

Generalità		Formaggio Fodom	
Presentazione	<p>Formaggio Fodom È un formaggio semigrasso, semistagionato, molle-semiduro, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato, raccolto nelle vallate dolomitiche. Ha forma cilindrica, con facce piane o leggermente convesse di diametro 30÷35 cm, scalzo leggermente convesso di 7÷8 cm che riporta impresso il nome "FODOM" e peso di circa 5 Kg. La crosta si presenta pulita e liscia di colore nocciola chiaro; la pasta di consistenza semi-molle ed elastica è moderatamente compatta, con occhiatura uniforme e diffusa del diametro di 3÷4 mm, di colore paglierino che vira al nocciola chiaro verso la crosta; odore e aroma sono di lattico cotto (burro fuso), con lieve sentore di erba specialmente nel periodo estivo, fragrante con riconoscimenti di erbe alpine; il sapore è dolce, leggermente acidulo (che ricorda lo yogurt) e con lievi tracce di amaro. Il "Fodom" è un formaggio da tavola, utilizzato anche per preparazioni filanti in cottura, prodotto tutto l'anno, ma preferibilmente nel periodo estivo. Trattandosi di un prodotto con stagionatura piuttosto breve, 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>); inserito in preparazioni "filanti" si apprezza anche l'abbinamento con vini rossi, leggeri di corpo, abbastanza caldi, con tannini "delicati".</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Belluno : territorio del comune di Fodòm e zone limitrofe del comprensorio della <i>Ladinia</i>	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero Vacche prevalentemente di razza <i>Bruno Alpina</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali "aziendali", fresche o affienate, ricche di infiorescenze nel periodo primavera-autunno	
Storia	<p>Nella società rurale di un tempo, in queste zone non esisteva un allevamento di tipo intensivo o caratterizzato da grandi proprietari. Quasi ogni famiglia possedeva almeno una mucca e il latte veniva consegnato alla latteria sociale (praticamente ogni paese ne aveva una), il cui pagamento delle quote avveniva in natura, con la consegna ai soci dei prodotti finiti come formaggio o burro.</p> <p>Il formaggio prende il nome dal comune italiano di Fodòm (in ladino - Buchenstein in tedesco -) di circa 1300 abitanti, situato nell'Alto agordino in provincia di Belluno, che fa parte del comprensorio della <i>Ladinia</i>.</p> <p>Questo particolare formaggio viene prodotto nella zona dagli anni '70 ed è citato nei documenti di vendita della locale latteria che opera dal 1932 (oggi <i>Latteria cooperativa di Livinalongo</i>, fondata nel 1983 e con una nuova sede destinata alla lavorazione del latte). Il legame con il territorio e la tradizionalità della produzione di questo formaggio sono più antichi e comunque riconosciuti da molto più tempo.</p> <p>La latteria ha trasformato in realtà l'intento di salvare la tradizione locale e di riportare nei negozi e sulle tavole dei clienti gli ottimi formaggi locali, prodotti con latte freschissimo dei pascoli delle Dolomiti situati a ben 1500 metri di altezza. Sono stati mantenuti i processi di produzione che si tramandano uguali da anni, sfruttando un territorio che ha deciso di non adottare il tipo di coltivazione intensiva della pianura: il foraggio degli animali è infatti rigorosamente, naturale e favorisce la produzione di un tipo di latte ancora più genuino.</p> <p>La produzione casearia della Latteria, oltre al Fodom, include il <i>Renaz</i>, il <i>Cherz</i>, il <i>Contrin</i>, la ricotta fresca o affumicata e le caciotte dal sapore erbaceo ottenuto con l'aggiunta di erba cipollina nell'impasto. L'assortimento dei formaggi subisce delle variazioni in base alle stagioni: alcuni come, per esempio il <i>Fodom</i> vengono prodotti solo nei mesi estivi.</p> <p>Il prodotto è stato riconosciuto come prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>		

Descrizione		Formaggio Fodom	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato (per affioramento), Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	

	Umidità pasta	Molle-Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Leggermente convesse ø 30÷35
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso (riporta impresso il nome "FODOM") 7÷8
Peso	Kg	5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Regolare, Non completamente Liscia
	Colore	Nocciola chiaro
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Elastica, Abbastanza Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino (Nocciola chiaro verso la crosta)
	Struttura	Abbastanza Tenera, Elastica
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Regolare Fine o media (diametro 3÷4 mm) Regolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
	Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,
Riconoscimenti, Retrogusto		Riconoscimenti di lattico cotto (burro), leggero erbaceo con riconoscimenti di erbe alpine
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente acidulo (che ricorda lo yogurt), Lievi tracce di amaro rilevabili soprattutto in autunno, legato all'alimentazione delle bovine sui pascoli di montagna
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza Tenera, Elastica
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio Fodom
Utilizzo	In tavola	E' un ottimo formaggio "da tavola"
	In cucina	Molto usato in preparazioni filanti in cottura.
Abbinamenti	Vino	Trattandosi di un prodotto con stagionatura piuttosto breve, 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>). Inserito in preparazioni "filanti" si apprezza anche l'abbinamento con vini rossi, leggeri

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

Produzione		Formaggio Fodom			
Periodo produzione		Tutto l'anno, con preferenza nel periodo estivo Reperibile nella zona di produzione, in particolare nella locale latteria			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	3 (due mattutine e una serale)			
	Trattamenti Fisici	Il latte intero viene in parte scremato per affioramento naturale			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Lattoinnesto aziendale			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte di tutte le munte viene messo in caldaia, scaldato alla temperatura di coagulazione per attivare il lattoinnesto, poi gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	37÷38 °C			
	Tempo	30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	Cottura (semicottura): a 45 °C, per 30 minuti Alla fine della cottura la massa in caldaia viene spurgata dal siero			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Il coagulo viene estratto, messo nelle fascere che vengono messe sotto torchio e pressate in due tempi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – per 10 minuti la prima volta – per circa 1 ora la seconda, dopo l'interposizione della fascia marchiante che imprime il nome "FODOM") <p>poi si lasciano riposare per un giorno prima di essere salate La salatura avviene tenendo le forme in immersione in salamoia per 2 giorni Una volta asciutte, le forme vengono avviate alla stagionatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	2÷3 mesi			
	°C - UR%	In stanze fresche e umide Durante la stagionatura le forme vengono spesso ripulite e rivoltate			