

Generalità		Reblec	
Presentazione	Reblec	Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda, cremosa, ottenuto da latte vaccino, intero e crudo. Quando i contadini mungevano le loro poche vacche facevano questo formaggio per consumarlo in casa. La sua forma e le sue dimensioni sono date dall'involucro che lo contiene, ma più comunemente è di forma cilindrica con pezzatura piccola e molto variabile. Il Reblec non ha crosta, presenta un colore bianco, conserva l'aroma e il sapore dolce del latte fresco e, con la sua struttura morbida e cremosa, è l'immagine della freschezza. Ottimo gustato al naturale, magari spalmato su una fetta di pane fragrante, il Reblec diventa particolarmente sfizioso quando viene lavorato con erbe aromatiche e spezie. Insaporito con zucchero, cacao o cannella, oppure con della frutta, è perfetto per preparare cremosi dessert dal sapore fresco e dalla consistenza vellutata. Il suo gusto ben si sposa con vini bianchi delicati e morbidi. Praticamente da sempre, si tratta di una produzione destinata prevalentemente al consumo familiare e, per questo, non è particolarmente semplice da trovare. Per scongiurarne la scomparsa e tenere viva la sua gustosa tradizione, la Fondazione Slow Food lo ha inserito nel suo progetto Arca del Gusto volto a tutelare le piccole produzioni d'eccellenza a rischio di estinzione.	
	Riconoscimenti	PAT Regione Valle d'Aosta	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Valle d'Aosta	
	Province-Zona	Provincia di Aosta : intero territorio regionale. In particolare è tipico soprattutto della zona della Valpelline, tra il Cervino e il Gran San Bernardo.	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo Vacche di razza Valdostana nera o pezzata rossa	
	Alimentazione	Essenze fresche, o affienate nel periodo invernale	
Storia	<p>Per tradizione veniva spesso preparato dalle donne delle famiglie di allevatori ed era particolarmente amato dai bambini per il suo sapore dolce che lo rendeva particolarmente adatto a realizzare vellutati dessert.</p> <p>Anche il presidente Einaudi era particolarmente goloso di questo formaggio. Si dice, infatti, che durante le sue consuete villeggiature a By, in Valpelline, fosse solito consumarne in grande quantità.</p> <p>Il termine "reblec" deriva dal verbo franco-provenzale "<i>reblétch</i>", letteralmente "ri-mungere", quindi mungere una seconda volta. Questa pratica, al di là della necessità di svuotare completamente la mammella della mucca, ha un curioso risvolto economico di origini molto antiche. Si dice che gli <i>arpiàn</i> o i <i>bitchoulé</i> (i dipendenti che si occupavano delle mandrie), mungevano le mucche senza però completare l'operazione che veniva "terminata" durante una seconda fase, alla sera, o addirittura a notte fonda. Siccome dovevano versare ai proprietari un'imposta in proporzione alla quantità di latte prodotto, con questo espediente evitavano così di pagare un'imposta troppo alta. Il latte ricavato da questa mungitura "clandestina" ovviamente non era abbondante, ma particolarmente ricco in materia grassa e utile per la produzione del formaggio, chiamato così Reblec.</p> <p>La tecnica per la preparazione di questo formaggio non è codificata, ma le regole della sua preparazione sono ancora tramandate di generazione in generazione e pertanto risalgono ad un periodo ben anteriore ai 25 anni (limite minimo temporale per i prodotti PAT).</p>		

Descrizione		Reblec	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, o tronco-conico
	Facce Dimensioni (cm)	∅ n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d.
Peso	Kg	n.d. - Pezzatura piccola e variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie con evidenti segni delle fuscelle in cui viene formato, Umido
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Morbido
	Colore	Bianco
	Struttura	Molle e cremosa, Compatta
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Bassa Odore e aroma: Lattico fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremosa, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso

Utilizzo		Reblec
Utilizzo	In tavola	Ottimo gustato al naturale, magari spalmato su una fetta di pane fragrante, diventa particolarmente sfizioso quando viene lavorato con erbe aromatiche e spezie.
	In cucina	<p>Insaporito con zucchero, cacao o cannella, oppure con della frutta, è perfetto per preparare cremosi dessert dal sapore fresco e dalla consistenza vellutata.</p> <p>Crema di Reblec con frutti di bosco (ricetta)</p> <p>Ingredienti: Reblec, latte (in proporzione di circa metà del peso del formaggio), panna (in proporzione di circa un quinto del peso del formaggio), frutti di bosco misti (fragoline, more, mirtilli ecc.), zucchero (in dose variabile in base al grado di dolcezza desiderato), granella di mandorle e nocciole oppure biscotti secchi.</p> <p>Lavorate il formaggio con il latte e la panna fino ad ottenere una crema vellutata ed omogenea che lascerete riposare facendo aderire della pellicola sulla superficie.</p> <p>Nel frattempo pulite la frutta ed utilizzatene una parte per preparare una composta facendola scaldare in un pentolino con dello zucchero e qualche goccia di succo di limone fino a quando non si sarà ammorbidita e avrà rilasciato il succo. La dose di frutta utilizzata per preparare la composta varia in base all'intensità del colore che vorrete dare alla crema.</p> <p>Fate freddare la frutta e se la composta dovesse risultare troppo liquida, scolatela leggermente, poi passatela nel colino per eliminare bucce e semi ed unitela alla crema di formaggio lavorando il composto fin quando il colore non risulterà ben omogeneo.</p> <p>Aggiungete la frutta intera che avete tenuto da parte, poi trasferite la crema in coppette che avrete fatto precedentemente freddare in frigorifero e servite in tavola spolverando la superficie con granella di mandorle e nocciole, oppure con biscotti secchi ben sbriciolati.</p>

Abbinamenti	Vino	Il suo gusto ben si sposa con vini bianchi delicati e morbidi anche aromatici.
--------------------	-------------	--

Produzione		Reblec			
Periodo produzione		Tutto l'anno I prodotti migliori si ottengono nel periodo estivo, quando l'alimentazione del bestiame è a base di foraggio fresco			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
	Preparazione	Il latte viene scaldato a temperatura di coagulazione in una caldera di rame			
Coagulazione	Tipologia, Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio	Presamica 36 °C ~ 1,5 ore Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Non effettuata			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura	La pasta viene raccolta in un telo, o in fuscelle per effettuare lo sgrondo del siero in eccesso			
	Pressatura	n.a.			
	Salatura	Non viene salato			
Stagionatura	Tempo °C - UR%	Non viene stagionato La pasta ottenuta viene, posta a refrigerare e, una volta raffreddata, il formaggio è pronto per essere consumato. Da consumare entro 2 giorni			
	Trattamenti in maturazione	n.a.			