

Generalità		Reblec de crama	
Presentazione	Reblec de crama Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda, cremosa, ottenuto da panna di latte vaccino e latte vaccino, intero e crudo. Differisce dal Reblec per l'aggiunta della panna di affioramento al latte normalmente utilizzato. Ha forma cilindrica a facce piane con pezzatura piccola e dimensioni variabili. Non ha crosta, presenta un colore bianco, conserva l'aroma e il sapore dolce del latte fresco e, con la sua struttura morbida e cremosa, è l'immagine della freschezza. Ottimo gustato al naturale, magari spalmato su una fetta di pane fragrante, il Reblec de crama diventa particolarmente sfizioso quando viene lavorato con erbe aromatiche e spezie. Insaporito con zucchero, cacao o cannella, oppure con della frutta, è perfetto per preparare cremosi dessert dal sapore fresco e dalla consistenza vellutata. Il suo gusto ben si sposa con vini bianchi delicati e morbidi. Si tratta di una produzione praticamente da sempre destinata prevalentemente al consumo familiare e, per questo, può non essere semplice da trovare.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Valle d'Aosta	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Valle d'Aosta	
	Province-Zona	Provincia di Aosta : intero territorio regionale. In particolare è tipico soprattutto della zona della Valpelline, tra il Cervino e il Gran San Bernardo.	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo Vacche di razza Valdostana nera o pezzata rossa	
	Alimentazione	Essenze fresche, o affienate nel periodo invernale	
Storia	<p>Per tradizione veniva spesso preparato dalle donne delle famiglie di allevatori ed era particolarmente amato dai bambini per il suo sapore dolce che lo rendeva particolarmente adatto a realizzare vellutati dessert.</p> <p>Il termine "reblec" deriva dal verbo franco-provenzale "<i>reblétchi</i>", letteralmente "ri-mungere", quindi mungere una seconda volta. Questa pratica, al di là della necessità di svuotare completamente la mammella della mucca, ha un curioso risvolto economico di origini molto antiche. Si dice che gli <i>arpiàn</i> o i <i>bitchoulé</i> (i dipendenti che si occupavano delle mandrie), mungevano le mucche senza però completare l'operazione che veniva "terminata" durante una seconda fase, alla sera, o addirittura a notte fonda. Siccome dovevano versare ai proprietari un'imposta in proporzione alla quantità di latte prodotto, con questo espediente evitavano così di pagare un'imposta troppo alta. Il latte ricavato da questa mungitura "clandestina" ovviamente non era abbondante, ma particolarmente ricco in materia grassa e utile per la produzione del formaggio, chiamato così Reblec.</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 e pertanto risalgono ad un periodo ben anteriore ai 25 anni (limite minimo temporale per i prodotti PAT).</p>		

Descrizione		Reblec de crama	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Crema di latte, Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, o tronco-conico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø n.d.	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Variabile n.d.
Peso	Kg	n.d. - Pezzatura piccola e variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie con evidenti segni delle fucelle in cui viene formato, Umido
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Morbido
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbido e cremoso, Compatto, Grasso
	Occhiatura	Assente
	Forma	n.a.
	Dimensione	n.a.
	Distribuzione	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Bassa Odore e aroma: Lattico fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremoso, Grasso, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso (definito “a doppia crema”)

Utilizzo		Reblec de crama
Utilizzo	In tavola	Ottimo gustato al naturale, magari spalmato su una fetta di pane fragrante, diventa particolarmente sfizioso quando viene lavorato con erbe aromatiche e spezie.
	In cucina	<p>Insaporito con zucchero, cacao o cannella, oppure con della frutta, è perfetto per preparare cremosi dessert dal sapore fresco e dalla consistenza vellutata.</p> <p>Crema di Reblec con frutti di bosco (ricetta)</p> <p>Ingredienti: Reblec, latte (in proporzione di circa metà del peso del formaggio), panna (in proporzione di circa un quinto del peso del formaggio), frutti di bosco misti (fragoline, more, mirtilli ecc.), zucchero (in dose variabile in base al grado di dolcezza desiderato), granella di mandorle e nocciole oppure biscotti secchi.</p> <p>Lavorate il formaggio con il latte e la panna fino ad ottenere una crema vellutata ed omogenea che lascerete riposare facendo aderire della pellicola sulla superficie.</p> <p>Nel frattempo pulite la frutta ed utilizzatene una parte per preparare una composta facendola scaldare in un pentolino con dello zucchero e qualche goccia di succo di limone fino a quando non si sarà ammorbidita e avrà rilasciato il succo. La dose di frutta utilizzata per preparare la composta varia in base all'intensità del colore che vorrete dare alla crema.</p> <p>Fate freddare la frutta e se la composta dovesse risultare troppo liquida, scolatela leggermente, poi passatela nel colino per eliminare bucce e semi ed unitela alla crema di formaggio lavorando il composto fin quando il colore non risulterà ben omogeneo.</p> <p>Aggiungete la frutta intera che avete tenuto da parte, poi trasferite la crema in coppette che avrete fatto precedentemente freddare in frigorifero e servite in tavola spolverando la superficie con granella di mandorle e nocciole, oppure con biscotti secchi ben sbriciolati.</p>
Abbinamenti	Vino	Il suo gusto ben si sposa con vini bianchi delicati e morbidi, anche aromatici.

Produzione		Reblec de crama			
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: • Crema di latte • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Crema di latte: di affioramento Latte: Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
	Preparazione	La crema di latte e il latte vengono scaldati a temperatura di coagulazione in una caldera di rame			
Coagulazione	Tipologia, Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio	Presamica 35 °C ~ 1,5 ore Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Non effettuata			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura	La pasta viene raccolta in un telo appeso, o in fucelle, per effettuare lo sgrondo del siero in eccesso			
	Pressatura	n.a.			
	Salatura	Non viene salato			
Stagionatura	Tempo °C - UR%	Non viene stagionato La pasta ottenuta viene, posta a refrigerare e, una volta raffreddata, il formaggio è pronto per essere consumato. Da consumare entro 2 giorni			
	Trattamenti in maturazione	n.a.			