

Generalità		Formaggella Tremosine	
Presentazione	<p><b>Formaggella Tremosine</b>            Formaggio grasso, da latte vaccino intero, pastorizzato, a breve-media stagionatura, a pasta semicotta, molle, prodotto tutto l'anno. È uno dei tipici formaggi del territorio della Comunità montana di Brescia e dell'Alto Garda, prodotto dal caseificio sociale <i>Alpe del Garda</i>, situato a circa 700 m s.l.m. nel cuore del Parco Alto Garda bresciano, sull'altopiano di Tremosine, nato nel 1980, con l'intento di valorizzare la produzione di formaggi tipici della zona montana, con caratteristiche qualitative di grande pregio e ricercatezza. Nel mondo dei formaggi, con il termine <i>formaggella</i> si indica una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località potrebbe distinguere la propria formaggella dalle altre, magari solo per qualche piccolo particolare: tipo di latte, alimentazione delle lattifere (erba fresca o fieno), aromi utilizzati nella preparazione, passi tecnologici, etc. Alcuni requisiti, però, sono indiscutibilmente comuni: proveniente da aree montane e collinari, ottenuta dalla lavorazione di latte vaccino intero talvolta appena munto, a pasta morbida, dal gusto delicato, di pezzatura abbastanza ridotta, a stagionatura relativamente breve e facile da conservare. Questa tipologia di formaggi soddisfa le moderne esigenze di consumo e le richieste di mercato sempre più inclini a produzioni di nicchia. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 16÷18 cm su una delle quali sono incise la dicitura "FORMAGELLA TREMOSINE" (intorno alla faccia) e la <i>croce di Tremosine</i> (centrata nella faccia) che permettono di distinguerlo da tutti gli altri formaggi locali; scalzo diritto di 5÷7 cm, peso di 1,4÷1,8 Kg; crosta abbastanza liscia di colore paglierino, sottile, morbida; pasta di color avorio tendente al paglierino, morbida, abbastanza elastica e compatta caratterizzata da lieve occhiatura; piacevole sapore, deciso ma non aggressivo, con una fragranza ricca e gradevole frutto della microflora presente sulle montagne in cui viene prodotto il latte. È un formaggio da tavola adatto ad essere consumato tal quale, o utilizzato in cucina come ingrediente per preparare paste ripiene o per insaporire risotti. Servito "tal quale" predilige vini bianchi e di bassa gradazione alcolica.</p>		
	<p><b>Riconoscimenti</b>      <b>PAT Regione Lombardia</b></p>		
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Lombardia	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Brescia</b> : altopiano di Tremosine, nel Parco Alto Garda Bresciano	
	<b>Tipologie</b>	Localmente è conosciuto come " <i>Formaela</i> ", o " <i>Formagela del Tremosine</i> "	
Allevamento	<b>Tipo</b>	Stalla, Allevamento a pascolo semi-brado Vacche di razza <i>Bruna alpina</i>	
	<b>Alimentazione</b>	Gli animali sono alimentati con razioni costituite da foraggi freschi del territorio, con integrazioni di fieni aziendali.	
Storia	<p>Prodotta in tutto il territorio della <i>Comunità Montana della provincia di Brescia</i>, nella splendida cornice del <i>Parco dell'Alto Garda Bresciano</i> dove il latte acquisisce note gustative ed olfattive particolari, è frutto delle caratteristiche dell'ambiente in cui viene allevato il bestiame che permettono di ricavare prodotti d'eccellenza che hanno contribuito a far nascere e consolidare una ricca tradizione lattiero casearia. Una tradizione di cui fa parte la gustosa <i>Formaggella di Tremosine</i> prodotta nelle malghe disseminate sui pascoli alti del comune di cui porta il nome. Si tratta di un formaggio dalle caratteristiche inconfondibili che racchiude tutti i sapori ed i profumi delle numerose essenze dei prati di montagna, ricchi di erbe e di fiori differenti.</p> <p>In questa zona recentemente è stata promossa un'iniziativa chiamata <i>GAS - "Garda, Sport e Ambiente"</i> che si propone di diffondere la conoscenza dell'entroterra dell'Alto Garda bresciano, con il primo trekking europeo. I paesi della comunità saranno collegati da diverse attività praticabili dai turisti che potranno poi soggiornare in strutture tipiche come case rurali e fienili.</p> <p>Nel mondo dei formaggi, con il termine <i>formaggella</i> si indica una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località potrebbe distinguere la propria formaggella dalle altre, magari solo per qualche piccolo particolare: tipo di latte, alimentazione delle lattifere (erba fresca o fieno), aromi utilizzati nella preparazione, passi tecnologici, etc. Alcuni requisiti, però, sono indiscutibilmente comuni: proveniente da aree montane e collinari, ottenuta dalla lavorazione di latte vaccino intero talvolta appena munto, a pasta morbida, dal gusto delicato, di pezzatura abbastanza ridotta, a stagionatura relativamente breve e facile da conservare. Questa tipologia di formaggi soddisfa le moderne esigenze di consumo e le richieste di mercato sempre più inclini a produzioni di nicchia.</p> <p>La prelibatezza della <i>Formaggella di Tremosine</i> e quella degli altri derivati del latte prodotti nella zona, hanno favorito la nascita di un apposito <i>Consorzio di tutela</i> che si occupa di salvaguardare e valorizzare i formaggi tipici.</p> <p>Questo formaggio è inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (dalla <i>7ª revisione</i>, con D. M. 19 giugno 2007).</p>		

Descrizione		Formaggella Tremosine	
Classificazione	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	

	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale
	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Pastorizzato
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Molle
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane, Irregolari 16÷18
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Dritto 5÷7
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,4÷1,8
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Abbastanza liscia
	<b>Colore</b>	Paglierino
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Abbastanza asciutta
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio ÷ Paglierino chiaro
	<b>Struttura</b>	Morbida, Compatta, Abbastanza elastica
	<b>Unghia</b>	n.a.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Rada Sferica Fine Regolare
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse, Medio-basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto (Burro), Vegetale (Erbaceo), con una fragranza ricca e gradevole
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Piacevole, Deciso ma non aggressivo
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		In evoluzione con la stagionatura: – da Morbida, Poco Elastica, Globosa, Leggermente adesiva, – a Mantecata, Grassa, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

Utilizzo		Formaggella Tremosine
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola adatto ad essere consumato tal quale
	In cucina	Viene utilizzato in cucina come ingrediente per preparare paste ripiene, o per insaporire risotti
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" predilige vini bianchi e di bassa gradazione alcolica

Produzione		Formaggella Tremosine			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento con pascolo semi-brado			
	Munte	n.d. Tradizionalmente si utilizza soltanto latte appena raccolto			
	Trattamenti Fisici	Intero, eventualmente Refrigerato (se non appena raccolto)			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato a 72 °C per 30 secondi			
	Aggiunte	Colture liofilizzate di batteri lattici termofili, mesofili e lattobacilli			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Raffreddamento del latte a 36 °C, trasferimento del latte in caldaia, aggiunta dei fermenti lattici e del caglio			
	Temperatura	36 °C			
	Tempo	25 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
	Azioni	n.d.			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Fino alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> , mantenendo in agitazione la massa mentre si scalda per la "cottura"			
Cottura	°C – Tempo	40 °C ( <b>semicottura</b> ) Si tiene agitata la massa caseosa per altri 5 minuti			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	Trasferimento della cagliata direttamente negli stampi cilindrici dove rimane per 24 ore a spurgare il siero e consolidare la forma Liberate dagli stampi, le forme vengono salate in salamoia per circa 24 ore Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	≥ 40 giorni			
	°C - UR%	A rendere così particolare questo formaggio, oltre al latte utilizzato, è la particolare maturazione effettuata in appositi locali a temperatura controllata, con presenza di muffe selezionate che conferiscono al prodotto una squisita aromaticità ed una elevata digeribilità			