

Generalità		Furmai Nustran	
Presentazione	<p>Furmai Nustran Formaggio semigrasso, a pasta semicotta e semidura, semi stagionato o stagionato, prodotto con latte vaccino pastorizzato, parzialmente scremato per affioramento. È di forma cilindrica con facce abbastanza piane, "orlate", di diametro 30÷35 cm, scalzo diritto di 8 cm e peso di 5÷7 Kg. A stagionatura di 30 giorni la crosta, di colore giallo paglierino, è sottile, molle, liscia, regolare, elastica e tende ad indurire con l'invecchiamento; la pasta, di colore avorio o giallo paglierino chiaro, è abbastanza compatta, con leggera occhiatura regolarmente distribuita, morbida e tende ad indurire con l'invecchiamento. Il sapore è dolce, leggermente saporito e con il progredire della stagionatura diventa leggermente piccante; l'aroma presenta note prevalenti di lattico cotto (burro fuso) ed erbacee (erba fresca, fieno) più evidenti nelle stagionature prolungate. Se il prodotto viene conservato per più di 5-6 mesi si evidenziano delle alterazioni della crosta, i così detti "caroi", che inducono nel formaggio un gusto particolare, apprezzato dal consumatore, pur alterandone l'aspetto. È un formaggio tradizionale che si consuma con la polenta. Il diverso grado di stagionatura con cui il formaggio viene proposto al consumatore lo rende adatto in tutte le occasioni, dallo stuzzichino, a un piatto centrale, al "fine pasto", o grattugiato per insaporire ricette locali. A seconda delle occasioni gli si possono abbinare vini bianchi o rossi, morbidi, abbastanza caldi, di medio corpo.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Belluno : territorio dei comuni di Comelico Superiore, Danta di Cadore, Santo Stefano di Cadore, San Pietro di Cadore, San Nicolò di Comelico	
	Tipologie	Conosciuto anche come " Formaggio locale Padola "	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semi-libero, o semi brado Vacche di razza Bruna o Bruna Alpina	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche o affienate proveniente dai pascoli del territorio	
Storia	<p>Padola è una frazione del comune di Comelico Superiore, in provincia di Belluno. Si tratta dell'ultimo paese del Veneto andando verso nord, in quanto confina con l'Alto Adige e l'Austria e, localmente, definisce il nome di questo formaggio</p> <p>Il formaggio è prodotto in tutte le zone montane del Veneto, anche nei territori più a nord del Comelico e del Cadore e, per la qualità dell'alimentazione delle vacche, è considerato "<i>il Latteria delle montagne</i>"</p> <p>Quello dell'Alto Comelico si distingue per la peculiarità dell'alimentazione delle vacche e dall'uso di lattoinnesto specifico prodotto in loco. Il prodotto è dunque molto apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche che lo differenziano da altri formaggi simili</p> <p>Nella zona di produzione è facilmente reperibile durante tutto l'anno</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>		

Descrizione		Furmai Nustran	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Aspetto	Cilindrico		

Geometria forma	Facce	Piane, "orlate"
	Misure (cm)	∅ 30÷35
	Scalzo	Dritto
	Dimensioni (cm)	8
Peso	Kg	5÷7 <i>NOTA: Tutte le caratteristiche di seguito elencate si riferiscono a prodotto con stagionatura di 30 giorni</i>
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Omogenea
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Elastica, ma tende a indurirsi con l'invecchiamento
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio, Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza compatta
		Morbida, Abbastanza Elastica, Globosa, Abbastanza solubile
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Leggera occhiatura regolarmente distribuita
Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse, Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo leggero (erba fresca o fieno, secondo stagione), più evidente a stagionature più prolungate
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente saporito
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante con il progredire della stagionatura
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenera, Globosa, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Furmai Nustran
Utilizzo	In tavola	Può essere consumato da solo o con il pane, ma è ottimo anche con la polenta, specialmente se stagionato Il grado di stagionatura con cui il formaggio viene proposto al consumatore lo rende adatto in tutte le occasioni: dallo stuzzichino, a un piatto centrale, al "fine pasto", alla grattugiatura
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	A seconda della stagionatura e delle occasioni gli si possono abbinare vini bianchi o rossi, morbidi, abbastanza caldi, di medio corpo

Produzione		Furmai Nustran			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-libero, o semi brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato, a 72° C			
	Aggiunte	Lattoinnesto prodotto in loco con latte fresco, intero, riscaldato a 65 °C per 15 minuti e raffreddato a 40 °C per 5-6 ore Nel processo di produzione il lattoinnesto aziendale è importante perché la sua componente batterico-enzimatica, legata al territorio in cui si effettua la lavorazione, è uno degli elementi che determinano lo specifico profilo organolettico del formaggio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte intero viene messo nella caldaia, scaldato alla temperatura di coagulazione, poi gli si aggiunge il lattoinnesto e, successivamente, il caglio			
	Temperatura	30 °C			
	Tempo	30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Taglio della cagliata con la " <i>lira</i> ", rottura con la " <i>cipolla</i> " e, successivamente, con spino meccanico fino a raggiungere una grandezza della cagliata a forma di <i>grano di mais</i> per accentuare lo spurgo del siero dal coagulo Si riaccende il fuoco sotto la caldaia, agitando continuamente la massa fino a raggiungere la temperatura di cottura			
Cottura	°C – Tempo - Azione	Semicottura In funzione della stagione può avvenire in due tempi: - la prima cottura avviene ad una temperatura di 37 °C seguita da una pausa; - la seconda cottura si esegue a 41-42 °C fino alla formazione del coagulo sul fondo della caldaia			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Al termine della cottura si effettuano: - l'estrazione dalla caldaia del coagulo per mezzo di tele di seta, - il suo posizionamento in stampi di acciaio - la pressatura sotto torchio degli stampi per eliminare il siero in eccesso e per dare l'adeguata forma al prodotto Al termine della pressatura le forme vengono tolte dalle fascere, disposte su scaffale per consentire lo sgrondo dell'ultimo siero residuo e lasciate a riposo per qualche tempo in un locale fresco La salatura delle forme avviene per immersione " <i>in salamoia</i> " per 24 ore e, successivamente, dopo l'asciugatura all'aria, avviate alla stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	≥ 30 giorni, ma può prolungarsi fino ad un anno Su appositi scaffali di legno, in cantine fresche e con buona umidità. Durante la stagionatura le forme vengono rivoltate ed eventualmente pulite per eliminare le muffe che possano svilupparsi			