

Generalità		Formaggio Contrin	
Presentazione	<p><b>Formaggio Contrin</b> Formaggio grasso, fresco, a pasta semidura e semicotta, prodotto da latte intero vaccino pastorizzato, raccolto dell'alto Agordino, reperibile durante tutto l'anno nella zona di produzione e in particolare nella locale latteria. Si presenta a forma cilindrica, con facce piane leggermente irregolari di diametro 20 cm, scalzo molto convesso di 4÷5 cm e peso di 4 Kg. La crosta è ruvida e irregolare, di colore bianco con lievi venature grigie; la pasta è tenera, di colore bianco d'inverno e paglierino d'estate; al gusto è saporito, con lievi sfumature acidule e il profumo è fragrante e gradevole, con evidenza di sentori lattici abbastanza freschi. Viene commercializzato con stagionatura di 20÷30 giorni. È un formaggio "da tavola" che si accompagna bene con le verdure di stagione, ma viene anche molto usato per condire la polenta. Trattandosi di un prodotto abbastanza fresco, la scelta "tradizionale" di abbinamento è fra vini bianchi più o meno giovani, di medio corpo, abbastanza caldi, secchi, anche leggermente aromatici (es.: <i>Soave, Müller Thurgau, Riesling, ...</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di <b>Belluno</b> : territorio della frazione Contrin del comune di Livinallongo del Col di Lana, nell'alto Agordino	
	Tipologie	n.a.	
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>Questo particolare formaggio viene prodotto nella zona della <i>Ladina</i> dagli anni '70 e il suo nome deriva da quello della frazione Contrin del comune di Livinallongo del Col di Lana, a 1697 m s.l.m. (nelle Dolomiti "<i>il Contrin</i>" è per tutti il rifugio a sud ovest della Marmolada).</p> <p>Il nome del prodotto è citato nei documenti di vendita della locale latteria (l'unica che lo produce) che però è stata fondata nel 1983. Il legame con il territorio e la tradizionalità della produzione di questo formaggio è comunque più antico.</p> <p>È stato riconosciuto come prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2012</i>"</p>		

Descrizione		Formaggio Contrin	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Diametro (cm)	Piane, leggermente irregolari ø 20	
	Scalzo	Convesso o molto convesso 4÷5	

	<b>Dimensioni (cm)</b>	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	4
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Ruvida e abbastanza irregolare
	<b>Colore</b>	Bianco con lievi venature grigie, residuo di colonie di muffe superficiali
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida e Leggermente Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco (in inverno), Paglierino (in estate)
	<b>Struttura</b>	Tenera, Abbastanza Elastica
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Diffusa Abbastanza regolare Media Regolarmente distribuita
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Fragrante e gradevole, con evidenza di sentori lattici abbastanza freschi
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Saporito, con lievi sfumature acidule
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenera, Mediamente Elastica, Grumosa, Leggermente adesiva, Poco solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio Contrin</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	E' un formaggio "da tavola" che si accompagna bene con la polenta e verdure di stagione
	<b>In cucina</b>	Ingrediente molto usato per condire la polenta
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Trattandosi di un prodotto abbastanza fresco, la scelta "tradizionale" di abbinamento è fra vini bianchi più o meno giovani, di medio corpo, abbastanza caldi, secchi, anche leggermente aromatici (es.: <i>Soave, Müller Thurgau, Riesling, ...</i> )

<b>Produzione</b>		<b>Formaggio Contrin</b>				
<b>Periodo produzione</b>		Reperibile durante tutto l'anno presso la latteria che lo produce e la piccola distribuzione della provincia di Belluno				
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>	
	<b>% q.tà</b>	100				
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento				
	<b>Munte</b>	3 / giorno				

	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato (a 72 °C)
	<b>Aggiunte</b>	Lattoinnesto aziendale Si prepara scaldando a 75÷85 °C un bidone di latte per poi raffreddarlo a 40÷43 °C e lasciarlo a questa temperatura il tempo necessario a raggiungere il valore desiderato di acidità. Raggiunto tale valore, il latte viene posto in cella frigorifera per essere utilizzato entro 2÷3 giorni al massimo
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	Il latte di tutte le munte viene pastorizzato a circa 72 °C e raffreddato alla temperatura di coagulazione Messo in caldaia, gli si aggiungono il lattoinnesto per attivare la sua acidificazione e il caglio
	<b>Temperatura</b>	37 °C
	<b>Tempo</b>	30 minuti La cagliata viene lasciata consolidare per circa 10 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Rottura della cagliata fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i>
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	42 °C ( <b>semicottura</b> ) La massa viene tenuta in agitazione per uniformare la temperatura in caldaia e, alla fine, si lascia depositare il coagulo sul fondo
<b>Lavorazione “fuori caldaia”</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia con tele, posto nelle fascere e leggermente pressato con le mani Il prodotto nelle fascere viene lasciato per alcune ore a sgrondare il siero, rigirandolo diverse volte, fino al rassodamento della forma sufficiente per poter essere salato La salatura avviene per immersione “in salamoia” per 48 ore Una volta estratte e asciutte le forme vengono avviate alla stagionatura
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	20÷30 giorni.
	<b>°C - UR%</b>	In locali idonei, a temperatura di 10÷16 °C e discreta umidità relativa Durante la stagionatura le forme vengono ripulite dalle muffe superficiali e rivoltate