

Generalità	Spresa delle Giudicarie DOP	
Presentazione	<p>Spresa delle Giudicarie DOP</p> <p>Prodotto esclusivamente nelle Giudicarie e in Val Rendena è uno dei più antichi formaggi della montagna alpina, frutto della tradizione casearia contadina che prevede la lavorazione casalinga del latte presso gli allevamenti del fondovalle, i fienili e i masi di montagna.</p> <p>Il nome deriva probabilmente da <i>Spress</i>, massa spremuta, poiché il latte con cui è prodotto questo formaggio subisce numerosi processi di scrematura.</p> <p>Da sempre è considerato, a ragione, un formaggio magro. Infatti i contadini un tempo smagravano il più possibile il latte per ottenere il maggior quantitativo di burro, allora ben remunerato, destinando, invece, il formaggio all'autoconsumo domestico. La Spresa delle Giudicarie prodotta ora, pur essendo sempre a basso tenore lipidico, non è magra come un tempo, ma è comunque in linea con le esigenze di una sana alimentazione. Le sue eccellenti proprietà organolettiche derivano dal metodo di produzione tradizionale, tramandato da generazioni, dalle caratteristiche del foraggio con il quale si alimentano le bovine, dalle razze produttrici del latte utilizzato e, non ultimo, dall'ambiente alpino in cui si svolge l'intero ciclo produttivo.</p> <p>Il sapore è dolce, nel caso di prodotto giovane, saporito, più o meno accentuato per il prodotto stagionato, con un appena percettibile sapore amarognolo. L'odore e l'aroma sono quelli caratteristici dei formaggi di montagna, più decisi e marcati per il prodotto stagionato</p> <p>E' un formaggio che va mangiato piuttosto giovane. Il suo sapore si sposa particolarmente bene alle altre specialità tipiche trentine come la polenta. Non a caso uno dei piatti tradizionali delle Valli Giudicarie è la polenta detta '<i>carbonera</i>' che vede tra gli ingredienti fondamentali proprio la Spresa che va tagliata a listelli e amalgamata assieme a tutto il resto.</p> <p>La fragranza e la nota leggermente amarognola la rendono indicata anche nell'impasto dei canederli al formaggio, oppure servita a scaglie sul carpaccio o sulle carni bianche.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DOP Reg. CE 2275/03</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino
	Zona	<p>Le operazioni di produzione del latte, la sua trasformazione, il trattamento del formaggio, fino al completamento della stagionatura devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.</p> <p>Avvengono nel territorio delle Valli Giudicarie, Chiese, Rendena e Ledro (senza mai debordare in altre zone del Trentino o della confinante provincia di Brescia).</p> <p>Provincia di Trento – Nei comuni di: Bersone, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fiavé, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena, Zuolo.</p>
Tipologie	GIOVANE, o STAGIONATO.	
Allevamento	Tipo	<p>Stalla.</p> <p>Vacche di razza Rendena (autoctona), Bruna, Grigio Alpina, Frisona e Pezzata Rossa.</p>
	Alimentazione	<p>Le bovine sono alimentate con fieno di prato stabile in cui prevalgono le graminacee.</p> <p>E' escluso, come da tradizione consolidata, l'utilizzo di latte prodotto in malga e quello ottenuto da bovine alimentate con la sola erba, o con insilati di qualunque tipo.</p>
Organismi di tutela	<p>CONSORZIO VOLONTARIO per la TUTELA DEL FORMAGGIO D.O.P. SPRESSA delle GIUDICARIE (c/o Caseificio) Via De Gasperi n. 12/a FIAVE' Tel. +39 0465 735004 Fax +39 0465 735430 email pinzolo-fiave@caseificiofiave.com - pinzolo@caseificiofiave.com</p>	
Storia	<p>Il nome deriva probabilmente da "<i>spress</i>" (spremuta), a causa della particolare, antica tecnica di scrematura del latte. Un tempo, infatti, i contadini scremavano il più possibile il latte per ottenere il maggior quantitativo di burro, allora ben remunerato, per cui il formaggio risultava spesso magrissimo. In qualche caso il latte veniva "spannato" anche per 4÷5 volte, per produrre il "formaggio magro di raffreddamento" che veniva consumato principalmente dalla famiglia del contadino e veniva commercializzato solo in modeste quantità.</p> <p>La zona di produzione era anticamente ristretta a piccole aree della Val del Chiese e della Val Rendena.</p> <p>I primi riferimenti storici risalgono a tempi molto antichi come dimostra la «<i>Regola di Spinale e Manez</i>» del</p>	

	<p>1249.</p> <p>Più recentemente i richiami al formaggio Spressa si rintracciano nell'«<i>Urbario</i>» di Marini nel quale, per gli anni 1915 e 1916, si riferisce della «<i>Spressa da polenta</i>» come formaggio tipico.</p> <p>Tra gli altri riferimenti sono da ricordare quelli, tratti da bollette di accompagnamento e dai libri sociali del Caseificio di Coltura di Ragoli, comune ricadente nel comprensorio indicato, riportanti l'elenco delle produzioni e dei prezzi di vendita di Spressa per gli anni dal 1926 al 1934.</p> <p>La produzione del formaggio, il suo importante ruolo alimentare e il suo contributo all'economia locale sono stati decisivi per la permanenza in zona di larghi strati di popolazione, impedendo il dannoso fenomeno dello spopolamento dei paesi di montagna.</p>
--	--

Descrizione		Spressa delle Giudicarie DOP
Classificazione	Tipo latte	Vaccino
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro o duro a seconda della stagionatura
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato - Stagionato.
	Grasso %	Semigrasso - Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30 ÷ 35
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso. 8 ÷ 11
Peso	Kg	7 ÷ 10
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale
	Aspetto	Liscia
	Colore	Da grigio brunato a ocre scuro a seconda della stagionatura.
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Da abbastanza dura a dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca o paglierino chiaro.
	Struttura	Compatta e particolarmente elastica per il prodotto «giovane»;
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Piccola e media Sparsa
Odore / Aroma	Intensità	Abbastanza intenso
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Sentori di lattico cotto, burro fuso, fieno maturo, tipici dei formaggi di montagna, ma anche di verdura lessa e di tostato (frutta secca), più decisi e marcati nel prodotto stagionato;
	Retrogusto	
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Variabile dal dolce al sapido, tende ad un gusto amarognolo appena percettibile, con il protrarsi della stagionatura.

Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Compatta, da elastica ad abbastanza elastica, abbastanza adesiva al palato, abbastanza solubile.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	33 ÷ 43 %;
	Umidità %	32 ÷ 40 % per il tipo GIOVANE 28 ÷ 38 % per il tipo STAGIONATO

Utilizzo		Spresa delle Giudicarie DOP
Utilizzo	In tavola	E' un apprezzato formaggio da tavola per il suo giusto grado di sapidità e la facile digeribilità.
	In cucina	Nella cucina regionale viene usato come ingrediente base per molti piatti tipici, Ottimo fuso con la polenta, o nella preparazione dei Canederli.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi gagliardi; Si sposa benissimo con il Marzemino d'Isera.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Spresa delle Giudicarie DOP				
Periodo produzione		Dal 10 settembre al 30 giugno.				
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100				
	Provenienza	Stalla.				
	Munte	Da due o tre munte successive				
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento naturale				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	Latte-innesto di batteri selezionati in zona partendo da latte delle stalle meglio gestite. L'innesto contiene una trentina di ceppi batterici buoni (quello del commercio ne contiene molti di meno) che impediscono lo sviluppo di batteri indesiderati, ma soprattutto ritardano e quindi posticipano lo sviluppo di altri batteri "buoni" che svilupperanno gli aromi tipici della Spresa nella fase di maturazione.				
Coagulazione	Temperatura	Il latte viene riscaldato in caldaia alla temperatura di 35 ± 2 °C.				
	Tempo	20 ÷ 50 minuti.				
	Tipo di caglio	Di origine bovina.				
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene tagliata e rotta fino alla dimensione di chicchi di riso.				
Cottura	Temperatura	42 ± 2 °C (semicottura), con agitazione continua.				
	Tempo	Fino al raggiungimento della temperatura richiesta.				
	Azione	Sosta sotto siero che si protrae fino ad un massimo di 65 minuti.				

Formatura		La cagliata viene estratta e posta nelle apposite fascere marchiati dove rimane per 24 ore.
Trattamenti forma	Salatura	Le operazioni di salatura si effettuano a secco o in salamoia, con un trattamento che varia da 8 ÷ 12 giorni.
Stagionatura	Tempo minimo	> 3 mesi GIOVANE > 6 mesi STAGIONATO
	°C – UR %	In ambienti con una temperatura di 10 ÷ 20 °C e una UR di 80 ÷ 90%.
	Cura forma	
Marchiatura	<p>Il formaggio è identificato dalla dicitura «DOP “Spessa delle Giudicarie”» riportata una o più volte sullo scalzo ed impressa dalle fascere marchiati, che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta riportata sul prodotto.</p> <p>Un apposito contrassegno indica il numero o codice di riferimento del caseificio e il lotto di produzione.</p>	
Commercializzazione	<p>Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato.</p> <p>Dovrà sempre portare gli elementi identificativi sopra indicati e l'eventuale riferimento alla tipologia GIOVANE o STAGIONATO.</p>	