

Generalità		Formaggio Comelico	
Presentazione	<p>Formaggio Comelico Formaggio semigrasso, a pasta semicotta e semidura, prodotto con latte vaccino pastorizzato, parzialmente scremato a crudo, raccolto nel <i>Comelico</i> (o Val Comelico), un territorio dell'alto Cadore. Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno presso l'unico caseificio che lo produce (la latteria "<i>Genzianella</i>") e la piccola distribuzione del bellunese. E' il tipico formaggio di <i>latteria</i> di antica tradizione. Si presenta con forma cilindrica, facce abbastanza piane di diametro di 30 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 7÷10 cm e peso di 4÷6 Kg. La crosta non è regolare e presenta un colore molto variabile sul giallo paglierino; la pasta è di colore bianco con occhiatura sempre presente, regolare e più evidente nel prodotto fresco; il sapore tipico è piuttosto marcato e presenta un retrogusto amaro, rilevabile soprattutto in autunno, legato all'alimentazione delle bovine sui pascoli di montagna; l'odore/aroma è caratteristico, gradevolmente intenso, con riconoscimenti di lattico cotto (burro), leggero erbaceo e, nelle stagionature più prolungate, frutta secca (nocciola). Viene commercializzato a tre diversi gradi di stagionatura: fresco (1÷3 mesi), mezzano (oltre 3 mesi) e vecchio (oltre 5 mesi). E' un ottimo formaggio da pasto, ma anche un ingrediente utilizzato in ripieni o in preparazioni filanti in cottura. Trattandosi di un prodotto con stagionatura piuttosto variabile, la scelta "tradizionale" di abbinamento per un prodotto abbastanza giovane è fra vini bianchi più o meno giovani, di medio corpo, abbastanza caldi, secchi, anche leggermente aromatici (es.: <i>Soave, Müller Thurgau, Riesling, ...</i>) e, per prodotto più stagionato, fra vini rosato o rossi, di corpo, abbastanza caldi, con tannini "delicati".</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Belluno : intero territorio della Provincia e, in particolare, i comuni di Comelico Superiore, San Nicolò di Comelico, Santo Stefano di Cadore, San Pietro di Cadore, Danta di Cadore.	
	Tipologie	Viene commercializzato a tre diversi gradi di stagionatura: fresco (1÷3 mesi), mezzano (oltre 3 mesi) e vecchio (oltre 5 mesi)	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semilibero Vacche prevalentemente di razza <i>Bruno Alpina</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali "aziendali", fresche o affienate, ricche di infiorescenze nel periodo primavera-autunno	
Storia	<p>Il <i>Comelico</i> è caratterizzato da aree ancora integre e ricche di suggestioni naturali, così nell'ambito agroalimentare e lattiero-caseario si è saputa sposare la tecnologia d'avanguardia con la tutela dei prodotti tradizionali; l'allevamento delle bovine da latte fornisce una preziosa materia prima da cui trarre una variegata gamma di formaggi che, con il loro profumo e sapore, si differenziano da località a località, da latteria a caseificio.</p> <p>Le produzioni delle latterie locali sono state conferite alla latteria "<i>Genzianella</i>", nata nel 1979, che ha continuato la produzione del formaggio "Comelico" secondo la tradizione (questo formaggio, quindi, viene prodotto dall'unico caseificio sopra citato)</p> <p>Il Comelico viene proposto in tutte le stagioni grazie al fatto che in autunno-inverno le lattifere si alimentano del fieno sfalciato in estate nei prati della valle</p> <p>Nel 2012 è stato riconosciuto come prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2012</i>"</p>		

Descrizione		Formaggio Comelico	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato (per affioramento), Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	

	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane, leggermente irregolari ø 30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o leggermente convesso 7÷10
Peso	Kg	4÷6
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Regolare, Non completamente Liscia
	Colore	Giallo paglierino (più intenso con la stagionatura)
	Spessore	Sottile ÷ Abbastanza sottile (secondo stagionatura)
	Consistenza	Elastica e Abbastanza Morbida ÷ Abbastanza dura, Dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino chiaro ÷ Paglierino (secondo stagionatura)
	Struttura	Elastica e Abbastanza Tenera ÷ Dura e Poco Elastica (secondo stagionatura)
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa, Più marcata nel prodotto fresco Abbastanza regolare Fine o media Regolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse, Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Caratteristico, gradevolmente intenso, con riconoscimenti di lattico cotto (burro), leggero erbaceo e, nelle stagionature più prolungate, frutta secca (nocciola)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tipico, Piuttosto marcato, con un retrogusto amaro, rilevabile soprattutto in autunno, legato all'alimentazione delle bovine sui pascoli di montagna
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Elastica e Abbastanza Tenera ÷ Abbastanza dura, o dura, Scagliabile al massimo di stagionatura
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio Comelico
Utilizzo	In tavola	E' un ottimo formaggio "da tavola"
	In cucina	Ingrediente molto usato in ripieni o in preparazioni filanti in cottura. Tipica è la ricetta della " <i>Polentina del Comelico</i> " a base di farina di polenta bianca, semola, acqua, latte, sale, ricotta affumicata, formaggio vecchio del Comelico a scaglie, burro fuso " <i>nocciola</i> ", panna da cucina
Abbinamenti	Vino	Trattandosi di un prodotto con stagionatura piuttosto variabile, la scelta "tradizionale" di abbinamento per un prodotto abbastanza giovane è fra vini bianchi più o meno giovani, di medio corpo, abbastanza caldi, secchi, anche leggermente aromatici (es.: <i>Soave, Müller Thurgau, Riesling, ...</i>) e, per prodotto più stagionato, fra vini rosati o

rossi, di discreto corpo, abbastanza caldi, con tannini "delicati".

Produzione		Formaggio Comelico			
Periodo produzione		Reperibile durante tutto l'anno presso la latteria che lo produce e la piccola distribuzione della provincia di Belluno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato (per affioramento) sul latte crudo			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato (a 72 °C)			
	Aggiunte	Lattoinnesto aziendale			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte di entrambe le munte viene messo in caldaia, scaldato alla temperatura di coagulazione per attivare il lattoinnesto poi gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	30 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Completata la coagulazione, la cagliata, presamica, viene rotta alle dimensioni di una <i>noce</i></p> <p>Dopo una sosta di alcuni minuti, la cagliata subisce un'ulteriore rottura fino alle dimensioni di un <i>chicco di orzo</i></p>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	<p>La cottura (semicottura) si esegue in 2 fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a 37 °C, seguita da una pausa, poi - a 41÷42 °C, secondo le stagioni <p>La cagliata viene tenuta in agitazione per uniformare la temperatura in caldaia e, alla fine della cottura, si lascia depositare sul fondo della "caliera" (caldaia)</p>			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia con tele di seta e posto nelle fascere</p> <p>Le fascere vengono sottoposte a pressatura (sotto torchio) per alcune ore, per eliminare il siero ancora presente</p> <p>Eliminate le fascere, le forme passano alla salatura con immersione "in salamoia" per un tempo adeguato</p> <p>Una volta asciutte, le forme vengono avviate alla stagionatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	<p>Viene commercializzato con tre diversi gradi di stagionatura:</p> <p>1÷3 mesi (tipo fresco);</p> <p>≥ 3 mesi (tipo mezzano);</p> <p>≥ 5 mesi (tipo vecchio)</p>			
	°C - UR%	<p>In locali idonei, a temperatura di 7÷15 °C e umidità relativa dell'80÷85%.</p> <p>Durante la stagionatura le forme vengono spesso ripulite e rivoltate</p>			