

Generalità		Formaggio Nevegàl
Presentazione	<p><b>Formaggio Nevegàl</b> Formaggio grasso, a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato, preparato con latte vaccino crudo e intero di bovine appartenenti prevalentemente alle razze Bruna (italiana) e Bruna Alpina. Si presenta in forma cilindrica, con facce piane di diametro 25-30 cm, scalzo diritto di 5-7 cm e peso di circa 4 kg. La crosta è sottile, o quasi inesistente, morbida, di colore giallo paglierino; la pasta è di colore giallo paglierino chiaro, tenera ma non molle, con taglio netto e pulito, con occhiatura piccola e diffusa; sapore particolarmente delicato e profumo abbastanza intenso. È prodotto in quantità rilevanti e molto diffuso, pertanto, oltre che nella provincia di Belluno, lo si può trovare anche presso la piccola e media distribuzione in tutto il territorio regionale. Viene usato prevalentemente da tavola ma, poiché fonde bene alla cottura, è utilizzato anche per moltissime preparazioni gastronomiche. Solitamente viene servito in abbinamento a vini bianchi leggeri.</p>	
Riconoscimenti	<b>PAT Regione Veneto</b>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Veneto
	Province-Zona	Provincia di <b>Belluno</b> : nell'area montana dell'Alpe Nevegàl
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento Vacche di razza Bruna (italiana), o Bruna Alpina
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali fresche o affienate
Storia	<p>Il formaggio "Nevegàl" deve il suo nome all'omonima zona montuosa della provincia di Belluno, ricca di abbondanti nevicate nel periodo invernale e di foraggi nel periodo estivo</p> <p>Le prime produzioni di questo formaggio sono state realizzate da piccole latterie turnarie della zona</p> <p>È prodotto in quantità rilevanti e molto diffuso, pertanto, oltre che nella provincia di Belluno, lo si può trovare anche presso la piccola e media distribuzione in tutto il territorio regionale</p> <p>Il Formaggio Nevegàl è stato riconosciuto come PAT ed iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto"</p>	

Descrizione		Formaggio Nevegàl
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane Ø 25÷30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 5÷7
Peso	Kg	4

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Spessore</b>	Quasi inesistente, Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro
	<b>Struttura</b>	Tenera ma non molle, con taglio netto e pulito
	<b>Unghia/ Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Diffusa Irregolare Fine Regolarmente distribuita
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Bassa ÷ Medio-bassa
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce, Particolarmente delicato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenero, Leggermente Grumoso, Poco adesivo
<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 Nevegàl</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio “da tavola”
	<b>In cucina</b>	Poiché al calore fonde bene, è utilizzato anche per moltissime preparazioni gastronomiche
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Solitamente viene servito in abbinamento a vini bianchi leggeri

<b>Produzione</b>		<b>Formaggio Nevegàl</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<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>	Allevamento			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			

	<b>Aggiunte</b>	n.d.
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	Al latte in caldaia, dopo averlo scaldato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio
	<b>Temperatura</b>	30 °C
	<b>Tempo</b>	40 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, in polvere
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	La cagliata viene rotta in grani della dimensione di una <i>chicco di mais</i>
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	40 °C ( <b>semicottura</b> ), per 40 minuti
<b>Lavorazione “fuori caldaia”</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	Il coagulo, raccolto dalla caldaia con tele, viene sistemato nelle apposite fascere che vengono lasciate riposare per 24 ore per lo sgrondo del siero La salatura avviene immergendo le forme in salamoia per circa 24 ore
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	30 giorni circa
	<b>°C - UR%</b>	In ambienti umidi e a temperatura fresca e controllata

μπ

