

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia	
Allegato B	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
Denominazione	FATULÌ
Territorio	Valle Camonica (BS)
Definizione	Formaggio prodotto con latte intero appena munto di capra Bionda dell'Adamello, a pasta semicotta, a media stagionatura
Materie Prime	Latte di capra Bionda dell'Adamello, caglio e sale
Caratteristiche fisiche	Foma cilindrica, diametro 20-25 cm, scalzo 3-5 cm: peso 400-500 g circa
Descrizione sensoriale	Pasta morbida ed elastica Sapore gradevole, leggermente acido e pungente con sapidità più marcata nelle produzioni estive
Tecnica produzione	Si produce con il latte intero e fresco di una sola mungitura, che solitamente non necessita di essere riscaldato Si aggiunge il caglio a 28-30 °C. Si attende la formazione del coagulo Una volta ottenuto, si riscalda la cagliata fino a 40 °C per circa 10 min, Si mantiene agitata continuando a romperla per altri 15 min fino alle dimensioni di pisello o grano di riso. Si lascia riposare per altri 10 min Si estrae e si mette nelle formine. Una volta terminato il processo di sineresi si interverrà con la salatura che può essere fatta sia in salamoia che a secco (quest'ultima più diffusa). Il processo di affumicatura, che avviene su apposite grate all'interno dei camini, conferirà i caratteristici solchi al formaggio oltre al colore ed al profumo che si ottengono anche per la combustione di rami di ginepro verdi. La stagionatura dura da 1 a 3 mesi, a seconda del tipo da grattugia.

Fatuli



Formaggio prodotto con latte intero appena munto di capra Bionda dell'Adamello, a pasta semicotta, a media stagionatura.

Caratteristiche

Tipico della Val Camonica in provincia di Brescia, il Fatulì è un formaggio a pasta semicotta e a stagionatura media, prodotto con latte intero appena munto di capra Bionda dell'Adamello. Specie protetta per le caratteristiche genetiche primitive, la capra Bionda è dotata di corna a base piramidale ed è una capra lattifera, anche se alcuni allevatori la conservano solo per il capretto pasquale. Il Fatulì ha foma cilindrica, diametro di 20-25 centimetri, scalzo alto 3-5 centimetri e un peso variabile attorno ai 400-500 grammi. La pasta è morbida ed elastica.

Modalità produttive

Si produce con il latte intero e fresco di una sola mungitura, che solitamente non necessita di essere riscaldato poiché si aggiunge il caglio a 28-30 °C. Si attende la formazione del coagulo e, una volta ottenuto, si riscalda la cagliata fino a 40 °C per circa 10 minuti, si mantiene agitata continuando a romperla per altri 15 minuti fino alle dimensioni di pisello o grano di riso.

Si lascia riposare per altri 10 minuti, quindi si estrae e si mette nelle formine.

Una volta terminato il processo di sineresi si interverrà con la salatura che può essere fatta sia in salamoia che a secco (quest'ultima è più diffusa). Il processo di affumicatura, che avviene su apposite grate all'interno dei camini, conferirà i caratteristici solchi al formaggio oltre al colore e al profumo che si ottengono anche per la combustione di rami di ginepro verdi. La stagionatura dura da 1 a 3 mesi.

Curiosità

Una storia lunga venticinque anni, ha comunque mantenuto piuttosto modesta la produzione del Fatulì, che raggiunge

i 100 quintali all'anno. Questo aspetto, oltre che avere ripercussioni sul prezzo (circa 21 euro al chilo), è anche motivo di una modesta commercializzazione e diffusione del prodotto al di fuori della sua zona produttiva.

Caratteristiche organolettiche

L'odore di questo formaggio è delicato all'interno, leggermente acidulo e più marcato nelle produzioni estive per la presenza di essenze tipiche del foraggio fresco.

La parte esterna si distingue per il colore, che non è bianco come all'interno, e per l'odore dell'affumicatura. Il colore delle forme varia a seconda di come è mantenuto il fuoco durante il processo di affumicatura. L'optimum, sia intermini di colore che di gusto, si ottiene quando il fumo è leggero e costante, aspetto che dona un colore giallo-bruno e un gusto leggero di affumicatura, che non copre il sapore del latte.

Come si consuma

Il Fatulì è consumato come formaggio da tavola, oppure se stagionato a lungo, anche grattugiato.

Area di produzione

Il Fatulì è prodotto in Val Camonica in provincia di Brescia.