

Generalità		Sot la trape	
Presentazione	<p><b>Sot la trape</b></p> <p>Sot la trape, in friulano, significa “sotto le vinacce”. La materia prima è costituita da formaggi vaccini di tipo “latteria” (semigrassi) con una stagionatura minima di 60 giorni, o di tipo “caciotta” (grassi) con stagionatura minima di 20 giorni. Le forme selezionate, con crosta pulita, regolare e senza spaccature, vengono immerse in vasche e ricoperte con mosti d’uva non fermentati di uve locali bianche o rosse (Cabernet, Merlot, Refosco, Fragola, Tocai, Sauvignon, Verduzzo e anche i mosti di uve passite). Quello che distingue il Sol la trape da altri formaggi “ubriachi” è che l’affinamento viene fatto con il mosto o le vinacce e non con il vino. Il risultato di questo trattamento è che il formaggio viene profumato con aromi fruttati fino al centro della forma.</p> <p>Il caratteristico e tradizionale sapore ed aroma di questo prodotto è determinato dalla sua prolungata sosta all’interno dei tini in legno contenenti mosto non fermentato. Il legno, dato il suo elevato potere assorbente, facilita il mantenimento dei complessi equilibri biochimici responsabili delle caratteristiche organolettiche tradizionali del prodotto.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Province di <b>Udine</b> : in Carnia e nei territori di Canal del Ferro e Val Canale (Comuni di Moggio, Resia, Resiutta, Chiusaforte, Dogna, Malborghetto, Pontebba, Tarvisio).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Allevamento, Stalla	
	Alimentazione	Erba locale, fresca o affienata.	
Storia	<p>Storicamente l'uso di immergere i formaggi sotto le vinacce sembra derivare dalla necessità di proteggerli nel corso delle razzie. Oggi questa tecnica è una ricerca di ulteriore qualità per questo formaggio e un modo per mantenere la memoria della tradizione.</p> <p>Quello che distingue il Sol la trape da altri formaggi “ubriachi” è che l’affinamento viene fatto con il mosto o le vinacce e non con il vino. Il risultato di questo trattamento è che il formaggio è profumato con aromi fruttati fino al centro della forma.</p> <p>Il consumo in Friuli di questo prodotto è molto antico e la ricetta per la sua preparazione è riportata anche nel libro di Pietro Adami dove sono illustrati molti dei tradizionali piatti della vecchia Carnia.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pietro Adami. “La cucina Carnica”. Ed. Franco Muzzio, 1985</li> </ul>		

Descrizione		Sot la trape	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vaccino.	
	Trattam. latte	Parzialmente sgrassato, o intero	
	Temper.Cagliata	Semicotto, o crudo	
	Umidità pasta	Semiduro, duro	
	Tecnologia	Affinato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso, o Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o leggermente convesse ø 30÷33 (formaggio tipo “latteria”) ø 10÷15 (formaggio tipo “caciotta”)	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8 (formaggio tipo “latteria”)	

		10 (formaggio tipo "caciotta")
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	6 (formaggio tipo "latteria") 1÷3 (formaggio tipo "caciotta")
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Trattata
	<b>Aspetto</b>	Liscia, uniforme
	<b>Colore</b>	Violaceo se si utilizzano vinacce d'uva rossa Giallo acceso se si utilizzano vinacce d'uva bianca
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza morbida, umida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Paglierino
	<b>Struttura</b>	Abbastanza dura, compatta, poco elastica, untuosa
	<b>Unghia/Sottocr. Colore Spessore</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b>	Rada e di piccolo diametro per il formaggio tipo "latteria" Assente, o quasi assente per il formaggio tipo "caciotta"
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Media, media-elevata
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Delicati, caratteristici del mosto/vinaccia utilizzato, lattico cotto
	<b>Retrogusto</b>	n.d.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Leggermente piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura, abbastanza elastica, poco solubile, leggermente adesiva.
<b>Principali caratteristiche fisico- chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Semigrasso (per il formaggio tipo "latteria") Grasso (per il formaggio tipo "caciotta")

<b>Utilizzo</b>		<b>Sot la trape</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>	

Produzione		Sot la trape			
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Formaggio • Sale • Vinacce/mosto	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
Requisiti del formaggio di partenza	Caratteristiche	<p>Le forme selezionate devono avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stagionatura minima di 60 giorni (se di tipo "latteria")</li> <li>• Stagionatura minima di 20 giorni (se di tipo "caciotta")</li> <li>• Crosta pulita, regolare e senza spaccature.</li> </ul>			
Trattamenti forma	Preparazione	Scelta delle forme da trattare per assicurarsi che abbiano i requisiti necessari.			
	Affinamento	<p>L'affinamento in vinacce viene effettuato in ambienti completamente dedicati a questo scopo, con temperatura di 10÷15 °C e UR 85÷90 %. Le attrezzature necessarie sono; tini in legno per l'immersione dei formaggi, banchi di lavorazione in vetroresina, o acciaio, o legno, assi di legno per la stagionatura.</p> <p>Le forme vengono immerse in vasche e ricoperte con mosti d'uva non fermentati di uve locali bianche o rosse (Cabernet, Merlot, Refosco, Fragola, Tocai, Sauvignon, Verduzzo); apprezzate sono anche le uve passite.</p> <p>Le forme rimangono immerse per 8÷10 giorni (pezzature grandi) e 2÷4 giorni (pezzature piccole).</p> <p>Trascorso tale periodo le forme vengono tolte dalle vasche, poste sui banchi di lavorazione, spalmate con la stessa vinaccia impregnata d'acqua prima di essere pulite e stivate su tavole di legno per farle maturare.</p>			
Stagionatura	Tempo	<p>Dopo ~1 mese di maturazione le forme vengono raschiate e messe in commercio.</p> <p>Il tempo di maturazione per le forme di piccole pezzature si riducono al minimo dato che le migliori caratteristiche organolettiche si ottengono subito dopo il trattamento.</p>			
	°C - UR%	Ambienti con temperatura di 10÷15 °C e UR 85÷90 %.			
Note	<p><b>Sicurezza alimentare del prodotto ottenuto con metodiche tradizionali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Esiste già un manuale di autocontrollo (vedi DL 155/97).</li> <li>– Il formaggio Sot la trape è rispondente ai requisiti del DPR 54/97 con le deroghe consentite ai sensi della decisione 97/284 del 25.4.1997 per le attrezzature.</li> </ul>				