

## Valtellina Scimudin



Come molte valli alpine della Lombardia, anche la Valtellina ha la sua formaggella denominata **Scimudin**, ossia \"piccolo scimud\", che nel dialetto locale vuol dire formaggio.

Lo Scimudin è nato probabilmente come formaggio caprino e, in seguito al progressivo abbandono dell'allevamento caprino, oggi è prodotto esclusivamente con latte di mucca.

Tuttavia in alcune vallate laterali della Valtellina è rimasta la tradizione di produrre formaggelle di latte caprino o misto.

### Caratteristiche

Lo Scimudin è un formaggio a breve maturazione, grasso con pasta molle di colore variabile fra il bianco e il giallo paglierino e occhiatura sottile e regolare. Il diametro delle facce varia da 16 a 22 centimetri e l'altezza dello scalzo è al massimo di 8 centimetri.

La crosta è asciutta e sottile, nonché cosparsa da una tipica muffa bianco - grigiastra.

Ha un peso variabile fra 1 e 2,5 chilogrammi.

### Area di produzione

Tipico in origine solo del comune di Bormio, oggi lo Scimudin è prodotto in tutta provincia di Sondrio.

E proprio la Valtellina, patria di questo formaggio, ospita il parco nazionale dello Stelvio, la più ampia riserva protetta italiana. La sua peculiarità non è solo l'estensione superficiale, visto che comprende quattro province (due delle quali in Trentino), ma anche quella altimetrica.

### Modalità produttive

Latte da una o più mungiture senza starter aggiunti ma flora spontanea.

Lo Scimudin è prodotto con il latte vaccino di una o più mungiture senza l'aggiunta di starter (prodotti in grado di favorire la coagulazione), ma solo con flora spontanea.

Dopo l'aggiunta del caglio di vitello e la coagulazione dell'impasto, si procede alla rottura della cagliata alla temperatura di 36 - 40 °C per 30 minuti, fino a ottenere grumi della grandezza di una nocciola.

Le forme sono poi riposte negli stampi di diametro fra i 16 e i 22 centimetri, con altezza pari a 8 centimetri. La maturazione avviene alla temperatura di 6-15°C per un periodo variabile fra i 10 e i 30 giorni.

### Curiosità

Contrariamente agli altri formaggi valtellinesi tutti di stagionatura prolungata, lo Scimudin si distingue per la breve maturazione (3-4 settimane) il che fa pensare che esso fosse in origine un formaggio di produzione e consumo esclusivamente casalingo.

La tradizione familiare tipica dell'alta valle è stata ripresa e perfezionata dalle latterie sociali di fondo valle che oggi producono lo Scimudin durante tutto l'anno e non solo d'estate, utilizzando esclusivamente il latte delle stalle locali.

La diversità fra un formaggio d'alpe estivo e uno di fondovalle, prodotto nel resto dell'anno come accade per lo Scimudin oggi, è determinata principalmente dall'alimentazione delle vacche: erbe, fiori e acqua dei pascoli nel primo caso, fieno e mangimi nel secondo.

### Caratteristiche organolettiche

Di sapore dolce e cremoso, lo Scimudin ha un intenso profumo di latte e un aroma delicato che ne fanno un classico formaggio da tavola.

### Come si consuma

Lo Scimudin è un formaggio ideale insieme alla polenta.

La tradizione valtellinese prevede, durante la lavorazione della polenta, il sacrificio di una forma di Scimudin sciolta nell'impasto durante la cottura.

È perfetto anche affettato sui cibi caldi o come piatto unico, con aggiunta di olio d'oliva e pepe o accompagnato con insalata di frutta.

Lo si può gustare, inoltre, insieme a confetture di zucca e pistacchi o melanzane e limoni. Si abbina a vini bianchi leggeri, come il Terrazze Retiche di Sondrio I.G.T. o a vini rossi di Valtellina poco alcolici e dal profumo delicato.

Per assaporarne meglio le caratteristiche, questo formaggio deve esser conservato a una temperatura non superiore ai 15°C e consumato entro 45 giorni dalla data di confezionamento.