

Generalità	Spresa delle Giudicarie	
Presentazione	<p>Spresa delle Giudicarie</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>Spres</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	DOP Reg. CE 2275/2003	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino
	Province-Zona	<p>Provincia di Trento – Nei comuni di:</p> <p>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, Zuclo.</p> <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>
Tipologie	GIOVANE, o STAGIONATO.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Vacche di razza Rendena (autoctona), Bruna, Grigio Alpina, Frisona e Pezzata Rossa.
	Alimentazione	<p>Le bovine sono alimentate con fieno di prato stabile in cui prevalgono le graminacee. E' consentita la tecnica del pascolamento sia sui prati di fondovalle, sia sui pascoli dei masi di mezza montagna, purché nell'alimentazione delle bovine venga impiegato anche il fieno e, limitatamente al periodo di pre/post alpeggio, la razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti in misura non superiore al 50%.</p> <p>E' escluso dalla produzione della DOP «Spresa delle Giudicarie» il latte ottenuto da bovine alimentate con la sola erba o con insilati di qualunque tipo.</p> <p>E' escluso l'utilizzo del latte prodotto in malga come da tradizione consolidata 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</p> <p>(c/o Caseificio) Via De Gasperi n. 12/a FIAVÉ Tel. +39 0465 735004 Fax +39 0465 735430 email infospresadop@lattetrento.it</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 e le sue origini risalgono a tempi molto remoti, come dimostra la "La comunità delle Regole di Spinale e Manez".</p> <p>Il primo documento scritto, risalente al 1249, è un contratto di affitto che recita: "In Christi nomine Amen. Anno Domini millesimo ducesimo quadringentesimo nono, die X exeunte Augusto. In Campejo apud Hospitalium Sanctae Mariae de Campejo...omnes istihomines potestates et Rectores Montis Spinalis obligaverunt pro se personaliter et principaliter et pro omnium suorum vicinorum qui habent partem in praedicto Monte Spinali, nomine locationis et conductionis in perpetuum investierunt D. Lombardum confratrem vel conversum Hospitalium Sanctae Mariae de Campejo, pro se et praedicto Hospitalionominatim, de una praesa buschiva cum arboribus et prativa et cum magna selvaad afflictum exinde solvendum annuatim in Festo Sancti Michaelis ad Caritatem Sancti Faustini de Praeorio, et conducendum ad dictam Caritatem suarum expensarum unum pensum casei boni et pulchri, sicci de monte... lanes Antius Floriani Notarius..." (Nel nome di Cristo Amen. A Campiglio presso l'Ospizio di Santa Maria, il 22 agosto 1249... tutti questi uomini, potestà e rettori del Monte Spinale, a nome loro e di tutti i vicini che hanno parte nel predetto monte affittano in perpetuo al priore Lombardo e per lui al predetto Ospizio un pezzo di bosco con alberi e prato e una grande selva... che l'affitto sia pagato annualmente il giorno di S. Michele alla Carità di S. Faustino di Preore e sia condotto alla detta Carità sotto forma di un peso di formaggio buono e bello, secco e da monte.....).</p> <p>Solo nei primi anni del XX sec. si ritrovano richiami e riferimenti a questo formaggio. Negli anni 1915-16, in una raccolta chiamata l' "Urbario", di Don Marini, si menziona la "Spresa da polenta" come formaggio tipico. Più recenti sono alcune bolle daziarie del Consorzio Esercenti di Ragoli degli anni 1935-1937, dove sono riportati i quantitativi di "forme di Spresa".</p> <p>Un' altra testimonianza è rappresentata dal "Libro protocolli delle sessioni dei soci del Caseificio di Coltura" nel quale veniva redatto l'elenco delle produzioni e il listino prezzi delle Spresse riferiti agli anni che andavano dal 1926 al 1934, del Caseificio di Coltura di Ragoli.</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> <p>Oggi la Spresa, la cui ricetta di è leggermente modificata, rimane un formaggio a basso contenuto di grassi.</p>
--	---

Descrizione		Spresa delle Giudicarie
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro o Duro (a seconda della stagionatura)
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato - Stagionato.
	Conten. 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	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Da grigio-brunato a ocra 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
	Intensità	Abbastanza intenso
Odore / Aroma	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Nel prodotto "GIOVANE": deciso aroma di latte cotto, di burro fuso, di fieno maturo, tipici dei formaggi di montagna; Nel prodotto "STAGIONATO": sentori di lattico cotto, burro fuso, ma anche di verdura lessa e di tostato (frutta secca).
	Retrogusto	Con il protrarsi della stagionatura si rileva spesso un caratteristico retrogusto amarognolo appena percettibile
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Nel prodotto "GIOVANE": dolce, equilibrato e delicato Nel prodotto "STAGIONATO": diventa più saporito e meno equilibrato.
Sensazioni Trigeminali		
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		Spessa delle Giudicarie
Utilizzo	In tavola	E' un apprezzato formaggio da tavola per il suo giusto grado di sapidità e la facile digeribilità. Nei mesi estivi può essere utilizzato a dadini nelle insalate di radicchio e funghi freschi. E' interessante anche fondere questo formaggio e accostarlo a carni rosse, ben cotte. Diventa ottimo alla piastra, accompagnato a verdure fresche di stagione.
	In cucina	Trova largo impiego in cucina. Il suo sapore si sposa molto bene alle specialità tipiche trentine: la tradizionale " <i>polenta carbonera</i> " (dalla farina di Storo) alla quale viene aggiunto salamino rosolato e Spessa tenera e stagionata in parti uguali, oppure i canederli, i risotti e le paste al forno.
Abbinamenti	Vino	Alla Spessa poco stagionata è possibile abbinare un vino bianco secco, asciutto e con una leggera percezione acidula, come un Traminer o uno Chardonnay, che conferiscono al palato sensazioni delicate e fresche in accordo con il sapore del formaggio. Alla Spessa più stagionata, invece, sono consigliabili accostamenti con vini più corposi, come il Teroldego che si coniuga con il gusto deciso del formaggio invecchiato, o il Marzemino d'Isera.
	Miele / Confetture	Si può gustare con miele di castagno e composte o mostarde di frutta.
	Frutta	Frutta fresca (mele, pere)
	Verdure	Verdure fresche di stagione
	Pane	Pane di segale

Produzione		Spessa delle Giudicarie			
Periodo produzione		10 settembre ÷ 30 giugno.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo.			
	Munte	2÷3 munte successive			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento naturale			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	<p>Latto-innesto di batteri selezionati in zona partendo da latte delle stalle meglio gestite.</p> <p>Solo per la parte del latte impiegato per la preparazione del latte-innesto naturale è consentita la termizzazione. 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 Spessa nella fase di maturazione.</p>			
Coagulazione	Temperatura	35 ± 2 °C			
	Tempo	20 ÷ 50 minuti.			
	Tipo di caglio	Di origine bovina.			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene tagliata, poi rotta con lo spino fino alla dimensione di un "chicco di riso".			
Cottura	Temperatura	42 ± 2 °C (semicottura), con agitazione continua.			
	Tempo	20÷30 min.			
	Azione	Sosta sotto siero per 35÷65 minuti.			
Formatura		La cagliata viene estratta e posta nelle apposite fascere marchianti dove rimane per 24 ore.			
Trattamenti forma	Salatura	<p>Le operazioni di salatura si effettuano a secco o in salamoia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a secco per 8÷12 giorni; - in salamoia per 4÷6 giorni (con salamoia a densità di 16÷20° Baumé). 			
Stagionatura	Tempo minimo	<p>> 3 mesi GIOVANE</p> <p>> 6 mesi STAGIONATO</p>			
	°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 scialzo ed impressa dalle fascere marchianti, 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>			
NOTA		<p>Poiché il disciplinare prevede che la produzione della Spessa sia effettuata tra il 10 settembre e il 30 giugno, rimangono escluse sia la produzione da latte di alpeggio che il formaggio di malga.</p> <p>Nei mesi estivi e nelle malghe della stessa zona, da latte di bovini in alpeggio, viene prodotto il "formà", la cui tecnica di preparazione è simile a quella della "Spessa", ma presenta una colorazione gialla più accentuata e un tenore lipidico più elevato a causa del latte utilizzato notevolmente più grasso.</p>			