

FORMAGGIO BUSCHE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio "Busche".



La storia

Il formaggio "Busche" deve il suo nome all'omonimo comune che ha visto la nascita di una delle prime latterie cooperative della provincia di Belluno. Le prime produzioni di tale formaggio risalgono agli anni '70 con il nome "Mastella". Solo nei primi anni '80 è stata attribuita l'attuale denominazione di formaggio "Busche", per meglio identificarne l'origine geografica.

Descrizione del prodotto

Il "Busche" è un formaggio a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato, dal sapore delicato e gradevole. È prodotto in forme cilindriche di circa 6 kg, con diametro di 32 cm e altezza dello scalzo di 8 cm. Sia esternamente che all'interno si presenta di colore bianco, senza screpolature o occhiature; la pasta è morbida, cremosa e dal profumo di latte.

Processo di produzione

È prodotto con latte raccolto prevalentemente in zone montuose e ricche di pascoli, dove è ancora ampiamente diffuso l'alpeggio e quindi l'alimentazione a base di foraggi locali, ricchi di infiorescenze. Il latte utilizzato deriva, per la quasi totalità, da bovine appartenenti alle razze Bruna e Bruno Alpina. Il latte viene riscaldato e addizionato con latte-innesto specifico, prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari. Dopo la coagulazione la cagliata viene rotta (a dimensione di chicchi di mais) e cotta per altri 30 minuti a 45 °C circa. La massa viene quindi tolta dal recipiente di cottura, lasciata spurgare e messa in forme. La salatura avviene in salamoia e la stagionatura dura circa un mese.

Usi

Il "Busche" è un formaggio da tavola ma, poiché fonde bene alla cottura, può essere utilizzato come ingrediente in svariate preparazioni.

Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile presso la piccola e grande distribuzione in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.

