

Generalità		Formaggio di Sappada	
Presentazione	<p><b>Formaggio di Sappada</b> Formaggio semigrasso, semicotto, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino (durante il periodo dell'alpeggio può venire aggiunto latte caprino in misura variabile dal 10 al 50%), crudo o pastorizzato, parzialmente scremato per affioramento, di breve, media o lunga stagionatura. Viene prodotto nelle due tipologie <b>Latteria</b> e <b>Malga</b> che si differenziano per il luogo di produzione e l'alimentazione dei bovini, costituita da fieno nel primo caso e da erba nel secondo, evidenziando rilevabili differenze sulla colorazione e sul gusto. Si presenta in forma cilindrica a facce piane, del diametro di 30÷32 cm, con scalzo leggermente convesso di 6÷8 cm e peso di 5÷7 Kg. La pasta è di colore giallo paglierino con occhiatura piccola e uniforme, la crosta è liscia e di colore leggermente più scuro; il profumo è gradevole con evidente sentore di fieno e fiori, più marcato con l'invecchiamento; il sapore è dolce e fragrante. È un formaggio "da pasto", che si accompagna tradizionalmente con polenta e funghi. Trattandosi di un prodotto di breve, media o lunga stagionatura si può tranquillamente abbinare a vini bianchi o rossi del territorio, maturi, di corpo, caldi, anche aromatici (es.: fra i bianchi <i>Müller Thurgau, Riesling, Kerner, Traminer aromatico</i>, oppure fra i rossi <i>Schiava, Pinot Nero, Gropello, Merlot</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di <b>Belluno</b> : territorio del comune di Sappada, al confine con la Regione Friuli-Venezia Giulia	
	Tipologie	<b>Formaggio Latteria di Sappada (Plodar Semar Kase)</b>	<b>Formaggio Malga di Sappada (Plodar Olbm Kase)</b>
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento	Alpeggio, Pascolo brado
		Vacche di razza <i>Pezzata Rossa e Bruna Alpina</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche o affienate, provenienti dal territorio con esclusione di quello interessato dalle malghe	Essenze vegetali fresche, reperite autonomamente durante il pascolamento brado
Storia	<p>Il formaggio "Sappada", nelle due varianti <b>Latteria</b> (Plodar Semar Kase) e <b>Malga</b> (Plodar Olbm Kase), è una tipica produzione della zona, prodotto ancora oggi con tecniche tradizionali, caratterizzata dalla notevole presenza di pascoli che assicurano nutrimento ai bovini in vallata (per tutto l'anno), o in alpeggio (durante il periodo estivo).</p> <p>Originariamente il prodotto non di malga veniva chiamato genericamente "Latteria" perché prodotto nelle Latterie Turnarie. Successivamente, per poterli distinguere dagli altri della Provincia, ai formaggi sappadini si è voluto mantenere il nome "paesano" perché provengono da un territorio molto importante dal punto di vista storico: dai suoi pascoli nasce il Piave, il fiume sacro alla Patria, che scorre verso il basso Bellunese, teatro della Grande Guerra, oltre che geografico: Sappada, che dà il nome a questo formaggio di origine antica, è infatti situata in una valle aperta e soleggiata lungo il primo corso del Piave ed è attornata da lussureggianti pascoli ricchi di fiori e di erbe particolari.</p> <p>Il <i>Formaggio di Sappada</i> è stato riconosciuto come PAT ed iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto"</p>		

Descrizione		Formaggio di Sappada	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	Vacca e Capra
	Trattamento latte	Crudo, o Pastorizzato, Parzialmente scremato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato o Stagionato	

	<b>Conten. Grasso</b>	Semigrasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce</b> <b>Diametro (cm)</b>	Piane Ø 30÷32	
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Leggermente convesso 6÷8	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	5,0÷7,0	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Liscia	
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino÷Nocciola chiaro	
	<b>Spessore</b>	Sottile÷Leggermente spessa (secondo stagionatura)	
	<b>Consistenza</b>	Elastica÷Abbastanza dura (secondo stagionatura)	
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino	
	<b>Struttura</b>	Abbastanza molle÷Dura (secondo stagionatura)	
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.d	
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Rada Regolare Fine Irregolarmente distribuita	
	<b>Erborinatura</b>	n.a.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie	Medio-elevate (lunga persistenza)
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto, Erbaceo, più marcato con l'invecchiamento	Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo (erbe fresche degli alpeggi), Floreale, Animale (stalla "bovina")
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico, Dolce, Sapido A stagionatura molto prolungata il prodotto ha un gusto più marcato	
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Piccante (a stagionatura molto prolungata)	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza Morbido, Tenace, Poco adesivo, Abbastanza solubile, Friabile (a stagionatura molto prolungata)	
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Semigrasso	
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.	

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio di Sappada</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	É un formaggio "da pasto", che si accompagna tradizionalmente con polenta e funghi
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Trattandosi di un prodotto di breve, media o lunga stagionatura si può tranquillamente abbinare a vini bianchi o rossi del territorio, maturi, di corpo, caldi, anche aromatici (es.: fra i bianchi <i>Müller Thurgau, Riesling, Kerner, Traminer aromatico</i> , oppure fra i rossi <i>Schiava, Pinot Nero, Gropello, Merlot</i> )

Produzione		Formaggio di Sappada							
Periodo produzione		Tutto l'anno				Giugno ÷ Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100				≤100		10÷50	
	Provenienza	Stalla, Allevamento				Alpeggio			
	Munte	2 / giorno							
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato: - munta serale scremata per affioramento; - munta mattutina intera							
	Trattamenti Termici	Crudo, o Pastorizzato				Crudo			
	Aggiunte	n.a.							
Coagulazione	Tipologia	Presamica							
	Preparazione	Il latte delle due munte, messo in caldaia, viene scaldato alla temperatura di coagulazione e gli si aggiunge il caglio							
	Temperatura	32 °C							
	Tempo	90 minuti							
	Tipo di caglio	Vitello, liquido							
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta fino alle dimensioni di un <i>chicco di mais/riso</i>							
Cottura	°C – Tempo - Azione	42÷44 °C ( <b>semicottura</b> ), per 30-40 minuti Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia							
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il coagulo viene estratto dalla caldaia, sistemato nelle fascere e lasciato riposare per 24 ore Eliminate le fascere, la salatura si effettua in 2 tempi: prima per immersione in salamoia per 24 ore, poi a secco per 4÷5 giorni Una volta asciutte, le forme vengono avviate alla stagionatura							
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	≥ 60 giorni La stagionatura del formaggio di partenza può durare anche oltre 12 mesi							
	°C - UR%	In cantina, dove le forme vengono regolarmente girate e pulite							