una preziosa materia prima, da cui trarre una variegata gamma di formaggi, che con il loro profumo e sapore si differenziano da località a località, da latteria a caseificio. Le produzioni delle latterie locali sono state conferite alla latteria "Genzianella", nata nel 1979, che ha continuato la produzione del formaggio "Comelico" secondo la tradizione.

Descrizione del prodotto
È un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino a crudo parzialmente scremato, caglio e sale. Presenta forma cilindrica e regolare, superfici piane e altezza dello scalzo compresa tra i 7 e i 10 cm. Il diametro delle facce è di circa 30 cm e il peso varia da 4 a 6 kg. La crosta non è regolare e presenta un colore molto variabile sul giallo paglierino. La pasta è di colore bianco con occhiatura sempre presente, regolare e più marcata nel prodotto fresco. Il "Comelico" è a pasta semidura e viene commercializzato a tre diversi gradi di maturazione: fresco (da 1 a 3 mesi), mezzano (dopo i 3 mesi) e vecchio (oltre i 5 mesi di stagionatura). Il sapore tipico è piuttosto marcato e tende a un retrogusto amaro, rilevabile soprattutto in autunno, legato all'alimentazione delle bovine sui pascoli di montagna.

Processo di produzione
Dopo la scrematura per affioramento della panna, il latte viene pastorizzato a 72 °C, posto in caldaia e portato a 30 °C viene aggiunto il lattoinnesto prodotto in loco. Si procede poi alla rottura della cagliata con appositi attrezzi fino a raggiungere la grandezza di un chicco di orzo. Si esegue la cottura a 37 °C, seguita da una pausa; successivamente si procede ad una ulteriore seconda cottura con temperatura diversa secondo le stagioni (41-42 °C). Una volta depositatosi in fondo alla "caliera" si procede alla sua estrazione manuale con tele di seta al fine di metterlo in stampi di acciaio e quindi sottoposto ad una pressatura con torchio. Il formaggio così ottenuto viene messo in salamoia e poi posto in locali idonei per la stagionatura.

Usi
È un formaggio da pasto, da abbinare a vari piatti in funzione della stagionatura.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile presso i caseifici e la piccola distribuzione del bellunese durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno, in particolare i comuni di Comelico Superiore, San Nicolò di Comelico, Santo Stefano di Cadore, San Pietro di Cadore, Danta di Cadore.



FORMAGGIO CONTRIN

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio Contrin.



La storia
Questo particolare formaggio viene prodotto nella zona di Livinallongo dagli anni '70 e il nome deriva dal termine ladino che identifica una delle frazioni del Comune. Il nome del prodotto è citato nei documenti di vendita della locale latteria, che però è stata fondata nel 1983. Il legame con il territorio e la tradizionalità della produzione di questo formaggio è più antico.

Descrizione del prodotto
Il "Contrin" è un formaggio a pasta molle, prodotto da latte intero pastorizzato. Si presenta di forma cilindrica, , con scalzo di 4-5 cm molto convesso, diametro di 20 cm e del peso di 4 kg. La pasta è tenera, di colore bianco d'inverno e paglierino d'estate, la crosta è ruvida e irregolare, di colore bianco con lievi venature grigie, il profumo è gradevole con lievi sfumature acidule mentre il sapore è fragrante e saporito.

Processo di produzione
Per produrre il formaggio "Contrin" viene utilizzato latte proveniente da tre mungiture, pastorizzato e addizionato con lattoinnesto preparato scaldando un bidone di latte a 75-85 °C per poi raffreddarlo a 40-43 °C e lasciato a questa temperatura il tempo necessario a sviluppare il valore desiderato di acidità. Raggiunto tale valore, il latte viene posto in cella per essere utilizzato entro 2 o 3 giorni al massimo. La coagulazione è ottenuta a 37 °C mediante l'impiego di caglio liquido, che permette un tempo di presa di 30 minuti; dopo 10 minuti inizia la fase del taglio della cagliata, fino alla dimensione di una nocciola, che si conclude con una cottura intorno a 42 °C.
La cagliata estratta è posta in stampi fino al raggiungimento del rassodamento delle forma, sufficiente per introdurla nelle vasche di salamoia per 48 ore. Il formaggio viene stagionato per un periodo di 20-30 giorni a temperature variabili da 10 a 16 °C.

Usi
Il "Contrin" è un formaggio da pasto, che si accompagna bene con la polenta e verdure di stagione.

Reperibilità
Nella zona di produzione, in particolare nella locale latteria, è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione
Zona di Livinallongo del Col di Lana, in provincia di Belluno.



FORMAGGIO DOLOMITI

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio Dolomiti.



La storia
Viene prodotto da molti decenni nei caseifici sparsi nelle vallate alpine seguendo la tradizionale tecnica casearia; si tratta di un formaggio "dolce", ma con caratteristiche organolettiche proprie, derivanti dai processi produttivi, ma soprattutto dalle peculiarità del latte di montagna. La sua produzione si è sviluppata negli anni '70 con il nome generico di "nostrano", a significare l'origine locale. Solo negli anni '80 gli è stata attribuita l'attuale denominazione di formaggio "Dolomiti", con la quale oggi è conosciuto e apprezzato a livello regionale.

Descrizione del prodotto
Il formaggio "Dolomiti" è a pasta semicotta, semiduro e semi-stagionato. Ha forma cilindrica, diametro di 18-20 cm, scalzo di 10-11 cm, peso della forma variabile da 2,8 a 3 kg. Si presenta con crosta sottile, liscia o leggermente rigata di colore giallo paglierino; la pasta invece presenta una occhiatura piccola e sparsa, è di colore bianco o giallo paglierino chiaro, ha un sapore intenso e gradevole e un gusto dolciastro.

Processo di produzione
Viene utilizzato il latte intero di una o due mungiture della sera o del mattino, trattato termicamente, riscaldato alla temperatura di 60-65 °C e poi raffreddato fino alla temperatura di 40-42 °C. Si aggiunge il lattoinnesto specifico, prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari autoctoni, e il caglio bovino. La cagliata è pronta per la rottura dopo circa 10-15 minuti e dopo l'estrazione viene versata dentro gli stampi, seguita da acqua calda a 60-70 °C. Gli stampi, con le forme, vengono girati più volte. Il giorno dopo le forme vengono messe in salamoia leggera, girate dopo 3 ore ed estratte dopo altre 4-5 ore. Vengono lasciate su un tavolo a temperatura ambiente perché si asciughino, e poi poste in magazzino, a temperatura di 14-18 °C e un'umidità di circa l'80-85%. Viene venduto anche fresco dopo 20 giorni di stagionatura, ma raggiunge la piena maturazione a 40-45 giorni.

Usi
Il formaggio Dolomiti è un ottimo formaggio da pasto, da abbinare a verdure al vapore o alla polenta e funghi.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile presso i caseifici del bellunese durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno.



FORMAGGIO FODOM

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio Fodom.



La storia
Il formaggio "Fodom" è un formaggio tipico del comune di Livinallongo del Col di Lana, il cui nome deriva dall'idioma ladino che corrisponde ad una delle Frazioni del Comune. Il nome del prodotto è citato nei documenti di vendita della locale latteria, che però è stata fondata nel 1983. Il legame con il territorio e la tradizionale produzione di questo formaggio è comunque riconosciuta da molto più tempo, in quanto legata alla località omonima.

Descrizione del prodotto
È un formaggio molle prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato, in forme cilindriche alte 7-8 cm, diametro 30-35 cm e peso di circa 5 kg. La crosta si presenta con facce piane o leggermente convesse, pulite e lisce di colore nocciola chiaro; la pasta è compatta, di colore paglierino con occhiatura uniforme e diffusa. Il profumo è dolce e latteo, con lieve sentore di erba specialmente nel periodo estivo; il sapore è dolce e aromatico ma leggermente acidulo, fragrante e con retrogusto di erbe alpine.

Processo di produzione
Il formaggio "Fodom" viene prodotto con latte crudo proveniente da tre mungiture, due mattutine e una serale, in parte con latte intero e in parte scremato per affioramento naturale. Si porta il latte a 37-38 °C, aggiungendovi latto-innesto più caglio liquido. La coagulazione avviene in 30 minuti e la cagliata viene rotta (a dimensione di chicchi di mais) e cotta per altri 30 minuti a 45 °C circa. La massa viene quindi spurgata, estratta e messa in fascera sotto torchio. La pressatura avviene in due tempi: 10 minuti la prima volta e circa un'ora la seconda, e poi si lascia riposare per un giorno. La salatura avviene in salamoia per due giorni. Posto a stagionare in stanze fresche e umide e matura in circa 2-3 mesi.

Usi
Il "Fodom" è un formaggio da tavola, utilizzato anche per preparazioni filanti in cottura.

Reperibilità
Nella zona di produzione, in particolare nella locale latteria, è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione
Zona di Livinallongo del Col di Lana, in provincia di Belluno.



FORMAGGIO INBRIAGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio inbriago, formaggio ubriaco, enbriago, formajo inbriago.



La storia
Il formaggio "inbriago" è tipico della Marca Trevigiana. L'ubriacatura è un trattamento particolare che sembra sia stato scoperto casualmente durante la Grande Guerra, quando i contadini delle zone di Conegliano e Oderzo, per proteggere i formaggi dalle requisizioni effettuate dai soldati austroungarici li nascosero sotto le vinacce che conferirono alle forme "inbriagade" (ubriacate) i particolari aromi del mosto-vino.

Descrizione del prodotto
Per l'ubriacatura, si tratta di un vero e proprio affinamento, vengono utilizzati diversi formaggio locali a pasta semicotta, quali le DOP Asiago pressato e d'Allevo oppure Montasio, il Latteria e simili, tipici dei caseifici trevigiani, anche appositamente prodotti. Le caratteristiche morfologiche e dimensionali (diametro, scalzo, facce, marchiatura) sono quelle tipiche del formaggio di partenza. Sullo scalzo è ammessa la marchiatura "inbriago" per le forme appositamente prodotte.
La crosta assume un particolare colore giallo paglierino marcato se le vinacce derivano da uve bianche, violaceo più o meno scuro e intenso se si tratta di vinacce da uve a bacca nera. La pasta assume una morbidezza specifica, un colore tra bianco e giallo paglierino, un sapore aromatico, piccante, piacevole, molto invitante, del tutto proprio.

Processo di produzione
Vengono selezionate forme di qualità ineccepibile, con maturazione minima di 60 giorni ma possono essere "inbriagati" anche formaggi invecchiati, fino a 24 mesi.
Quelle prescelte vengono immerse in vinacce morbide, provenienti da varie uve, appena sgrondate e non sottoposte a torchiatura; le forme sono separate tra loro in modo che la vinaccia le circondi del tutto e l'immersione sia completa. La durata dell'immersione è variabile: per formaggi appena maturi va da 8 a 10 giorni, per formaggi invecchiati si arriva fino a 30 giorni. È ammessa la ripresa, per due immersioni tra di loro separate, particolarmente valida per formaggi invecchiati e per vinacce di uve passite.
Terminata l'ubriacatura le forme vengono estratte dalle vinacce e sottoposte ad asciugatura e pulitura, ad ulteriore stagionatura da un minimo di 15 a 30 e più giorni, prima di poter essere avviate al consumo.

Usi
Il prodotto si presta a svariati usi culinari, sia nella preparazione di gustosi stuzzichini per antipasto, sia come ingrediente per primi o secondi piatti.

Reperibilità
Il formaggio "inbriago" è disponibile da dicembre fino ad esaurimento in tutti i mercati della Marca Trevigiana, ma è possibile trovarlo anche presso alcuni rivenditori nelle altre province venete.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Treviso.



FORMAGGIO LATTERIA DI SAPPADA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio latteria di Sappada (Plodar Semar Kase), Formaggio Malga Sappada (Plodar Olbm Kase).



La storia

Il formaggio "Sappada", nelle due varianti latteria (Plodar Semar Kase) e malga (Plodar Olbm Kase), è una tipica produzione della zona, caratterizzata dalla notevole presenza di pascoli che assicurano nutrimento ai bovini in alpeggio durante il periodo estivo. È un formaggio di antica tradizione, prodotto ancora oggi con tecniche tradizionali, presso la locale latteria.

Descrizione del prodotto

Il formaggio "Sappada" viene prodotto in due tipologie: il latteria e il malga. Si differenziano tra loro per il luogo di produzione e l'alimentazione dei bovini, costituita da fieno nel primo caso e da erba nel secondo, che danno origine a rilevabili differenze sulla colorazione e sul gusto.
È un formaggio a pasta dura e semigrasso, prodotto con latte vaccino, in forma di 35-50 cm di diametro, scalzo di 7-10 cm e peso di 4-6 kg. La pasta è di colore giallo paglierino con occhiatura piccola e uniforme, la crosta è liscia e di colore leggermente più scuro. Il profumo è gradevole, il sapore dolce e fragrante.

Processo di produzione

Per produrre il formaggio "Sappada" si utilizza latte scremato per affioramento, della mungitura serale, con aggiunta di latte fresco della mungitura mattutina. Durante il periodo dell'alpeggio vi può essere il complemento di latte caprino in misura variabile dal 10 al 50%. Si porta il latte a 32 °C, aggiungendovi caglio e sale. Coagula in 90 minuti e, dopo la rottura della cagliata, si cuoce a 42-44 °C per circa 30-40 minuti. Quindi la massa viene estratta, sistemata nelle fascere e lasciata riposare per 24 ore. La salatura si effettua prima per bagno in salamoia per 24 ore e poi a secco per 4-5 giorni. Matura in sessanta giorni, in cantina dove le forme vengono regolarmente girate e pulite. La stagionatura comunque può durare anche oltre un anno, conferendo al prodotto un gusto più marcato e piccante.
Per la tipologia Plodar Olbm Kase (Malga) la lavorazione è simile, cambia solo il luogo di produzione e l'alimentazione dei bovini fieno nel primo caso erba nel secondo.

Usi

Il formaggio "latteria di Sappada" è un ottimo formaggio da pasto.

Reperibilità

Data la prolungata stagionatura alla quale può essere sottoposto, è reperibile nella zona di produzione durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Sappada, in provincia di Belluno.



FORMAGGIO MALGA DELL'ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio malga Altopiano dei Sette Comuni, allevo di malga.



La storia

Dalle "Epitome di notizie storiche ed economiche dei sette comuni vicentini" di Giuseppe Nalli, edito nel 1895, si apprende che sin dal 912, epoca di dominio dei vescovi e feudatari di Padova, tra le attività economiche locali prevalevano l'allevamento del bestiame e la conseguente lavorazione del latte. Quella dell'allevo è una produzione antica, tramandata di generazione in generazione fino ai giorni nostri, che si effettua ancora secondo metodi tradizionali che conferiscono al formaggio un sapore e un gusto particolare e molto apprezzato.

Descrizione del prodotto

L'allevo di malga è un formaggio prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato e semigrasso perché ottenuto da due mungiture, della sera e della mattina, che vengono miscelate assieme. Può essere semi-stagionato, pronto al consumo dopo 6 mesi (allevo mezzano), stagionato pronto dopo 1 anno (allevo vecchio) o 1 anno e mezzo, 2 anni (allevo stravecchio).

La pasta è dura, con occhiatura piccola e sparsa detta ad "occhio di pernice" che tende a ridursi mano a mano che la stagionatura procede e la forma perde fino ad un quarto del proprio peso.

La crosta si presenta liscia e regolare di colore giallo paglierino che scurisce con la maturazione. Le dimensioni variano in altezza dai 9 ai 12 cm e in peso dai 7 ai 9 kg; il diametro varia dai 30 ai 36 cm. Al tatto la pasta si presenta compatta e leggermente untuosa, all'olfatto si ha un'intensa sensazione di fiori amari, spezie, timo e fieno secco.

Processo di produzione

Il latte munto della sera viene filtrato, lasciato riposare tutte la notte in vasche di acciaio e al mattino successivo la panna formatasi viene tolta. Il latte così scremato viene messo nella caldaia assieme a quello intero della mungitura della mattina. Si porta a temperatura di 35 °C mescolando e si aggiunge il caglio in polvere. Si lascia riposare fino a coagulazione della cagliata e si effettua allora la rottura della cagliata ottenendo dei granuli delle dimensioni di un granello di riso; si riaccende il fuoco agitando continuamente con la "battarella" fino a raggiungere la temperatura di 46 °C (semicotto). Si toglie dal fuoco e si continua a mescolare finché il formaggio "non asciuga". Si raccoglie quindi la massa solida dal fondo della caldaia e si deposita su tavoli d'acciaio dove viene tagliata in pezzi delle dimensioni di una forma.

Vengono subito messe in stampi di legno dove rimangono a riposare per 8-9 giorni; le forme si tolgono quindi dagli stampi e si mettono nelle fascere. Successivamente vengono portate nel "reparto frescura", dove resteranno 4-6 giorni. Durante questo periodo le forme verranno tenute nelle fascere solo durante la notte e lasciate libere, ad asciugare, durante il dì, rivoltandole ogni 24 ore. Trascorso il periodo di frescura le forme ritornano al locale di salatura dove vengono lavate, spazzolate e bagnate all'occorrenza con acqua o siero distribuendo sopra del sale a secco. Rivoltate e salate per 6-7 giorni, le forme si portano poi nel reparto di stagionatura dove rimangono per un anno o due a seconda del tipo di formaggio che si vuole ottenere.

Usi

L'allevo di malga viene utilizzato solitamente come formaggio di fine pasto e usualmente si accompagna con la polenta, morbida o abbrustolita.

Reperibilità

Nelle malghe dell'Altopiano e presso i rivenditori della zona, è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'altopiano di Asiago, in particolare Gallio, Rotzo, Conco, Lusiana, Enego in provincia di Vicenza.



FORMAGGIO MALGA BELLUNESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio malga bellunese.



La storia
Il formaggio "malga bellunese" è il tipico prodotto caseario ottenuto nei mesi d'alpeggio con il latte delle vacche al pascolo. Si rifà all'antica tradizione di attività zootecnica e di trasformazione del latte, tipica di tutte le zone alpine. Nella provincia di Belluno nacque già intorno ai primi anni del XV secolo una prima organizzazione per la produzione di latticini, mentre fu nella seconda metà del XIX secolo che sorsero le prime latterie cooperative.

Descrizione del prodotto
È un formaggio a pasta semicotta di media altezza (5-8 cm) a media maturazione, variabile da un minimo di 60 giorni a circa 8 mesi. Il formato è cilindrico e regolare, con diametro che varia da 25 a 40 cm, altezza dello scalzo compresa tra 5 e 10 cm e peso variabile tra 2 e 7 kg. La crosta non è regolare e presenta un colore molto variabile, dal giallo paglierino a colorazioni più scure, determinate dalla presenza di muffe caratteristiche. Il colore della pasta varia dal bianco al giallo intenso e non è sempre regolare. L'occhiatura è sempre presente ed è irregolare o molto irregolare e marcata. Il sapore tipico è piuttosto marcato e tende ad avere un retrogusto di fumo, determinato dall'ambiente di produzione.

Processo di produzione
La sua preparazione prevede l'utilizzo esclusivo del latte di malga ottenuto nel periodo estivo da bovine all'alpeggio. Questo formaggio si ottiene attraverso la lavorazione di latte parzialmente scremato mediante affioramento.
La coagulazione avviene riscaldando il latte in caldaia a 32-35 °C per circa 30 minuti e la rottura della cagliata è effettuata generalmente in due fasi: inizialmente con un taglio grossolano (taglio a croce), successivamente si procede alla rottura vera e propria fino ad ottenere i granuli di dimensione voluta. Dopo aver cotto la cagliata ad una temperatura di 41-47 °C, questa viene immessa negli stampi per la pressatura e successivamente il formaggio viene lasciato a riposo in un locale fresco, viene salato (a secco o in salamoia) e stagionato. La maturazione avviene in 30-35 giorni in ambienti aventi temperatura di 10-13 °C ed elevata umidità.

Usi
Ottimo formaggio da pasto, il "malga bellunese" si accompagna spesso alla polenta e funghi.

Reperibilità
È reperibile in tutta la provincia di Belluno nelle malghe di montagna nel periodo d'alpeggio.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno.



FORMAGGIO MISTO PECORA FRESCO DEI BERICI

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio misto pecora fresco dei Berici.



La storia
Il formaggio misto pecora fresco è presente nel territorio da molto tempo perché nelle case contadine vi era sempre l'allevamento promiscuo di ovini e bovini, quest'ultimi fornivano una produzione di latte più cospicua di quella pecorina. C'era quindi una maggior convenienza nel miscelare il latte delle due specie con una maggiore quantità di latte vaccino.

Descrizione del prodotto
È ottenuto con latte intero pecorino e vaccino, che vengono lievemente pastorizzati a 60 °C per 3 minuti. La salatura avviene a secco. La pasta è morbida ed elastica, dal colore bianco al giallo paglierino, senza occhiatura. La crosta si presenta sottile ed elastica. La forma è cilindrica, di altezza 6-7 cm e diametro 14-18 cm, mentre il peso varia dai 250 g ai 2 kg. Il sapore è dolce e delicato. Risulta più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

Processo di produzione
Si miscelano il 20% di latte di pecora e l'80% di latte vaccino; la miscela viene riscaldata nella "calièra" fino ad una temperatura di 30-35 °C (più è bassa la temperatura più si conserva molle la pasta), vi si aggiunge il caglio. Quando il latte coagula (dopo circa 12 minuti), la massa viene rotta e sminuzzata, prima in maniera grossolana e poi fino a raggiungere pezzetti della dimensione voluta: per il formaggio tenero fresco i pezzi devono raggiungere la grandezza di una noce, per lo stagionato come un chicco di riso (perché spurghi meglio l'acqua). La "calièra" va quindi riportata sul fuoco, rialzando la temperatura a 33 °C, per 5-6 minuti in modo che i grumi caseosi, rimescolati con un "mèscolo" o con la "rissòla", cuociano saldandosi assieme. Dopo aver ravvivato il fuoco, si stacca nuovamente la "calièra" e si lascia riposare per 10 minuti, per favorirne l'agglomerazione in un unico blocco. La "cajà" è cotta e, recuperata con le mani dal fondo del recipiente, viene posta nelle "fassàre", effettuando una pressatura sulla superficie. La salatura delle forme avviene a secco su entrambe le superfici, lasciandole sotto sale per circa 12 ore e tolte dalle "fassàre" dopo 48. Si lascia quindi maturare, con l'accortezza di rivoltare le forme per i primi 15 giorni. Dopo una settimana formatasi la "gròsta", si può lavare la forma, anche più volte, per pulirla dallo scolo residuo. Le stanze di maturazione e conservazione debbono essere fresche (10-12 °C) e garantire un'umidità relativa intorno al 70-80%: ciò consente che non si verifichino rotture nella crosta. Il "misto pecora fresco dei Berici" sarà pronto in 60 giorni.

Usi
È un formaggio utilizzato solitamente come fine pasto o per la preparazione di stuzzichini o antipasti.

Reperibilità
È reperibile presso le latterie, le malghe, gli agriturismi e la piccola distribuzione in tutto il territorio vicentino.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.



FORMAGGIO MOESIN DI FREGONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio moesin di Fregona.



La storia
Il formaggio "moesin" è prodotto artigianalmente con latte di vacca raccolto nella zona del Cansiglio e delle Prealpi Trevigiane. Viene prodotto esclusivamente in comune di Fregona, presso la locale "Latteria Cooperativa Agrimontana", in precedenza denominata "Caseificio Cooperativo del Cansiglio".

Descrizione del prodotto
È prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, con coagulazione presamica, a pasta semicotta, semidura. La forma è cilindrica con scalzo diritto sul quale vengono impressi i numeri indicanti il giorno e il mese di produzione, altezza circa 7 cm, diametro tra 30 e 33 cm e peso medio di circa 6 kg. La crosta è molle, liscia, sottile, regolare ed elastica. La pasta naturale, di colore leggermente paglierino, è morbida, compatta al taglio, con scarsa o inesistente occhiatura. Il profumo è gradevole, il sapore è dolce e delicato.

Processo di produzione
Il latte prima della trasformazione subisce un trattamento termico di pastorizzazione (74 °C per 20 secondi); viene poi immesso nelle caldaie alla temperatura di 35 °C e viene aggiunta una piccola quantità di panna, previa pastorizzazione, per dare la cremosità necessaria al prodotto. Vengono quindi aggiunti fermenti selezionati e caglio. Quando il coagulo ha raggiunto la consistenza desiderata, rilevata manualmente, viene rotto e sminuzzato alla dimensione di una nocciola. La cagliata viene quindi cotta a 42 °C, in modo da favorirne lo spurgo e la selezione della flora microbica. Viene infine scaricata in stampi senza tela, preventivamente predisposti sui banconi.
Segue la stufatura in sala lavorazione, la salatura per immersione e, dopo un breve tempo (1-2 giorni) di asciugatura, il prodotto viene portato nella cella di maturazione a 9-12 °C e 80-85% di umidità.
La maturazione si ha in circa 20-25 giorni e il prodotto mantiene le sue caratteristiche per circa 60 giorni.

Usi
Questo formaggio utilizzato in cucina dà buoni risultati, soprattutto per la preparazione di piatti dove i formaggi devono fondere: ad esempio la pasta ai formaggi e le lasagne al forno, ma è molto apprezzato anche sulla pizza.

Reperibilità
Il formaggio "moesin di Fregona" si può trovare tutto l'anno presso le latterie e i caseifici della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Fregona, in provincia di Treviso.



FORMAGGIO MONTEMAGRO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio montemagro.



La storia
Prodotto nella zona da prima degli anni '70 con latte prevalentemente di vacche di razza Bruna Alpina all'alpeggio in area montana, da cui il nome.

Descrizione del prodotto
Formaggio a pasta semicotta, semiduro, semistagionato ed alleggerito. Deriva da un formaggio locale grasso denominato "nostrano" ma alleggerito, fino a portare il contenuto di grasso al di sotto del 3,5%.

Processo di produzione
Viene prodotto con latte di area montana raccolto in provincia di Belluno, zona ricca di pascoli dove è ancora molto diffuso l'alpeggio. È ottenuto dall'allevamento di vacche prevalentemente di razza Bruna alimentate con foraggi ricchi di infiorescenze tipiche del luogo. La caratteristica del formaggio "montemagro" viene determinata dall'uso di latto-innesto specifico prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari.

Usi
È un formaggio da pasto; si accompagna a crostini, pane e vino rosso.

Reperibilità
Nella zona di produzione è reperibile presso caseifici e latterie.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno.



FORMAGGIO MORLACCO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio Morlacco.



La storia
Il "morlacco" è prodotto tradizionale degli alpeggi del Grappa prodotto da giugno a settembre di cui si hanno notizie fin dalla metà del secolo diciannovesimo grazie al "Rapporto Monografia Economico-Sociale dei territori rientranti nei distretti di Asolo, Castelfranco, Montebelluna, Treviso" in cui si legge che: "Nella stagione d'estate si fabbrica in buona copia formaggio biancastro, magro e salato detto "Morlacco"..".
Viene chiamato "morlak", "morlach", "burlach", "burlacco", perché si dice sia stato inizialmente preparato secondo l'usanza dei Morlacchi, popolo nomade emigrato dal Mar Caspio nel XIII secolo, presenti sul massiccio del Grappa già nel periodo della Repubblica di Venezia.

Descrizione del prodotto
Ha forma cilindrica, diametro 30-50 cm, scalzo convesso alto 7-12 cm, il peso delle forme può variare da 5 a 10 kg, le facce sono piane, la crosta è appena percepibile e rigata, per l'usanza di porre la cagliata appena separata dal siero in ceste di vimini per la sgrondatura ed attualmente in stampi rigati. Nel prodotto fresco, da consumarsi entro 15-20 giorni dalla caseificazione, la pasta è molle, bianca, con occhiatura piccola e sparsa, la colorazione diventa lievemente paglierina con la maturazione. Ha sapore salato, profumo intenso, caratteristico, che si accentua da maturo.

Processo di produzione
Questo formaggio è prodotto con latte vaccino semigrasso, a pasta cruda, molle o semidura, a cagliatura presamica. Il latte della mungitura serale viene posto in vasche di affioramento e lasciato lì fino al mattino successivo, viene quindi separato dalla materia grassa, posto in caldera di rame e mescolato al latte della mungitura del mattino; il rapporto tra latte scremato e latte intero risulta quindi di 1 a 1. Il latte viene quindi riscaldato e portato ad una temperatura compresa tra i 35 e i 40 °C. Viene aggiunto il caglio e ottenuta la cagliata la si lascia riposare per un tempo compreso tra 20 e 30 minuti; viene poi tagliata e separata mediante tele. La salatura è a secco per 2-4 giorni. È ammesso iniziare la salatura prima della sformatura. La maturazione, per un minimo di 6 e un massimo di 15 giorni, avviene in apposito locale.

Usi
È un formaggio da pasto, da abbinare con la polenta per fare risaltare il suo gusto molto saporito. Si sposa bene anche con il melone, la soppressa e con insalate miste.

Reperibilità
Presso le malghe e i caseifici del Grappa questo formaggio è reperibile da giugno a settembre.

Territorio interessato alla produzione
Area del massiccio del Grappa, nell'intero territorio dei comuni di: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba in provincia di Treviso; Alano di Piave, Quero, Feltre, Seren del Grappa, Arsiè, in provincia di Belluno; Cismon del Grappa, San Nazario, Solagna, Pove, Romano d'Ezzelino, in provincia di Vicenza.



FORMAGGIO NEVEGÀL

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio Nevegàl.



La storia
Il formaggio "Nevegàl" deve il suo nome all'omonima zona montuosa della provincia di Belluno ricca di abbondanti nevicate nel periodo invernale e di foraggi nel periodo estivo. Le prime produzioni di questo formaggio sono state realizzate da piccole latterie turnarie della zona.

Descrizione del prodotto
Il "Nevegàl" è un formaggio a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato. Si presenta in forme di 25-30 cm di diametro, con scalzo di 5-7 cm e peso di circa 4 kg.
La pasta è di colore giallo paglierino chiaro, con occhiatura piccola e diffusa, mentre la crosta è sottile, quasi inesistente. Presenta un sapore particolarmente delicato e un profumo intenso.

Processo di produzione
Per produrre il formaggio "Nevegàl" si utilizza latte derivato dalla mungitura di bovine appartenenti prevalentemente alle razze Bruna (italiana) e Bruna delle Alpi. Il latte crudo viene riscaldato fino a circa 30 °C e, dopo l'aggiunta di caglio in polvere, la coagulazione avviene in 40 minuti. La cagliata viene rotta a dimensioni di chicchi di mais e viene cotta per altri 40 minuti circa, a 40 °C. Quindi la massa viene estratta, sistemata nelle fascere, lasciata riposare per 24 ore e successivamente messa in salamoia per circa 24 ore. La maturazione dura circa 30 giorni e deve avvenire in luoghi umidi e a temperatura fresca e controllata.

Usi
Usato prevalentemente da tavola, il "Nevegàl" fonde bene alla cottura e quindi è utilizzato anche per moltissime preparazioni gastronomiche.

Reperibilità
È prodotto in quantità rilevanti e molto diffuso, pertanto, oltre che nella provincia di Belluno, lo si può trovare anche presso la piccola e media distribuzione in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno.



FORMAGGIO NOSTRANO VERONESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio nostrano veronese.



La storia
L'origine del "formaggio nostrano veronese" è da ricondurre all'insediamento in Lessinia dei Cimbri in epoca medioevale. Da allora le tecniche seguite per la sua lavorazione non sono mutate mantenendo la tradizione dei "baiti" e delle "casare" ricordate nella pubblicazione " Vita e tradizioni in Lessinia" di Ezio Bonomi. Anche i termini usati dai casari per eseguire le lavorazioni sono rimasti quelli di un tempo "mastele, scalere, boter, triso e chitara, fassar…." e le pratiche di adeguamento alle mutate esigenze igieniche sanitarie si riferiscono a semplici accorgimenti tecnologici che non modificano l'antica procedura di lavorazione.

Descrizione del prodotto
Le caratteristiche di tipicità del "formaggio nostrano veronese" sono determinate dall'uso esclusivo di latte proveniente dagli allevamenti della Lessinia, prevalentemente di razza Bruna e Frisona. In quest'area ricca di pascoli si pratica diffusamente l'alpeggio. Il formaggio ha forma cilindrica, peso compreso tra i 6 e i 10 kg, con diametro delle facce di 25-35 cm ed altezza dello scalzo di 5-10 cm. La crosta è sottile ed elastica di colore giallo paglierino più o meno intenso. La pasta è bianca o leggermente paglierina con occhiatura sparsa. Il grasso sulla sostanza secca non è inferiore al 30%. Il sapore è molto diverso a seconda della stagionatura e varia dal fragrante e delicato al leggermente piccante.

Processo di produzione
È un formaggio a pasta semicotta, con latte proveniente dalla mungitura serale e mattutina scremato per affioramento naturale. Questa operazione nel passato avveniva nelle "mastele" poste sopra "scalere" su cui agiva la "spanarola" oggi sostituite da vaschette per l'affioramento. Dalla panna si ricava il burro "el boter". Il coagulo si ottiene, usando caglio di vitello, in 25-30 minuti e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a ridurre i grumi alla dimensione di chicco di riso. Nella "caldera" avviene il riscaldamento per la cottura a 47 °C per 15 minuti per poi rimanervi in sosta per altri 25-30 minuti. La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di 24 ore; segue la stagionatura in locali idonei, per un minimo di 3 mesi.

Usi
Il "nostrano veronese" è un ottimo formaggio da pasto.

Reperibilità
Reperibile tutto l'anno nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione
Intero territorio della Comunità Montana della Lessinia, in provincia di Verona.



FORMAGGIO PECORINO DEI BERICI

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio pecorino dei Berici.



La storia
"Sino agli inizi dell'800 nel Veneto venivano allevate diverse razze o popolazioni autoctone [...] con dei caratteri morfologici e genetici ben definiti, che consentivano di identificarne anche i diversi indirizzi produttivi. Vi erano, infatti pecore [...] a triplice attitudine (lana, carne e latte). [...] "dopo l'allevamento degli agnelli, le pecore venivano munte per circa quattro mesi, con una produzione di 150-200 litri di latte. Il latte era impiegato per uso domestico o trasformato in formaggio che, essendo molto ricercato dai consumatori veneti, veniva venduto ai piccoli commercianti del luogo." Da "L'allevamento ovi-caprino nel Veneto" 1999).

Descrizione del prodotto
Il "pecorino dei Berici" è un formaggio prodotto con latte intero di pecora, con salatura a secco. Il pecorino fresco di 60 giorni ha pasta morbida ed elastica, dal colore bianco paglierino, senza occhiatura, la crosta è sottile. La forma è cilindrica, di altezza 6-7 cm e diametro 14-18 cm, mentre il peso varia da 250 g a 2 kg. Il sapore è dolce e delicato e risulta più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

Processo di produzione
Il latte va riscaldato nella "calièra" fino ad una temperatura di 30-35 °C e poi vi si aggiunge il caglio. In circa 12 minuti il latte coagula e la massa viene rotta prima in maniera grossolana e successivamente ripresa fino a raggiungere pezzetti della dimensione voluta. Dopo aver rimesso la "calièra" sul fuoco si fanno raggiungere i 33 °C, per 5-6 minuti in modo che i grumi, adeguatamente rimescolati, cuociano saldandosi assieme. A questo punto si stacca la "calièra" dal fuoco e si lascia riposare per 10 minuti, per favorire l'agglomerazione della cagliata in un unico blocco spugnoso in fondo al recipiente, che recuperato, viene posto negli stampi.
Si procede dunque alla salatura delle forme: su entrambe le superfici viene cosparso il sale. Il formaggio viene lasciato sotto sale per circa 12 ore e tolto dagli stampi ("fassàre") dopo 48. Si lascia quindi maturare con l'accortezza di rivoltare le forme per i primi 15 giorni. Dopo una settimana si forma la "gròsta", e si può lavare la forma per pulirla dallo scolo residuo. Il pecorino fresco sarà pronto in 60 giorni.
Risulta più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione e può continuare la sua maturazione anche fino a tre mesi, dopo di che viene considerato "stagionato" (perdendo la qualifica di "fresco"); può conservarsi a lungo, fino anche a 12 mesi.

Usi
Il "pecorino dei Berici" è un formaggio consumato solitamente a pasto o per la preparazione di stuzzichini o antipasti.

Reperibilità
È reperibile presso le latterie, le malghe, gli agriturismi e la piccola distribuzione in tutto il territorio del vicentino e delle zone limitrofe.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.



FORMAGGIO PECORINO FRESCO DI MALGA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio pecorino fresco di malga.



La storia

Il pecorino è uno dei formaggi più diffusi in Italia, prodotto con latte ovino secondo ricette tramandate da generazioni e differenti da zona a zona. Nelle malghe vicentine questo prodotto assume caratteristiche peculiari grazie all'alimentazione degli animali che può contare in un amplissimo numero di specie vegetali e permette di produrre un formaggio molto apprezzato. Da ricerche storiche e bibliografiche e dalle dichiarazioni dei produttori è possibile attestare che il "pecorino fresco di malga" viene prodotto con un metodo di lavorazione tradizionale e omogeneo da decenni.

Descrizione del prodotto

Prodotto esclusivamente con latte intero crudo di pecora, ha forma cilindrica con un'altezza di circa 8 cm ed un diametro di 22 cm. Il peso varia dai 2 ai 2,5 kg. Presenta crosta sottile e pasta compatta di colore bianco paglierino; il sapore è dolce non piccante.

Processo di produzione

Il latte munto manualmente, dopo essere stato filtrato con dei panni di lino, viene versato in un'apposita caldaia di rame stagnata internamente (per evitare riscaldamenti troppo rapidi). Viene lavorato fino a temperatura di 38,5 °C e successivamente aggiunto il caglio in polvere stemperato in un po' d'acqua. Il latte viene agitato fortemente con un bastone di legno per 1-2 minuti e lasciato riposare finché avviene la coagulazione del latte (il momento ottimale corrisponde al tempo in cui spontaneamente la massa semisolida si distacca dalle pareti della caldaia). Si effettua dunque la rottura della cagliata ottenendo frammenti delle dimensioni di una lenticchia, per favorirne lo spurgo; si riaccende il fuoco agitando in continuazione e si riporta a 41 °C, si immergono le braccia nel liquido per favorire l'unione dei grumi sul fondo e controllare che non si formino ammassi duri che potrebbero causare il successivo deperimento della forma. Con il coltello si taglia la cagliata in pezzi da forma che vengono messi a scolare dal siero residuo in stampi di plastica.

L'operazione deve essere fatta quando la cagliata è ancora calda altrimenti il coagulo si stacca. Segue la lavorazione tipica della pasta: la spremitura con le mani e/o la "frugatura" con la punta di un coltello. Queste operazioni vengono effettuate tutte manualmente operando uno sbriciolamento della cagliata con le dita alternato ad azioni di pressione, sempre con le dita, per favorirne lo scolo del siero ancora presente. Il costipamento dei "bricioli" di cagliata può essere facilitato ponendo sopra ogni stampo dei pesi (viene messo un coperchio di legno o di sughero con un peso di piombo) o più forme. Si ottiene così la forma di formaggio che dopo 12 ore viene tolta dallo stampo di plastica e salata mediante salamoia. La soluzione deve contenere 18% di acidità e ogni singola forma deve restare immersa per almeno 24 ore.

Importante è ottenere la superficie esterna della forma liscia, priva di rugosità, altrimenti la forma tende a rompersi o a fessurarsi. Le forme possono esser smerciate in breve tempo avvolte in carta oleata.

Usi

Il "pecorino fresco di malga" è un ottimo formaggio da fine pasto o da utilizzare per stuzzichini e antipasti.

Reperibilità

Viene prodotto nelle malghe vicentine durante il periodo dell'alpeggio ed è reperibile presso le strutture che lo producono durante i mesi estivi.

Territorio interessato alla produzione

Comuni dell'Altopiano di Asiago, in particolare Roana e Lusiana, in provincia di Vicenza.



FORMAGGIO RENÀZ

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio Renàz.



La storia
Il formaggio "Renàz" è prodotto nella zona di Livinallongo dagli anni '70 e il nome deriva dall'omonima località in cui ha sede la latteria produttrice. Quest'ultima è stata fondata nel 1983 e da quel momento il nome di questo formaggio è presente nei documenti di vendita. Il legame con il territorio e la tradizionalità della produzione di questo formaggio è comunque riconosciuta da molti più anni.

Descrizione del prodotto
Il "Renàz" è un formaggio prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato (intero per 3/5 e scremato per affioramento naturale per 2/5), proveniente da due mungiture (mattutina e serale). La forma è cilindrica, con scalzo convesso di 7-8 cm, diametro di 30 cm e peso di circa 5 kg. La pasta è dura, di colore paglierino e presenta una occhiatura di medie dimensioni diffusa; la crosta è liscia, regolare, sottile e di colore chiaro. Il profumo è pieno e richiama sfumature di fieno, mentre il sapore, che risulta dolce inizialmente, si fa marcato e piccante con la stagionatura.

Processo di produzione
Il latte crudo ottenuto da vacche di razza Bruna-alpina, in parte intero e in parte scremato, riscaldato a 36 °C, con l'aggiunta di siero-innesto e caglio in polvere, viene fatto coagulare in circa 30 minuti. Dopo la rottura della cagliata (dimensioni di taglio al mezzo chicco di riso) viene portata a cottura a 46-47 °C; quindi si estrae la massa, si sistema nelle fascere e si pressa in due tempi: prima per 10 muniti e poi per circa un'ora. Quindi si lascia riposare fino al giorno successivo. La salatura si effettua per bagno in salamoia per due giorni. Matura in tre mesi, in luoghi umidi a circa 13 °C, dove le forme vengono girate a giorni alterni, raschiate e cosparse con olio di lino. La stagionatura può arrivare fino ad un anno.

Usi
Formaggio da pasto, il "Renàz" può essere usato anche come ingrediente per ripieni o per preparare stuzzichini e antipasti.

Reperibilità
La produzione avviene solo tra ottobre ad aprile ma è reperibile durante tutto l'anno presso la locale latteria.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Livinallongo del Col di Lana, in provincia di Belluno.



FORMAGGIO SCHIZ

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio schiz.



La storia
Lo "schiz" è un formaggio freschissimo tipico della provincia di Belluno. Nato nelle malghe di montagna è prodotto con latte vaccino. Non c'è certezza sull'origine del nome. Taluni lo fanno risalire al fatto che i malgari recuperavano i residui di cagliata che schizzavano fuori dalle fascere durante la fase di pressatura o schiacciatura, in dialetto locale "schizar"; altri dallo schizzare delle goccioline di siero che escono dal formaggio durante la cottura. Si tratta di un cibo antico, riscoperto negli ultimi decenni e molto apprezzato per il gusto particolare che acquista con la semplice preparazione.

Descrizione del prodotto
Si produce con latte vaccino crudo molto fresco, intero o parzialmente scremato. La pasta è compatta, di colore bianco candido. Commercializzato in forme rettangolari di circa 2 kg, viene venduto a fette. Ha un intenso profumo di latte, il sapore è delicato e dolce in quanto nel processo di produzione non viene aggiunto sale.

Processo di produzione
Il latte può essere lavorato senza aggiunte di colture microbiche e coagulato mediante l'utilizzo di caglio in polvere o liquido a temperature variabili dai 32 ai 38 °C, a seconda delle lavorazioni. Dopo circa 15-20 minuti si esegue il taglio, fino ad ottenere la dimensione della cagliata a nocciola, portando gradualmente la temperatura a 41-42 °C. La cagliata così ottenuta viene estratta e immersa in acqua fredda per circa 10 minuti, allo scopo di bloccare l'incremento di acidità.
La salatura, per questo tipo di formaggio, non viene effettuata. A fine raffreddamento il formaggio viene posto negli appositi cestelli di plastica di forma quadrata, per un'ora circa per la formatura, e quindi riposto in frigorifero. In queste condizioni il prodotto può essere conservato per una settimana se ottenuto da latte pastorizzato, mentre per i prodotti derivati dalla lavorazione di latte crudo questo tempo scende a 2 - 3 giorni. Lo "schiz" è commercializzato pressato in forme che ricordano delle mattonelle.

Usi
Lo "schiz" trova numerosi impieghi in cucina. Fritto in padella con una noce di burro e sale, costituiva con la polenta il piatto unico di una cucina povera, ma sana e genuina. Oggi "polenta e schiz" si può gustare nei rifugi e nei locali caratteristici della zona, ma è talmente facile e veloce da preparare, che può comparire felicemente su tutte le nostre tavole.

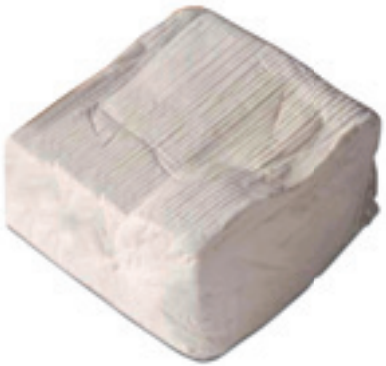
Reperibilità
Si può trovare tutto l'anno nelle latterie del bellunese ma anche presso la distribuzione organizzata in quasi tutto il territorio del Veneto. Si acquista generalmente a fette.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno, in particolare la zona compresa tra Feltre e Belluno.



FORMAGGIO TOSELLA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio tosella.



La storia
La tosella è il formaggio fresco tipico di malga, che viene consumato subito o prodotto su richiesta costituendo un piatto tradizionale. Il metodo di lavorazione consiste nel sottrarre una certa quantità di cagliata dopo la cottura ed è tipico delle malghe vicentine dove viene ancora oggi praticato in modo omogeneo e secondo regole codificate da tempo, che consentono di produrre un alimento apprezzato per le peculiarità organolettiche ma anche per la tradizione che rappresenta.

Descrizione del prodotto
È un formaggio fresco ottenuto solo con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo e caglio in polvere (con minor frequenza quello liquido o in pasta), somministrato in base alla quantità di latte lavorato, per ottenere la coagulazione della cagliata. È a pasta molle e va consumato entro pochi giorni dal suo ottenimento. Si presenta di colore bianco candido e può essere salato a piacere, dal consumatore al momento della cottura. Viene reso sapido con l'aggiunta di sale solo al momento della cottura.

Processo di produzione
Il latte munto alla sera viene filtrato, lasciato riposare tutta la notte in vasche di acciaio, ed al mattino successivo la panna affiorata viene tolta e versata nelle coppe o piane per ottenere il burro. Il latte così scremato viene messo nella caldaia e scaldato. Raggiunta la temperatura di 30 °C si aggiunge il latte della mungitura mattutina, il tutto viene mescolato e riportato a temperatura ambiente. Si addiziona il caglio in polvere sciolto in un po' di latte o di acqua, miscelandolo accuratamente.
Si lascia riposare fino a coagulazione della cagliata: il tempo di coagulazione varia a da 15' a 30', a seconda dell'andamento climatico e della stagione. Si effettua allora la rottura della cagliata con la "lira" o lo "spino" ottenendo dei granuli delle dimensioni di un granello di riso, per favorire lo spurgo del siero; si riaccende il fuoco e si agita continuamente con la "battarella" perché non attacchi sul fondo, fino a raggiungere la temperatura di 38 °C. Si toglie dal fuoco e si continua a mescolare finché il formaggio "non asciuga" (significa che spurga ulteriormente e la cagliata diventa coesiva). Si raccoglie con le braccia la cagliata dal fondo o aiutandosi con la "smalsarola" e si deposita su tavoli d'acciaio dove viene tagliata in pezzi da forma. A questo punto la parte di cagliata destinata all'ottenimento di "tosella" viene separata dal resto della cagliata che continuerà il ciclo di produzione fino a divenire "allevo di malga". Viene lasciata scolare in appositi stampi, solitamente di forma rettangolare, avvolta in carta oleata e commercializzata.

Usi
Viene consumata solitamente cotta alla griglia, ma le ricette tipiche sono: la "tosella impanà" impanata con farina, pane e sale e poi fritta e la "tosella brustolà" cioè cotta nel forno a grill fino all'ottenimento di una crosticina di colore ambrato.

Reperibilità
Essendo un formaggio tipico delle malghe si trova durante il periodo dell'alpeggio presso le malghe dell'altopiano.

Territorio interessato alla produzione
Sette Comuni dell'altopiano di Asiago, in particolare Gallio, Rotzo, Conco, Lusiana, in provincia di Vicenza.



FORMAGGIO VALMOREL

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Valmorel, formai de Valmorel.



La storia

Il nome del formaggio Valmorel è legato a quello dell'omonima vallata montana situata nel comune di Limana, nelle Prealpi bellunesi, dove viene prodotto fin dalla nascita, nel 1939, della Latteria sociale turnaria di Valmorel. Le caratteristiche ambientali di questa vallata posta a 800 m s.l.m., ricca di prati alpini, pascoli e alpeggi in quota di grande valore paesaggistico, contribuiscono alla rinomanza di questo prodotto.

La tipica lavorazione a "latte crudo" viene tramandata di generazione in generazione dai soci e sviluppata professionalmente dai maestri casari della latteria che nel tempo si sono susseguiti tramandando le conoscenze ed i metodi acquisiti nella lunga esperienza produttiva.

Descrizione del prodotto

È un formaggio a pasta semidura con leggera occhiatura, prodotto con lavorazione di latte crudo; viene proposto con diverse stagionature (fresco, mezzano e stagionato). La pezzatura media delle forme oscilla dai 3 ai 4 kg. Il gusto è delicato, saporito e varia giornalmente in base a tanti fattori (alimentazione del bestiame, andamento stagionale, condizioni meteorologiche, artigianalità casearia, ecc.).

Processo di produzione

La trasformazione del latte crudo e fresco, conferito giornalmente dai soci della latteria (mattina e sera), avviene con metodiche e tecniche tradizionali che non perturbano la flora microbica e batterica originale.

Le diverse fasi produttive si possono così sintetizzare: la raccolta e pesatura del latte avviene subito dopo le due mungiture (mattina e sera) alle quali segue la conservazione ad una temperatura di 9-12 °C; la spannatura si effettua per affioramento naturale; il riscaldamento del latte parzialmente scremato (o intero) prevede, per la fermentazione, l'aggiunta di "latte innesto" (ottenuto facendo fermentare un'adeguata quantità di latte dopo una veloce pastorizzazione) a temperatura di circa 32 °C; la successiva aggiunta del caglio naturale porta all'ottenimento della cagliata che viene sottoposta a taglio con apposito strumento denominato "lira"; la massa viene frantumata in granuli tramite apposito strumento denominato "tarello" con contemporanea cottura a circa 40 °C fino al deposito della massa stessa nel fondo della "calgera". L'estrazione del formaggio si effettua con apposite tele di lino e poi viene posizionato su apposite "fascere"; la singola porzione viene sottoposta a pressatura per dare l'adeguata forma e dopo la marchiatura il successivo posizionamento su scaffale permette lo sgrondo dell'ultimo siero prima di essere messa in salamoia per circa 48 ore.

Dopo l'estrazione dalla salamoia le forme vengono dislocate in cantina, su appositi scaffali di legno, per la prima stagionatura di circa 2 mesi, nella latteria sociale, dove vengono giornalmente girate; la stagionatura prosegue successivamente nelle cantine delle aziende agricole dei soci conferitori per raggiungere il grado di maturazione desiderato.

Usi

Il diverso grado di stagionatura con il quale il formaggio Valmorel (fresco, mezzano, stagionato) viene proposto al consumatore lo rendono adatto in tutte le occasioni, dal rinfresco allo stuzzichino, al fine pasto.

Reperibilità

Il prodotto può essere acquistato direttamente presso le aziende agricole conferitrici ed occasionalmente presso la Latteria sociale turnaria di Valmorel e nella piccola e media distribuzione nell'ambito di alcune manifestazioni locali del bellunese e delle province contermini.

Territorio interessato alla produzione

Valmorel di Limana e le altre frazioni montane limitrofe dello stesso comune e di quelli confinanti, in provincia di Belluno.



FORMAGGIO ZIGHER

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio zigher.



La storia
Lo "zigher" è un tipico formaggio dell'Agordino. Esso appartiene alla locale tradizione, che storicamente trova nei formaggi non solo uno dei pilastri dell'alimentazione, ma anche dell'economia della zona. Il prodotto è citato, tra gli altri, nel libro "Dizionario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino", di G. B. Rossi, 1992, edito dall'Istituto Bellunese di ricerche sociali e culturali.

Descrizione del prodotto
Il formaggio "zigher" è fatto con latte di vacca o di capra inacidito, dal quale si ricava un coagulo aromatizzato con prodotti naturali. Ha forma conica, del peso di circa 150 grammi. La pasta è fresca, morbida e lievemente granulosa; la crosta è inesistente, ma se maturo presenta una fioritura di muffa. Il profumo è latteo e fragrante con sentore di erba cipollina, mentre il sapore è lievemente acidulo e salato, che diventa amarognolo con la maturazione.

Processo di produzione
Il latte di vacca o di capra inacidito viene separato in una parte coagulata ed una liquida attraverso l'utilizzo di un canovaccio; la parte rappresa viene impastata più volte con erba cipollina (o altre erbe aromatiche), sale e pepe, fino a raggiungere una certa solidità. Il prodotto così ottenuto viene esposto all'aria aperta per essere asciugato, può quindi essere consumato oppure messo in "cantina" (magazzino di stagionatura) per un breve periodo di stagionatura.

Usi
Viene consumato fresco ed è adatto per la preparazione di stuzzichini e antipasti grazie alla sua pasta morbida che si presta ad essere spalmata. Se stagionato può essere utilizzato grattugiato.

Reperibilità
Nella zona di produzione è reperibile presso i caseifici, le latterie e i rivenditori al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione
I comuni di: Livinallongo del Col di Lana, Colle S. Lucia, Selva di Cadore, Alleghe, Rocca Pietore, San Tomaso Agordino, Cencenighe Agordino, Falcade, Canale d'Agordo, Vallada Agordina, tutti in provincia di Belluno.



FORMAGGIO ZUMELLE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Formaggio Zumelle.



La storia
Il formaggio "Zumelle" deve il suo nome a una zona collinare sulla sponda sinistra del fiume Piave, chiamata Zumellese, area sulla quale sorge l'antico castello di Zumelle, fortificazione eretta intorno alla metà del VI secolo e localizzata sulla via romana Claudia Augusta Altinate. Le prime produzioni di questo formaggio sono state realizzate da piccole latterie turnarie della zona.

Descrizione del prodotto
Il "Zumelle" è un formaggio a pasta semicotta, semi-duro e semi-stagionato. La forma è cilindrica, con diametro variabile da 20 a 30 cm, altezza dello scalzo tra 8 e 10 cm e peso variabile tra 3 e 5 kg. La crosta è regolare e si presenta di colore giallo, mentre la pasta è giallognola con occhiatura irregolare. Le caratteristiche merceologiche derivano principalmente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione, mentre le proprietà organolettiche dipendono dalla qualità dei foraggi alpini ricchi di infiorescenze con cui si alimentano le vacche e dal ricorso a latto-innesto di selezione locale.

Processo di produzione
Il "formaggio Zumelle" si prepara esclusivamente con latte vaccino ottenuto da esemplari di razza bruna e razza bruna-alpina. La coagulazione avviene riscaldando il latte in caldaia a 35 °C per circa 40 minuti; la rottura della cagliata è effettuata fino ad ottenere granuli della dimensione dei chicchi di riso. Dopo aver cotto la cagliata ad una temperatura di circa 45 °C, questa viene trasferita negli stampi per la pressatura e successivamente il formaggio viene lasciato a riposo in un locale fresco, dove viene salato, per la stagionatura. La maturazione avviene in circa 40 giorni in ambienti freschi e con elevata umidità.

Usi
Il Zumelle è un formaggio da pasto, che si accompagna bene con verdure al vapore o polenta.

Reperibilità
Prodotto tipico delle latterie bellunesi il formaggio "Zumelle" è facilmente reperibile in tutta la provincia di Belluno e, presso alcuni rivenditori specializzati, anche nel resto del territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno.



FURMAI NUSTRAN

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Furmai nustran, formaggio locale Padola.



La storia
Il "furmai nustran" è un tipico formaggio di latteria, prodotto in tutte le zone montane del Veneto. Il formaggio prodotto nell'Alto Comelico si distingue per la peculiarità dell'alimentazione delle vacche e dall'uso di latto-innesto specifico prodotto in loco. Il prodotto è dunque molto apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche che lo differenziano da altri formaggi simili.

Descrizione del prodotto
Il "furmai nustran" è un formaggio a pasta semidura, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato, caglio e sale. È di forma cilindrica dall'altezza di 8 cm, diametro tra i 30 e i 35 cm, con un peso che può variare tra i 5 e i 7 kg. Lo scalzo è diritto, a facce piane. La crosta a 30 giorni è molle, liscia, sottile, regolare, elastica e tende ad indurire con l'invecchiamento; anche la pasta di colore giallo paglierino, è compatta, con leggera occhiatura regolarmente distribuita e con l'invecchiamento tende ad indurire. Il sapore è dolce, leggermente saporito e con il progredire della stagionatura diviene leggermente piccante. Se il prodotto viene conservato per più di 5-6 mesi si evidenziano delle alterazioni della crosta, i così detti "caroi" che donano al formaggio un gusto particolare, apprezzato dal consumatore, pur alterandone l'aspetto.

Processo di produzione
Questo formaggio si ottiene da latte scremato per affioramento, pastorizzato a 72 °C e poi portato a 30 °C in caldaia con aggiunta di latto-innesto. Viene quindi aggiunto il caglio ed il coagulo avviene in 30 minuti circa. La rottura della cagliata si effettua con la "lira", poi con "cipolla" e successivamente con "spino" meccanico fino a raggiungere una grandezza della cagliata a forma di grano di mais. La prima cottura avviene ad una temperatura di 37 °C a cui segue una pausa. Dopo la seconda cottura a 41-42 °C (dipende dalla stagione) si procede all'estrazione del formaggio per mezzo di tele di seta, al suo posizionamento in stampi di acciaio cui seguono la pressatura sotto torchio e 24 ore di salatura in salamoia. La stagionatura dura per almeno 30 giorni in cantina ma può prolungarsi fino ad un anno.

Usi
Il "furmai nustran" può essere consumato da solo o con il pane ma è ottimo anche con la polenta, specialmente se stagionato.

Reperibilità
Nella zona di produzione è facilmente reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione
I comuni di: Comelico Superiore, Danta di Cadore, Santo Stefano di Cadore, San Pietro di Cadore, San Nicolò di Comelico, tutti in provincia di Belluno.

