

FORMAGGIO SCHIZ

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio schiz.



La storia

Lo "schiz" è un formaggio freschissimo tipico della provincia di Belluno. Nato nelle malghe di montagna è prodotto con latte vaccino. Non c'è certezza sull'origine del nome. Taluni lo fanno risalire al fatto che i malgari recuperavano i residui di cagliata che schizzavano fuori dalle fascere durante la fase di pressatura o schiacciatura, in dialetto locale "schizar"; altri dallo schizzare delle goccioline di siero che escono dal formaggio durante la cottura. Si tratta di un cibo antico, riscoperto negli ultimi de-

cenni e molto apprezzato per il gusto particolare che acquista con la semplice preparazione.

Descrizione del prodotto

Si produce con latte vaccino crudo molto fresco, intero o parzialmente scremato. La pasta è compatta, di colore bianco candido. Commercializzato in forme rettangolari di circa 2 kg, viene venduto a fette. Ha un intenso profumo di latte, il sapore è delicato e dolce in quanto nel processo di produzione non viene aggiunto sale.

Processo di produzione

Il latte può essere lavorato senza aggiunte di colture microbiche e coagulato mediante l'utilizzo di caglio in polvere o liquido a temperature variabili dai 32 ai 38 °C, a seconda delle lavorazioni. Dopo circa 15-20 minuti si esegue il taglio, fino ad ottenere la dimensione della cagliata a nocciola, portando gradualmente la temperatura a 41-42 °C. La cagliata così ottenuta viene estratta e immersa in acqua fredda per circa 10 minuti, allo scopo di bloccare l'incremento di acidità.

La salatura, per questo tipo di formaggio, non viene effettuata. A fine raffreddamento il formaggio viene posto negli appositi cestelli di plastica di forma quadrata, per un'ora circa per la formatura, e quindi riposto in frigorifero. In queste condizioni il prodotto può essere conservato per una settimana se ottenuto da latte pastorizzato, mentre per i prodotti derivati dalla lavorazione di latte crudo questo tempo scende a 2 - 3 giorni. Lo "schiz" è commercializzato pressato in forme che ricordano delle mattonelle.

Usi

Lo "schiz" trova numerosi impieghi in cucina. Fritto in padella con una noce di burro e sale, costituiva con la polenta il piatto unico di una cucina povera, ma sana e genuina. Oggi "polenta e schiz" si può gustare nei rifugi e nei locali caratteristici della zona, ma è talmente facile e veloce da preparare, che può comparire felicemente su tutte le nostre tavole.

Reperibilità

Si può trovare tutto l'anno nelle latterie del bellunese ma anche presso la distribuzione organizzata in quasi tutto il territorio del Veneto. Si acquista generalmente a fette.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare la zona compresa tra Feltre e Belluno.

