

## Garda Tremosine



Prodotto sin dal '900 nelle latterie di Tremosine, il formaggio **Garda** è stato di recente valorizzato dal caseificio sociale Alpe del Garda. Fondato nel 1980, l'Alpe del Garda è sito a circa 700 metri sul livello del mare nel cuore del Parco Alto Garda bresciano, sull'altopiano di Tremosine.

Fin dall'inizio si è imposto per la produzione di formaggi con caratteristiche tipiche della zona montana, puntando i propri sforzi sulla qualità dei prodotti e anticipando le attuali esigenze del mercato. Oggi il 90% del latte conferito è trasformato in formaggio Garda stagionato (oggetto della certificazione volontaria di prodotto) e in Formaggella di Tremosine.

### Caratteristiche

Formaggio semigrasso a lunga stagionatura (di solito pari a un anno), semicotto, il **Garda Tremosine** è prodotto solo ed esclusivamente con latte di mucche di razza Bruna Alpina.

La pasta dura, presenta un colore paglierino con occhiatura quasi assente e ha un sapore leggermente marcato, ma molto gradevole.

### Modalità produttive

Si produce con latte titolato di due mungiture. Il latte è trattato termicamente con una pastorizzazione a 72 °C per 30 secondi, si abbassa la temperatura a circa 35 °C, quindi si aggiungono al latte i fermenti lattici insieme al caglio in polvere. Si lascia formare il coagulo per circa 25 minuti, poi si inizia a rompere la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si porta la temperatura a 46 °C. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 40 minuti, quindi si estrae con teli di lino e la si dispone nelle fascere. Il formaggio è poi pressato per favorire l'eliminazione del siero. La salatura avviene per immersione in salamoia per circa 4 giorni. La stagionatura dura un anno, con periodici rivoltamenti e oliatura delle forme. Su ogni forma, oltre al marchio Garda e alla bollatura sanitaria, prima della salatura è riportato un numero identificativo. Questo codice è lo stesso per tutte le forme prodotte nella stessa lavorazione ed è anche indicato sulla scheda di lavorazione che permette di risalire a tutte le informazioni rilevanti e alle caratteristiche produttive di ciascuna fase. Le forme marchiate, sono tenute in salamoia per 24 ore e, in seguito, depositate su assi di pino per i primi 90 giorni. Infine, sono riposte nella sala di stagionatura, su ripiani di alluminio.

### Curiosità

La *certificazione volontaria* "razza bovina produttrice del latte" attesta che il Garda Tremosine è prodotto con il latte ottenuto da mucche di sola razza bruna alpina.

È un atto con cui un organismo indipendente e qualificato attesta che un determinato prodotto possiede tutti i requisiti indicati nel disciplinare di riferimento.

La certificazione volontaria attesta che:

- il prodotto in questione è conforme al disciplinare di riferimento
- i requisiti oggetto di certificazione comunicati al consumatore sono soddisfatti
- le attività di controllo svolte hanno fornito risultati favorevoli
- eventuali non conformità sono gestite.

Si tratta, in definitiva, di un processo che accanto alla valorizzazione territoriale di un prodotto tipico di una zona determinata, offre anche notevoli garanzie produttive ai consumatori.

### Caratteristiche organolettiche

Sapore più o meno marcato a seconda della stagionatura, ma sempre dolce e gradevole.

### Come si consuma

Come formaggio da tavola.

### Area di produzione

Il Garda Tremosine è prodotto nella comunità montana di Brescia e in tutto il parco dell'Alto Garda bresciano.

Le caratteristiche geografiche della zona e quelle del latte utilizzato conferiscono doti di ineguagliabile gustosità a questo formaggio, difficilmente riproducibile altrove. Tremosine si trova nel cuore del parco Alto Garda Bresciano e raccoglie tutti i pregi naturali e ambientali dell'area naturale protetta. Primo tra tutti quello paesaggistico: qui le

montagne più elevate del parco si confondono con l'azzurro del Garda, offrendo scenari senza eguali. Tra monti e lago, tra alpino e mediterraneo, è adagiato il verde altopiano di Tremosine: un'oasi naturale davvero incontaminata.