

Generalità	Valtellina Scimudin	
Presentazione	<p>Valtellina Scimudin Come molte valli alpine della Lombardia, anche la Valtellina ha la sua formaggella qui chiamata Scimudin, ossia "<i>piccolo scimud</i>" (nel dialetto locale <i>scimud</i> vuol dire cagliata, formaggio). Probabilmente è nato come formaggio caprino e, in seguito al progressivo abbandono dell'allevamento caprino, oggi è prodotto esclusivamente con latte di mucca (anche se in alcune zone della regione, come la Val Codera, viene talvolta prodotto ancora con latte di capra, proprio come si faceva nel passato). Lo Scimudin è un formaggio a breve maturazione, grasso, a pasta cruda e molle, prodotto con latte vaccino intero e crudo, di una o più mungiture, senza l'aggiunta di starter (prodotti in grado di favorire la coagulazione), ma solo con flora spontanea, proveniente esclusivamente da allevamenti della Valtellina e trasformato nello stesso territorio. Originariamente tipico nel solo comune di Bormio, oggi lo Scimudin è prodotto in tutta provincia di Sondrio. Ha forma cilindrica a volte "collassata", facce piane abbastanza lisce di diametro 16÷22 cm, scalzo leggermente convesso di max 8 centimetri, peso di 1,0÷2,5 Kg; la crosta, edibile, è sottile e asciutta, cosparsa da una tipica muffa bianco-grigiastra; la pasta è molle, di colore variabile da bianco ad avorio, con occhiatura di forma e dimensione irregolari, ma regolarmente distribuita; il sapore è armonico, delicato, con il dolce in evidenza, leggermente acidulo, più sapido nel sottocrosta dove si può rilevare anche un leggero retrogusto amarognolo; lo Scimudin ha un intenso sentore di latte, yogurt e burro e un leggero aroma di fungo champignon. Prodotto tutto l'anno, si commercializza dopo una maturazione di 3÷4 settimane e si consuma come formaggio "da tavola". È un formaggio ideale con la polenta tanto che nella tradizione valtellinese, durante la sua cottura, si può sciogliere nel paiolo una forma di Scimudin per renderla più gustosa e cremosa. È perfetto anche a fette sui cibi caldi, o come piatto unico, con aggiunta di olio d'oliva e pepe, o accompagnato con insalata di frutta. Lo si può gustare, inoltre, insieme a miele della Valtellina, o a confetture (di zucca e pistacchi, di melanzane e limoni). Ottimo per la preparazione di salse, perché può facilmente essere mantecato. L'abbinamento tradizionale è con vini bianchi o rossi della Valtellina, abbastanza leggeri, poco alcolici, moderatamente tannici e dal profumo delicato (es. <i>Terrazze Retiche di Sondrio</i> IGT). Per assaporarne al meglio le caratteristiche, questo formaggio deve essere conservato a una temperatura non superiore ai 15 °C e consumato entro 45 giorni dalla data di confezionamento.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Sondrio : l'intero territorio della provincia e, in particolare, quello della Valtellina
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semi-estensivo Vacche di razze varie con buona presenza di <i>Bruna alpina</i> e <i>Pezzata Rossa</i>
	Alimentazione	I foraggi con cui vengono alimentati i bovini provengono dai pascoli montani che si spingono fino alle malghe
Storia	<p>Tipico in origine solo del comune di Bormio, oggi lo Scimudin è prodotto in tutta provincia di Sondrio. E proprio la Valtellina, patria di questo formaggio, ospita il <i>Parco Nazionale dello Stelvio</i>, la più ampia riserva protetta italiana non solo per l'estensione superficiale, visto che comprende quattro province (due delle quali in Trentino), ma anche quella altimetrica.</p> <p>Come molte valli alpine della Lombardia, anche la Valtellina ha la sua formaggella chiamata Scimudin, ossia "<i>piccolo scimud</i>" (<i>scimud</i> nel dialetto locale vuol dire cagliata, formaggio). Le forme di dimensione più grande vengono chiamate "<i>Scimuda</i>".</p> <p>Probabilmente è nato come formaggio caprino e, in seguito al progressivo abbandono dell'allevamento caprino, oggi è prodotto esclusivamente con latte di mucca. Tuttavia in alcune vallate laterali della Valtellina, come in Val Codera, è rimasta la tradizione di produrre formagge di latte caprino o misto proprio come si faceva nel passato.</p> <p>Lo Scimudin è protagonista di diverse usanze della tradizione valtellinese. Un tempo, ad esempio, veniva spesso offerto agli ospiti, specialmente dopo i funerali, mentre, ancora oggi, durante la cottura della polenta i valligiani sciogliono nel paiolo una forma di Scimudin per dare maggiore sapore e cremosità.</p> <p>Contrariamente agli altri formaggi valtellinesi tutti di stagionatura prolungata, lo Scimudin si distingue per la breve maturazione (3÷4 settimane) il che fa pensare che esso fosse in origine un formaggio di produzione e consumo esclusivamente casalingo. La tradizione familiare tipica dell'alta valle è stata ripresa e perfezionata dalle latterie sociali di fondo valle che producono lo Scimudin non solo d'estate, ma durante tutto l'anno, utilizzando esclusivamente il latte delle stalle locali.</p> <p>La diversità fra un formaggio "d'alpe" estivo e uno "di fondovalle", prodotto tutto l'anno (come per lo Scimudin), è determinata principalmente dall'alimentazione delle vacche: solamente erbe, fiori e acqua dei pascoli nel primo caso, fieno e mangimi nel secondo.</p> <p>Lo Scimudin è inserito nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Lombardia.</p>	

Descrizione		Valtellina Scimudin
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero e Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, talvolta "collassato"
	Facce Diametro (cm)	Piane 16÷22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso ≤ 8
Peso	Kg	1,0÷2,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Fiorita, edibile
	Aspetto	Abbastanza liscia, Cosparsa da una tipica muffa biancastra, Asciutta
	Colore	Bianco-grigiastro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-latte=Avorio
	Struttura	Abbastanza compatto, Morbido, Leggermente cremoso (talvolta), Abbastanza Solubile
	Occhiatura	Di forma e dimensione irregolari, ma regolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Intenso sentore lattico (latte, yogurt , burro), Leggero vegetale (fungo champignon)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Dolce in evidenza, leggermente Acidulo, più Sapido nel sottocrosta dove è possibile rilevare un leggero retrogusto Amarognolo (indotto dalla rapida proteolisi)
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Cremoso, Grasso, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Valtellina Scimudin
Utilizzo	In tavola	Si consuma come formaggio “da tavola” È un formaggio ideale con la polenta: nella tradizione valtellinese, durante la sua cottura, si può sciogliere nel paiolo una forma di Scimudin, per renderla più gustosa e cremosa. È perfetto anche affettato sui cibi caldi, o come piatto unico, con aggiunta di olio d'oliva e pepe, o accompagnato con insalata di frutta. Lo si può gustare, inoltre, insieme a miele della Valtellina, o a confetture (di zucca e pistacchi, di melanzane e limoni, ...).
	In cucina	Ottimo per preparare salse, o per condire primi piatti, perché manteca facilmente
	Vino	L'abbinamento tradizionale è con vini bianchi o rossi della Valtellina, abbastanza leggeri, poco alcolici, moderatamente tannici e dal profumo delicato (es. <i>Terrazze Retiche di Sondrio</i> IGT)

Produzione		Valtellina Scimudin			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-estensivo			
	Munte	Una o più mungiture			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Non è contemplata l'aggiunta al latte di starter (prodotti in grado di favorire la coagulazione) perché il latte utilizzato ha una spiccata presenza di flora microbica lattica eterogenea e spontanea			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Si riscalda il latte in caldaia sottoponendolo a un lento mescolamento per distribuire uniformemente il calore; può essere aggiunto sale direttamente nel latte per salare il prodotto; raggiunta la temperatura di coagulazione viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	36÷40 °C			
	Tempo	20÷25 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si attende la formazione del coagulo e si procede con la rottura della cagliata fino a raggiungere granuli delle dimensioni di una <i>noce/nocciola</i> Completata la rottura la cagliata viene lasciata a depositarsi sul fondo della caldaia			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.			
Lavorazione “fuori caldaia”	Formatura Stufatura Salatura	Il coagulo viene estratto e posto in fucelle di plastica forate per eliminare la maggior parte del siero Le fucelle vengono sottoposte a stufatura effettuata a una temperatura di 20÷30 °C e della durata variabile di 3÷24 ore La successiva salatura può essere: “a secco” per aspersione superficiale, “in salamoia” per immersione, o per aggiunta di sale direttamente nel latte prima della coagulazione Successivamente le forme vengono avviate alla maturazione			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	10÷30 giorni			
	°C - UR%	In locali a 8÷12 °C e 75% UR			