

Generalità		Formaggi di pecora o capra a pasta pressata	
<b>Presentazione</b>	<p><b>Formaggi di pecora o capra a pasta pressata</b>            Formaggio grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta dura, semicotta, ottenuto da latte di pecora, capra, o misto di vacca con aggiunta di latte di capra o pecora, intero e crudo. L'ambiente valdostano è esclusivamente montuoso e le caratteristiche morfologiche ne fanno un territorio difficile. Le vacche sono allevate in fondovalle e d'estate negli alpeggi, mentre le pecore e le capre si adattano all'ambiente tanto bello quanto ostico. Dal latte ovino, caprino, o misto si ottiene questo formaggio che vuole smentire chi pensa che la vacca sia l'unica produttrice della regione. Ha forma cilindrica, con facce piane, scalzo diritto o leggermente convesso e peso variabili. La crosta è dura, liscia, di colore paglierino, anche intenso. La pasta è dura, untuosa, di colore bianco, con occhiatura assente o di dimensione fine, regolarmente distribuita. È un formaggio con odori e aromi di intensità media o medio-elevata e riconoscimenti di tipo lattico cotto, erbaceo (specialmente nella produzione primaverile-estiva), leggero animale. È un formaggio da tavola che viene gustato "in purezza", o anche abbinato a insalate fresche di verdure. Si abbina a vini rossi, abbastanza giovani, armonici, di medio corpo, abbastanza caldi.</p>		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Valle d'Aosta</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Valle d'Aosta	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Aosta</b> : intero territorio regionale	
	<b>Tipologie</b>		
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Pascolo brado, Allevamento Capre di razza Valdostana (dall'aspetto fiero e orgoglioso), Camosciata (ottime produttrici di latte), Saanen (bianche come il latte di cui producono gran quantità); Pecore stanziate nel territorio; Vacche di razza Valdostana	
	<b>Alimentazione</b>	Pascolo estensivo con essenze fresche, con eventuale aggiunta di fieno nel periodo invernale	
<b>Storia</b>	Contando sulle caratteristiche ambientali, in Valle d'Aosta è particolarmente intenso l'allevamento bovino. Basti pensare alla razza autoctona Valdostana. Non mancano comunque le greggi di pecore che, insieme alle capre, svolgono un ruolo importante per la salvaguardia del territorio. Sono mammiferi che si alimentano prevalentemente con erba e affienati, ma la loro capacità di adattarsi a zone impervie, difficili da percorrere e povere di alimentazione è ben conosciuta I produttori mantengono le tradizionali lavorazioni casearie che risalgono ad un periodo non inferiore ai 25 anni.		

Descrizione		Formaggi di pecora o capra a pasta pressata	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Capra, Pecora, Misto (Vacca-Pecora/Capra)	
	<b>Trattamento</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	
	<b>Tecnologia</b>	Pressato	
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, Stagionato	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø variabili	
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto o Leggermente convesso variabili	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	Variabile
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino anche intenso (a seconda della stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile, Leggermente spessa
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura, Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Dura, Untuosa, Leggermente friabile (a stagionatura avanzata)
	<b>Occhiatura</b>	Assente o Rada
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Tonda Fine Regolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto</b>	<b>Intensità e persistenza:</b> Media, Medio-elevata <b>Odore e aroma:</b> Lattico cotto, Erbaceo (specialmente nella produzione primaverile-estiva), Leggero animale
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico, Sapido (a stagionatura avanzata)
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Grasso, Abbastanza dura, Friabile, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggi di pecora o capra a pasta pressata</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	È un formaggio da tavola che viene gustato "in purezza", o anche abbinato a insalate fresche di verdure.
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini rossi, abbastanza giovani, armonici, di medio corpo, abbastanza caldi

<b>Produzione</b>		<b>Formaggi di pecora o capra a pasta pressata</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Febbraio-Novembre I prodotti migliori si ottengono nel periodo estivo, quando l'alimentazione del bestiame è a base di foraggio fresco			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	≤ 100	≤ 100	≤ 100	
	<b>Provenienza</b>	Pascolo brado, Allevamento			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	n.d.			
	<b>Preparazione</b>	Il latte viene portato a temperatura di coagulazione			

<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia, Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio</b>	Presamica 36÷38 °C n.d. Vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	In granuli a dimensioni di <i>chicco di riso</i>
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	45 °C ( <b>semicottura</b> ), tempo: n.d. Sosta sotto siero per compattare il coagulo
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Formatura</b>	La pasta viene raccolta nelle fascere per definirne forma e dimensioni Le forme nelle fascere vengono sottoposte a una lunga pressatura: prima con le mani e successivamente con pesi, per eliminare il siero residuo
	<b>Salatura</b>	A secco
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo °C - UR%</b>	≥ 3 mesi In apposite cantine dal clima umido e fresco, su assi di legno
	<b>Trattamenti in maturazione</b>	Durante la stagionatura le forme vengono ribaltate e pulite più volte con acqua e sale per eliminare l'eventuale formazione di muffe

μT