

Generalità		Formaggio misto	
Presentazione	<p>Formaggio misto Formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta semidura, semicotta, ottenuto da latte misto di vacca, pecora e capra, intero e crudo. L'ambiente valdostano è esclusivamente montuoso e le caratteristiche morfologiche ne fanno un territorio difficile: le vacche sono allevate in fondovalle e, d'estate, negli alpeggi, mentre le pecore e le capre si adattano all'ambiente tanto bello quanto ostico. La produzione di latte di una lattifera segue la stagionalità dell'animale: la vacca per 9 mesi l'anno, la capra e la pecora per periodi inferiori e spesso non coincidenti. Per questo motivo il Formaggio misto della Valle d'Aosta non ha precise proporzioni nella miscelatura dei tre latti, però quello vaccino è sempre prevalente. Ha forma cilindrica, con facce piane, scalzo diritto o leggermente convesso e peso variabili. La crosta è dura, liscia, di colore paglierino, anche intenso. La pasta è dura, untuosa, di colore bianco, con occhiatura assente o di dimensione fine, regolarmente distribuita. È un formaggio con odori e aromi di intensità media o medio-elevata e riconoscimenti di tipo lattico cotto, erbaceo (specialmente nella produzione primaverile-estiva), leggero animale. Formaggio da tavola che viene gustato "in purezza", o anche abbinato a insalate fresche di verdure. Si abbina a vini rossi, abbastanza giovani, armonici, di medio corpo, abbastanza caldi. Il Formaggio misto è considerato un'alternativa alla più nota Fontina D.O.P.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Valle d'Aosta	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Valle d'Aosta	
	Province-Zona	Provincia di Aosta : intero territorio regionale	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo brado, Allevamento Capre di razza Valdostana (dall'aspetto fiero e orgoglioso), Camosciata (ottime produttrici di latte), Saanen (bianche come il latte di cui producono gran quantità); Pecore stanziate nel territorio; Vacche di razza Valdostana	
	Alimentazione	Pascolo estensivo con essenze fresche, con eventuale aggiunta di fieno nel periodo invernale	
Storia	<p>Anche se questo formaggio non ha un nome specifico, né etichette e né disciplinare, la sua produzione è legata molto alla tradizione. Nasce infatti dalla necessità di fare il formaggio con il latte disponibile: quando le famiglie possedevano pochi capi di vacche, pecore e capre mescolavano il latte e lo lavoravano proprio come oggi si fa per produrre questo formaggio.</p> <p>La tecnica per la preparazione di questo formaggio non è codificata, ma le regole della sua preparazione sono ancora tramandate di generazione in generazione, da secoli, e i produttori mantengono le tradizionali lavorazioni casearie che pertanto risalgono ad un periodo ben anteriore ai 25 anni (limite minimo temporale per i prodotti PAT).</p>		

Descrizione		Formaggio misto	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra, Pecora, Misto (Vacca-Pecora/Capra)	
	Trattamento	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø 30÷45	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente concavo 8
Peso	Kg	7,0÷8,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Lavata
	Aspetto	Liscia, Umida, Leggermente Morchiata
	Colore	Giallo paglierino o rossiccio (a seconda della stagionatura)
	Spessore	Sottile, Leggermente spessa
	Consistenza	Leggermente dura, Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Compatta, Abbastanza Dura/Dura, Untuosa, Abbastanza solubile (a stagionatura avanzata)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Tonda Fine÷Media Regolare
	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Media, Medio-elevata Odore e aroma: Lattico cotto, Erbaceo (specialmente nella produzione primaverile-estiva), Leggero animale
Odore / Aroma		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Sapido (a stagionatura avanzata)
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Grasso, Abbastanza dura, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso

Utilizzo		Formaggio misto
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola che viene gustato "in purezza", o anche abbinato a insalate fresche di verdure.
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi, strutturati, armonici, di buon corpo (fra i locali: Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Nebbiolo, ...)

Produzione		Formaggio misto			
Periodo produzione		Tutto l'anno I prodotti migliori si ottengono nel periodo estivo, quando l'alimentazione del bestiame è a base di foraggio fresco			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100	≤ 100	≤ 100	
	Provenienza	Pascolo brado, Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
Trattamenti Termici	Crudo				

	Aggiunte	n.d.
	Preparazione	Il latte viene portato a temperatura di coagulazione
Coagulazione	Tipologia, Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio	Presamica 36 °C n.d. Vitello, liquido o in polvere, oppure con caglio di capretto
Rottura coagulo	Dimensione	In granuli a dimensioni di <i>chicco di riso</i>
Cottura	°C – Tempo - Azione	49 °C (semicottura), tempo: n.d. Sosta sotto siero di alcuni minuti per compattare il coagulo
Formatura e Trattamenti forma	Formatura	La pasta viene estratta con teli e messa nelle fascere per definirne forma e dimensioni
	Pressatura	Le forme nelle fascere vengono sottoposte a pressatura con pesi, per 12 ore, per eliminare il siero residuo
	Salatura	In salamoia
Stagionatura	Tempo °C - UR%	≥ 3 mesi In apposite cantine dal clima umido e fresco, su assi di legno
	Trattamenti in maturazione	Durante la stagionatura le forme vengono ribaltate e spazzolate più volte con acqua e sale per eliminare l'eventuale formazione di muffe