

FORMAGGIO NEVEGÀL

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Nevegàl.



La storia

Il formaggio “Nevegàl” deve il suo nome all’omonima zona montuosa della provincia di Belluno ricca di abbondanti nevicate nel periodo invernale e di foraggi nel periodo estivo. Le prime produzioni di questo formaggio sono state realizzate da piccole latterie turnarie della zona.

Descrizione del prodotto

Il “Nevegàl” è un formaggio a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato. Si presenta in forme di 25-30 cm di diametro, con scalzo di 5-7 cm e peso di circa 4 kg.

La pasta è di colore giallo paglierino chiaro, con occhiatura piccola e diffusa, mentre la crosta è sottile, quasi inesistente. Presenta un sapore particolarmente delicato e un profumo intenso.

Processo di produzione

Per produrre il formaggio “Nevegàl” si utilizza latte derivato dalla mungitura di bovine appartenenti prevalentemente alle razze Bruna (italiana) e Bruna delle Alpi. Il latte crudo viene riscaldato fino a circa 30 °C e, dopo l’aggiunta di caglio in polvere, la coagulazione avviene in 40 minuti. La cagliata viene rotta a dimensioni di chicchi di mais e viene cotta per altri 40 minuti circa, a 40 °C. Quindi la massa viene estratta, sistemata nelle fascere, lasciata riposare per 24 ore e successivamente messa in salamoia per circa 24 ore. La maturazione dura circa 30 giorni e deve avvenire in luoghi umidi e a temperatura fresca e controllata.

Usi

Usato prevalentemente da tavola, il “Nevegàl” fonde bene alla cottura e quindi è utilizzato anche per moltissime preparazioni gastronomiche.

Reperibilità

È prodotto in quantità rilevanti e molto diffuso, pertanto, oltre che nella provincia di Belluno, lo si può trovare anche presso la piccola e media distribuzione in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.

