

FORMAGGIO COMELICO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Comelico.



La storia

Il Comelico è caratterizzato da aree ancora integre e ricche di suggestioni naturali, così nell'ambito agroalimentare e lattiero-caseario si è saputa sposare la tecnologia d'avanguardia con la tutela dei prodotti tradizionali; l'allevamento delle bovine da latte fornisce oggi una preziosa materia prima, da cui trarre una variegata gamma di formaggi, che con il loro profumo e sapore si differenziano da località a località, da latteria a caseificio. Le produzioni

nelle latterie locali sono state conferite alla latteria "Genzianella", nata nel 1979, che ha continuato la produzione del formaggio "Comelico" secondo la tradizione.

Descrizione del prodotto

È un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino a crudo parzialmente scremato, caglio e sale. Presenta forma cilindrica e regolare, superfici piane e altezza dello scalzo compresa tra i 7 e i 10 cm. Il diametro delle facce è di circa 30 cm e il peso varia da 4 a 6 kg. La crosta non è regolare e presenta un colore molto variabile sul giallo paglierino. La pasta è di colore bianco con occhiatura sempre presente, regolare e più marcata nel prodotto fresco. Il "Comelico" è a pasta semidura e viene commercializzato a tre diversi gradi di maturazione: fresco (da 1 a 3 mesi), mezzano (dopo 3 mesi) e vecchio (oltre i 5 mesi di stagionatura). Il sapore tipico è piuttosto marcato e tende a un retrogusto amaro, rilevabile soprattutto in autunno, legato all'alimentazione delle bovine sui pascoli di montagna.

Processo di produzione

Dopo la scrematura per affioramento della panna, il latte viene pastorizzato a 72 °C, posto in caldaia e portato a 30 °C viene aggiunto il lattoinnesto prodotto in loco. Si procede poi alla rottura della cagliata con appositi attrezzi fino a raggiungere la grandezza di un chicco di orzo. Si esegue la cottura a 37 °C, seguita da una pausa; successivamente si procede ad una ulteriore seconda cottura con temperatura diversa secondo le stagioni (41-42 °C). Una volta depositatosi in fondo alla "caliera" si procede alla sua estrazione manuale con tele di seta al fine di metterlo in stampi di acciaio e quindi sottoposto ad una pressatura con torchio. Il formaggio così ottenuto viene messo in salamoia e poi posto in locali idonei per la stagionatura.

Usi

È un formaggio da pasto, da abbinare a vari piatti in funzione della stagionatura.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i caseifici e la piccola distribuzione del bellunese durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare i comuni di Comelico Superiore, San Nicolò di Comelico, Santo Stefano di Cadore, San Pietro di Cadore, Danta di Cadore.

