

## Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

# Sot la trape

**formaggi tipo latteria o di tipo caciotta che vengono immersi in vasche e ricoperte con mosti d'uva non fermentati di uve locali bianche o rosse.**

**Categoria:** formaggi

**Territorio interessato alla produzione:** Viene prodotto in Carnia, Val Canale e Canal del Ferro.

### Descrizione sintetica del prodotto

Forma cilindrica a scalzo dritto e facce piane o leggermente convesse.

Dimensioni indicative: altezza di 8 cm, diametro medio di 30-33 cm e peso di circa 6 Kg per il formaggio tipo latteria; altezza di 10 cm, diametro di 10-15 cm e peso di 1-3 Kg per la caciotta.

Crosta uniforme di colore violaceo dalle vinacce scure e colore giallo acceso dalle vinacce d'uva bianca.

Pasta compatta di colore paglierino con occhiatura rada o di piccolo diametro per il formaggio tipo latteria; occhiatura assente, o quasi, per il formaggio tipo caciotta.

Gusto caratteristico delicato, ma leggermente piccante.

### Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La materia prima è costituita da formaggi tipo latteria, con una stagionatura minima di 60 giorni, o da formaggi tipo caciotta, con stagionatura minima di 20 giorni. Le forme selezionate con crosta pulita e regolare e senza spaccature vengono immerse in vasche e ricoperte con mosti d'uva non fermentati di uve locali bianche o rosse (Cabernet, Merlot, Refosco, Fragola, Tocai, Sauvignon, Verduzzo); apprezzate sono anche le uve passite. Le forme rimangono immerse in questa sorta di salamoia per 8-10 giorni per le pezzature grandi e 2-4 giorni per le pezzature piccole in un ambiente temperato a 10-15 °C e umidità relativa dell'85-90 %. Trascorso tale periodo le forme vengono tolte dalle vasche e, poste sui banchi, spalmate con la stessa vinaccia impregnata d'acqua prima di essere pulite e stivate e tavole di legno. Dopo una sosta di circa un mese in ambiente con temperatura di 10-15 °C le forme vengono raschiate e messe in commercio. Per le piccole pezzature i tempi di maturazione si riducono al minimo, dato che le migliori caratteristiche organolettiche si ottengono subito dopo il trattamento.

### Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Tini in legno per l'immersione dei formaggi;
- Banchi in vetroresina o acciaio o legno;
- Assi di legno per la stagionatura.

### Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I tini con il mosto d'uva sono conservate in ambiente fresco.

La lavorazione e la stagionatura avvengono in ambienti separati e tutti i locali presentano i requisiti previsti dalle normative vigenti con le eventuali deroghe concesse dove necessario.

## **Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni**

Il consumo in Friuli di questo prodotto è molto antico e la ricetta per la sua preparazione è riportata anche nel libro di Pietro Adami (Pietro Adami. *“La cucina Carnica”*. Ed. Franco Muzzio, 1985) dove sono illustrati molti dei tradizionali piatti della vecchia Carnia.

## **scheda di deroga per il formaggio sot la trape**

### **Oggetto della richiesta di deroga e motivazione della stessa**

Il caratteristico e tradizionale sapore ed aroma di questo prodotto è determinato dalla sua prolungata sosta all'interno dei tini in legno contenenti mosto non fermentato. Il legno, dato il suo elevato potere assorbente, facilita il mantenimento dei complessi equilibri biochimici responsabili delle caratteristiche organolettiche tradizionali del prodotto.

### **Osservazioni sulla sicurezza alimentare del prodotto ottenuto con metodiche tradizionali**

Esiste già un manuale di autocontrollo (vedi DL 155/97).

### **Riferimenti normativi**

Il formaggio Sot la trape è rispondente ai requisiti del DPR 54/97 con le deroghe consentite ai sensi della decisione 97/284 del 25.4.1997 per le attrezzature.

### **Argomenti associati**



Trasformazione