

Generalità		Monte Re	
Presentazione	<p><b>Monte Re</b></p> <p>Originario della zona a cavallo del confine tra la Slovenia e il Carso Triestino, come dimostra il nome Monte Re (o Nanos) del monte ivi situato. La produzione attuale è concentrata nella zona di Monrupino, in un piccolo stabilimento o in aziende familiari (in questo ultimo caso il prodotto è ceduto solo al consumatore diretto). La sua diffusione è esclusivamente locale. È un formaggio grasso, prodotto principalmente da latte di vacca addizionato di sufficienti quantità di latte di capra, di media stagionatura, a pasta semidura. Ha forma cilindrica con scalzo dritto di 8-9 cm, facce piane di diametro medio di 17-18 cm e peso di 2-6 Kg; crosta liscia e abbastanza regolare, pasta di colore paglierino, con occhiatura piccola ma diffusa, gusto caratteristico del latte caprino, a volte leggermente piccante. Si abbina a vini rossi di media gradazione alcolica, abbastanza morbidi, con discreta persistenza aromatica.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Provincia di <b>Trieste</b> : territorio del comune di Monrupino.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Allevamento, Stalla	
	Alimentazione	Erba locale, fresca o affienata.	
Storia	<p>Il formaggio Monte Re (o <i>Nanos</i>) vanta nella provincia di Trieste una lunga tradizione che risale al periodo austro-ungarico. Veniva prodotto nelle malghe sul Monte Nanos (in lingua italiana Monte Re), con latte ovicaprino misto a bovino. In seguito, ma soprattutto dopo la prima guerra mondiale, la zona di produzione si allargò alle valli del Vipacco e al Carso.</p> <p>La storia di questo formaggio tipico del litorale dell'ex impero austro-ungarico è legata alle vicissitudini del secondo dopoguerra quando, con la definizione della linea di demarcazione tra l'Italia e la ex Jugoslavia, anche la zona di produzione venne divisa. Il formaggio Nanos (Monte Re) assume nella zona di produzione slovena anche, e principalmente, la denominazione di "Nanoski sir" (formaggio di Monte Re). Tale denominazione è stata riconosciuta ufficialmente dagli organi competenti della vicina repubblica di Slovenia a tutta la zona del Monte Nanos e del Vipacco.</p> <p>Nella provincia di Trieste in assenza di latterie turnarie e sociali, dove però storicamente il formaggio tipico del Monte Nanos trovava la maggiore parte della sua collocazione commerciale, la produzione venne limitata ad alcune aziende zootecniche con lunga tradizione casearia e che praticano la vendita diretta dei propri prodotti. Negli ultimi anni questo formaggio tipico della zona di Trieste è entrato nel novero delle produzioni tipiche della latteria Sociale del Carso.</p> <p>Quando la produzione avviene in aziende a conduzione familiare si ricorre ancora all'uso di caldaie in rame e ad attrezzi in legno.</p>		

Descrizione		Monte Re	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Misto (vacca-capra). Nella tradizione si utilizzavano per questo formaggio, in funzione della disponibilità, miscele di latte di capra, di pecora e di vacca.	
	Trattam. latte	Crudo	
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato, stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	Ø 17-18	

	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 8÷9			
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2÷6			
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita			
	<b>Aspetto</b>	Liscia, abbastanza regolare			
	<b>Colore</b>	Paglierino			
	<b>Spessore</b>	Sottile o abbastanza sottile			
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura			
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Paglierino			
	<b>Struttura</b>	Abbastanza dura, abbastanza compatta, abbastanza elastica, untuosa			
	<b>Unghia/Sottocr. Colore Spessore</b>	n.d.			
	<b>Occhiatura</b>	Abbastanza fine, irregolare, abbastanza distribuita			
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Bassa÷Media			
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza persistente			
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, animale (caratteristico del latte caprino)			
	<b>Retrogusto</b>	n.d.			
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico			
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		A volte leggermente piccante			
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura, abbastanza elastica, abbastanza solubile.			
<b>Principali caratteristiche fisico- chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. Formaggio grasso			

<b>Utilizzo</b>		<b>Monte Re</b>			
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma come antipasto con un filo d'olio e verdure fresche a foglia, o come dessert in un piatto di formaggi del Carso.			
	<b>In cucina</b>				
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini rossi di media gradazione alcolica.			
	<b>Miele/Confetture</b>				
	<b>Frutta</b>				
	<b>Verdure</b>				
	<b>Pane</b>				

<b>Produzione</b>		<b>Monte Re</b>			
<b>Periodo di produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima: • Latte • Sale</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	< 100		Significativa, variabile	

	<b>Provenienza</b>	Allevamento, Stalla
	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	Il latte viene lavorato solo quando ha raggiunto un soddisfacente livello di acidificazione e, nel caso, può essere impiegato sieroinnesto o miscele di batteri lattici termofili acidificanti per garantire la presenza della flora specifica.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Caglio liquido, o caglio in pasta di capretto quando la miscela che compone il latte non è sufficiente ad assicurare le caratteristiche sensoriali desiderate.
	<b>Tempo (minuti)</b>	n.d.
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Rottura grossolana. Non appena i granelli sono un poco spurgati, si procede alla cottura della cagliata.
<b>Cottura</b>	<b>°C - Tempo - Azione</b>	~44 C ( <b>semicottura</b> )
<b>Formatura</b>		Dopo l'estrazione, la cagliata viene lasciata maturare sul tavolo spersore per 24 ore, eventualmente coperta con un telo per permettere uno spurgo adeguato. Successivamente la cagliata viene accomodata nelle fascere e leggermente pressata.
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura</b>	n.a.
	<b>Salatura</b>	A secco, o per immersione in salamoia per 24 ore.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	≥ 4 mesi (il formaggio può essere destinato ad una maturazione prolungata)
	<b>°C - UR%</b>	La stagionatura deve avvenire in un ambiente con bassa umidità
<b>Marchiatura</b>		