

Generalità		Formaggio de San Stè	
Presentazione	<p><b>Formaggio de San Stè</b>            Formaggio semigrasso, di media o lunga stagionatura, a pasta semidura, pressata. Si produce con coagulazione presamica di latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, crudo, proveniente da bovine generalmente di razza Bruna, Cabannina e meticce. Prodotto a una quarantina di chilometri dal mare della riviera genovese di Levante, nel territorio montano della Val d'Aveto, dominata dalle maggiori cime dell'Appennino ligure, tra i 1600 e i 1800 metri di altitudine, è apprezzato per le particolari caratteristiche organolettiche assicurate dall'alimentazione delle vacche nei buoni terreni di pascolo del territorio. Ha forma cilindrica regolare, facce piane del diametro di 30÷35 cm, scalzo diritto, di 10 cm, peso variabile di 3÷18 kg in relazione alla dimensione della forma; crosta sottile, elastica, liscia, di colore da giallo paglierino a bruno in base al grado di stagionatura; pasta semidura, compatta ed elastica, con occhiatura molto minuta, diffusa e regolarmente distribuita, di colore da paglierino chiaro a giallo intenso nel prodotto maturo. All'assaggio prevalgono odori lattici, di yogurt, di burro cotto e di erba fresca che evolvono in intensi aromi di frutta gialla e di nocciola tostata nel sotto-crosta; in bocca si nota un buon equilibrio fra acido e tendenza dolce oltre a una caratteristica e gradevole lieve nota amarognola raggiungendo la maturità; la struttura, quasi fondente, unisce in modo armonico elasticità e grumosità. La stagionatura dura almeno 2 mesi, ma può essere protratta fino a oltre 6 mesi, stagionatura che il consumatore può spesso riconoscere dal diverso colore dell'etichettatura. Ottimo e saporito formaggio "da tavola" il San Stè si abbina per lo più a insalate, mirtilli e noci. Per gustarlo in tutta la sua bontà, però, è consigliabile cuocerlo su piastre di ardesia (<i>sà ciàppa</i>) e accompagnarlo con pane casereccio. Dopo adeguata stagionatura può essere grattugiato come ottimo condimento di primi piatti locali. Tradizionalmente si abbina a vini del territorio (<i>Golfo del Tigullio DOC</i>): se <b>giovane</b>, vini bianchi secchi e morbidi, da vitigni principali quali Vermentino e Bianchetta Genovese; se <b>stagionato</b> vini rossi di media struttura, da vitigni principali quali Ciliegiole e Dolcetto.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Provincia di <b>Genova</b> : territorio dei comuni di Santo Stefano d'Aveto e Rezzoaglio, in alta Val d'Aveto	
	Tipologie	A Chiavari veniva denominato " <b>Formaggio di Santo Stefano d'Aveto</b> ", il nome del comune più importante della valle in cui viene prodotto	
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo semi-brado Vacche di razza Bruna, Cabannina e meticce	
	Alimentazione	Erba del territorio, fresca o affienata; Pascolo con erbe spontanee fresche	
Storia	<p>Sulle tavole dei genovesi veniva chiamato <i>Formaggio di Chiavari</i> anche se prende il nome dal territorio dove viene prodotto.</p> <p>Quasi tutte le famiglie avetane avevano almeno due mucche e si aiutavano nella raccolta del latte turnandosi per lavorarlo: produrre il loro formaggio, quindi, era la maggior risorsa economica perché anticamente era utilizzato come merce di scambio.</p> <p>Nell'alimentazione locale il burro era considerato il "grasso per elezione" ed è per questo che i formaggi delle "alte valli" venivano prodotti quasi sempre con latte vaccino scremato per affioramento allo scopo di utilizzarne il grasso per garantire la produzione del burro. Oggi, anche se non è più così importante la produzione del burro, viene mantenuta la produzione dei formaggi "di montagna" con latte parzialmente scremato di 2 munte: quella serale scremata nella notte e quella del mattino, invece, intera.</p>		

Descrizione		Formaggio de San Stè	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	

	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, o Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Semigrasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø 30÷35
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 10
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	3,0 ÷ 18,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino ÷ Bruno (secondo stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida ed Elastica ÷ Abbastanza dura e Rigida (secondo stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Paglierino chiaro ÷ Giallo intenso (secondo stagionatura)
	<b>Struttura</b>	Compatta, Semidura, da Elastica a Tenace (secondo stagionatura)
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Diffusa Tondeggiante Molto minuta Regolare
	<b>Intensità, Persistenza</b>	Medio-basse ÷ Medie (secondo stagionatura)
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Prodotto " <i>giovane</i> ": Lattico (latte cotto, yogurt, burro), Erbaceo (erba fresca, fieno); Prodotto " <i>matturo</i> ": Lattico (burro cotto), Erbaceo (fieno), Fruttato (frutta gialla), Tostato (nocciola tostata) nel sotto-crosta
	<b>Sapore</b>	Dolce, Salato Acido, Amaro Armonico, Caratteristica e gradevole lieve nota amarognola a stagionatura avanzata
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza elastico e Grumoso ÷ Abbastanza duro e Abbastanza friabile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. Formaggio semigrasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio de San Stè</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo e saporito formaggio "da tavola" il San Stè si abbina per lo più a insalate, mirtilli e noci. Per gustarlo in tutta la sua bontà, però, è consigliabile cuocerlo su una piastra di ardesia (sà <i>ciàppa</i> ) e accompagnarlo con pane casereccio.
	<b>In cucina</b>	A stagionatura opportunamente prolungata, può essere grattugiato come ottimo condimento di primi piatti locali.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Tradizionalmente si abbina a vini del territorio ( <i>Golfo del Tigullio DOC</i> ): se giovane, vini bianchi secchi e morbidi, da vitigni principali quali Vermentino e Bianchetta Genovese; se stagionato vini rossi di media struttura, da vitigni principali quali Ciliegiole e Dolcetto.
	<b>Pane</b>	Pane casereccio

Produzione		Formaggio de San Stè			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Pascolo semi-brado			
	Munte	2 / giorno (serale e mattutina)			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Preparazione	Il giorno della produzione del formaggio, il latte crudo della munta serale, parzialmente scremato (con affioramento di meno di 12 ore), viene messo in caldaia (in tradizionali contenitori in rame, detti <i>parèu</i> , o <i>ramà</i> ), unito a quello intero della munta mattutina, portato alla temperatura di coagulazione e addizionato del caglio			
	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	32÷35 °C			
	Tempo	~ 2 ore			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Effettuata a mano, con un bastone di legno ( <i>canelu</i> ) fino alle dimensione di un <i>chicco di riso</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		<p>Il coagulo viene raccolto manualmente dalla caldaia con la schiumarola (<i>cassa sbùsa</i>) e messo in un telo posto in una fuscella (<i>friscèla</i>)</p> <p>La massa viene quindi lavorata manualmente per essere frantumata, schiacciata e pressata in modo che possa fuoriuscire tutto il siero</p> <p>La pasta viene salata e messa negli stampi che si pressano sotto torchio per 2-3 giorni</p> <p>Tolte dagli stampi, le forme si salano "a secco", per alcuni giorni e si avviano alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 2 mesi, ma può arrivare anche fino a 12 mesi			
	°C - UR%	<p>In appositi locali alla temperatura di 15 °C e ad un'umidità non inferiore al 60 %UR.</p> <p>Le forme stagionano su assi di legno di faggio (tradizionalmente si ponevano su lastre di ardesia).</p> <p>Le forme in stagionatura vengono periodicamente rivoltate, pulite e oliate settimanalmente per evitare che la crosta secchi e si fessuri</p>			