

Generalità		Formaggio Nevegàl
Presentazione	<p>Formaggio Nevegàl 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	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Veneto
	Province-Zona	Provincia di Belluno : 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

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Quasi inesistente, Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Tenera ma non molle, con taglio netto e pulito
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Irregolare Fine Regolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Bassa ÷ Medio-bassa
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Particolarmente delicato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Leggermente Grumoso, Poco adesivo
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio Nevegàl
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio “da tavola”
	In cucina	Poiché al calore fonde bene, è utilizzato anche per moltissime preparazioni gastronomiche
Abbinamenti	Vino	Solitamente viene servito in abbinamento a vini bianchi leggeri

Produzione		Formaggio Nevegàl			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			

	Aggiunte	n.d.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Al latte in caldaia, dopo averlo scaldato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio
	Temperatura	30 °C
	Tempo	40 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta in grani della dimensione di una <i>chicco di mais</i>
Cottura	°C – Tempo - Azione	40 °C (semicottura), per 40 minuti
Lavorazione “fuori caldaia”	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	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
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	30 giorni circa
	°C - UR%	In ambienti umidi e a temperatura fresca e controllata

μπ

