

Generalità	Garda Tremosine	
Presentazione	<p>Garda Tremosine Formaggio semigrasso a lunga stagionatura (almeno 1 anno), semicotto, duro, prodotto tutto l'anno con latte vaccino parzialmente scremato (per centrifugazione) e pastorizzato, senza aggiunta di additivi e conservanti, proveniente solo ed esclusivamente da vacche di razza Bruna Alpina. È uno dei tipici formaggi del territorio della Comunità montana di Brescia e dell'Alto Garda, prodotto sin dagli inizi del 1900 nelle latterie di Tremosine e valorizzato di recente dal <i>Caseificio Sociale Alpe del Garda</i>, situato a circa 700 m s.l.m. nel cuore del <i>Parco Alto Garda bresciano</i>, sull'altopiano di Tremosine. Il caseificio è nato nel 1980, con l'intento di valorizzare la produzione di formaggi tipici della zona montana, con caratteristiche qualitative di grande pregio e ricercatezza, anticipando le attuali esigenze del mercato. Oggi il 90% del latte conferito è trasformato in formaggio <i>Garda stagionato</i> (oggetto di certificazione volontaria di prodotto) e in <i>Formaggella di Tremosine</i>. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 30÷32 cm, scalzo diritto di 9÷10 cm, peso di 7÷8 Kg; crosta NON EDIBILE, abbastanza spessa, dura, liscia, untuosa per la cappatura con olio di semi di lino raffinato, di colore paglierino scuro o marrone; pasta dura, di colore paglierino, con un'occhiatura assente o fine e rada; sapore marcato, armonico, 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, grattugiato, come ingrediente per insaporire ricette del territorio. Servito "tal quale" predilige vini rossi di buon corpo, maturi, morbidi e abbastanza caldi (es. <i>Groppello DOC</i>, <i>Valpolicella classico superiore DOC</i>, ...).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Brescia : altopiano di Tremosine, nel Parco Alto Garda Bresciano
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento a pascolo semi-brado Vacche esclusivamente di razza <i>Bruna alpina</i>
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con razioni costituite da foraggi freschi del territorio, con integrazioni di fieni aziendali.
Storia	<p>Il <i>Garda Tremosine</i> è uno dei tipici formaggi vaccini della fascia "prealpina" italiana. Prodotto sin dal '900 nelle latterie di Tremosine, nel territorio della <i>Comunità montana di Brescia e dell'Alto Garda</i>, è stato valorizzato recentemente 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. Il caseificio è nato nel 1980, con l'intento di valorizzare la produzione di formaggi tipici della zona montana, con caratteristiche qualitative di grande pregio e ricercatezza, anticipando le attuali esigenze del mercato. Oggi il 90% del latte conferito è trasformato in formaggio <i>Garda stagionato</i> (oggetto di una certificazione volontaria di prodotto) e in <i>Formaggella di Tremosine</i>.</p> <p>È un prodotto certificato dal "Consorzio Valorizzazione Prodotti Razza Bruna Italiana", da CSQA, a garanzia di un prodotto certificato a partire dalla sua origine (conforme allo standard DTP 019) e dal "Marchio di Qualità del Parco Alto Garda Bresciano" che garantisce, oltre alla qualità del prodotto, lo stretto legame ed il rispetto del territorio sul quale viene realizzato. La certificazione volontaria attesta che il <i>Garda Tremosine</i> è prodotto con il latte ottenuto da mucche di sola razza <i>Bruna Alpina</i>. È un atto con cui un organismo indipendente e qualificato attesta che un determinato prodotto possiede tutti i requisiti indicati nel disciplinare di riferimento. In definitiva, si tratta di un processo che, accanto alla valorizzazione territoriale di un prodotto tipico di una zona determinata, offre ai consumatori anche notevoli garanzie produttive.</p> <p>La certificazione volontaria attesta che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il prodotto in questione è conforme al disciplinare di riferimento - i requisiti oggetto di certificazione comunicati al consumatore sono soddisfatti - le attività di controllo svolte hanno fornito risultati favorevoli - eventuali non conformità sono gestite. <p>È un formaggio che racchiude tutti i sapori ed i profumi delle numerose essenze dei prati di montagna, ricchi di erbe e di fiori differenti, da cui il latte acquisisce note gustative ed olfattive particolari, frutto delle caratteristiche dell'ambiente in cui viene allevato il bestiame, che permettono di ricavare prodotti d'eccellenza e che hanno contribuito a far nascere e a consolidare una ricca tradizione lattiero casearia.</p> <p>Le caratteristiche geografiche della zona e quelle del latte utilizzato conferiscono doti di ineguagliabile gustosità a questo formaggio, difficilmente riproducibile altrove. Tremosine si trova nel cuore del parco Alto Garda Bresciano e raccoglie tutti i pregi naturali e ambientali dell'area naturale protetta. Primo tra tutti quello paesaggistico: qui le montagne più elevate del parco si confondono con l'azzurro del Garda, offrendo scenari senza eguali. Tra monti e lago, tra alpino e mediterraneo, è adagiato il verde altopiano di Tremosine: un'oasi naturale davvero incontaminata.</p> <p>In questa zona recentemente è stata promossa un'iniziativa chiamata GAS - "<i>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 montana saranno collegati da diverse attività praticabili dai turisti che potranno poi soggiornare in strutture tipiche come case rurali e fienili.</p> <p>Questo formaggio è inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (dalla 7ª revisione, con D. M. 19 giugno 2007).</p>	

Descrizione		Garda Tremosine
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 30÷32
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 9÷10
Peso	Kg	7 ÷ 8
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Liscia, Untuosa (trattata con olio di semi di lino raffinato), NON EDIBILE Marchio "GARDA" impresso ripetutamente in verticale sullo scalzo
	Colore	Paglierino scuro o Marrone
	Spessore	Abbastanza spessa
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino
	Struttura	Dura, Compatta, Scagliabile, Grattugiabile
	Unghia	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente, o Rada Sferica Fine Regolare
	Erborinatura	n.a.
	Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,
Riconoscimenti, Retrogusto		Lattico cotto (Burro), Vegetale (Erbaceo), con una fragranza ricca e gradevole frutto della microflora presente sulle montagne in cui viene prodotto il latte
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Marcato, Armonico
Sensazioni Trigeminali		n.a.

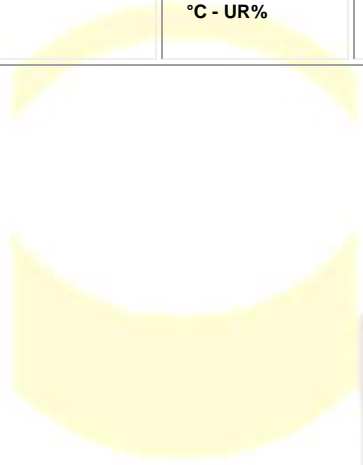
Struttura (in bocca)		Dura, Compatta, Abbastanza friabile, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Garda Tremosine
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola adatto ad essere consumato tal quale
	In cucina	Viene anche utilizzato in cucina, grattugiato, come ingrediente per insaporire ricette del territorio
Abbinamenti	Vino	Servito “tal quale” predilige vini rossi di buon corpo, maturi, morbidi e abbastanza caldi (es. <i>Groppello DOC, Valpolicella classico superiore DOC, ...</i>)

Produzione		Garda 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	2 /giorno (serale e mattutina)			
	Trattamenti Fisici	<i>Munta serale</i> : scremata per centrifugazione, <i>Munta mattutina</i> : intera			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato a 72 °C per 30 secondi			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte, messo in caldaia e riscaldato alla temperatura di coagulazione, vengono aggiunti i fermenti lattici e il caglio			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	25 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere			
	Azioni	n.d.			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> , mantenendo in agitazione la massa mentre si scalda per la “cottura”			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	46 °C (semicottura) Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 40 minuti			
Lavorazione “fuori caldaia”	Formatura Salatura	<p>Estrazione del coagulo con teli di lino e ripartizione nelle fascere</p> <p>Tramite una “fascia marcante” inserita in ogni fascera, su ogni forma vengono impressi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – il marchio “GARDA” (in verticale, ripetuto più volte lungo tutto lo scalzo), – la bollatura sanitaria, – un numero identificativo uguale per tutte le forme prodotte nella stessa lavorazione. Questo numero viene riportato anche sulla “scheda di lavorazione” e permette di risalire a tutte le informazioni rilevanti per il processo e alle caratteristiche produttive di ciascuna fase <p>Pressatura delle forme per favorire l'eliminazione del siero</p> <p>Liberate dagli stampi, le forme vengono salate “in salamoia” per 4 giorni</p> <p>Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura</p>			

Stagionatura	Tempo	≥ 12 mesi, anche fino a 2 anni
	°C - UR%	Le forme sono depositate su assi di pino per i primi 90 giorni e, successivamente, su ripiani di alluminio, nella sala di stagionatura, effettuando periodici rivoltamenti e oliatura delle forme

μπ



onaf



onaf