

Generalità	Fatulì	
Presentazione	<p>Fatulì Formaggio grasso, semistagionato, a pasta dura e semicotta, da latte intero e crudo, appena munto, di capra Bionda dell'Adamello, prodotto in Val Savioere (parallela alla Val Camonica) nel periodo da primavera a fine autunno quando le capre si alimentano con erbe spontanee. Col tempo numerosi produttori tradizionali hanno progressivamente abbandonato la sua produzione e l'allevamento caprino in genere, per questioni di età e di ridotte dimensioni aziendali. Per contrastare questa tendenza, nel 2007 il Fatulì è riconosciuto come Presidio dall'associazione Slow Food, grazie al sostegno del Parco Regionale dell'Adamello e della Comunità Montana Valle Camonica, con lo scopo di dare visibilità e favorire la conoscenza di un prodotto che affonda le sue radici nella storica tradizione agricola della Val Savioere. Contemporaneamente il Presidio intende legare la produzione del Fatulì al recupero e alla salvaguardia della capra <i>Bionda dell'Adamello</i>, contribuendo così al mantenimento di un'economia locale fondata sull'allevamento e la produzione casearia che, pur rappresentata da piccoli produttori, è di fondamentale importanza per il territorio. La forma è cilindrica, con facce piane di diametro 20÷25 cm, scalzo di 3÷5 cm, peso di 0,4÷0,5 Kg (<i>Presidio</i>: facce ø 10÷14 cm, scalzo 4÷6 cm, peso 0,3÷0,5 Kg). Alcune fonti tramandate oralmente riportano come la motivazione originaria per le ridotte dimensioni di questo formaggio, fosse da attribuire all'abitudine degli allevatori di usare come fascere i piatti fondi utilizzati per le minestre. Una delle caratteristiche più evidenti che connotano questo formaggio è l'affumicatura che, nel corso dei secoli consentiva una lunga conservazione del prodotto. È praticata bruciando rami di nocciolo, o faggio, o ginepro (anche con bacche) che, a seconda di come è mantenuto il fuoco durante il processo, ne influenza le caratteristiche organolettiche: l'optimum, sia in termini di colore che di gusto, si ottiene quando il fumo è leggero e costante, in modo da conferire alla forma un colore giallo-bruno e un gusto leggero di affumicatura che non copra gli aromi del latte. La crosta risulta più o meno scura a seconda della durata dell'affumicatura e presenta i caratteristici solchi lasciati dalla grata sulla quale il formaggio viene depositato in questa fase. La pasta, di consistenza poco elastica, ha un bel colore che varia dal giallo paglierino al giallo intenso e, generalmente, è compatta o caratterizzata da una piccola occhiatura. I profumi sono intensi, netti, dalle evidenti note affumicate, ma anche da sentori erbacei e di frutta secca. Il sapore è deciso ma gradevole, leggermente acido e pungente, con sapidità più marcata nelle produzioni estive e risente dell'affumicatura. La stagionatura si protrae di solito per un periodo variabile da 1 a 6 mesi, consentendone addirittura la grattugiabilità nella stagionatura più prolungata. A stagionatura breve-media è consumato come formaggio da tavola, come antipasto o dessert, o come piatto a sé stante da assaporare in abbinamento a fette di pane di varie farine, nonché a miele, frutta fresca e secca, confetture e marmellate. Stagionato a lungo, grazie alla sua struttura che diventa dura e friabile, viene utilizzato grattugiato per insaporire polenta o connotare pasta o risotti. Il gusto delicato e un po' acidulo del formaggio fresco si sposa molto bene con vini bianchi come il <i>Sauvignon</i>, o lo <i>Chardonnay</i>, con profilo molto deciso, aromi fruttati (di frutta esotica, di mela, di sambuco), leggermente speziati, freschi e leggeri al palato, adatti ad accompagnare l'intensità pungente del formaggio caprino fresco. Per le stagionature più lunghe l'ideale è scegliere un vino rosso, abbastanza importante e strutturato come il <i>Valcamonica Marzemino</i>, o il <i>Pinot nero</i>, dall'aroma intenso, fruttato (frutti di bosco, ciliegia, ribes), leggermente speziato, al palato abbastanza morbidi, freschi, ma intensi.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Brescia : territori della Val Savioere e della Val Camonica
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	L'allevamento è praticato in greggi medio-piccoli, preferibilmente con sistema di allevamento semi-estensivo con pascolo brado o semibrado, con strutture per il ricovero e la mungitura degli animali opportunamente dimensionate e idonee a garantire il benessere degli animali e la salubrità del latte prodotto. Capre di razza <i>Bionda dell'Adamello</i> (razza autoctona, prevalente)
	Alimentazione	Le capre sono alimentate, quando è possibile, al pascolo con eventuali integrazioni di foraggio fresco e cereali secondo necessità È escluso l'utilizzo di insilati, di farine di origine animale, di alimenti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, di qualsiasi tipo di additivo e scarti di lavorazione industriale
Storia	<p>In Lombardia le capre sono sempre state allevate dalle famiglie per sostentamento, soprattutto in montagna, ma si rivelano anche molto utili perché, alimentandosi sia con vegetali freschi che secchi (compresi arbusti e rovi), consentono di tener puliti i pascoli e il sottobosco.</p> <p>Il Fatulì, che in dialetto significa "piccolo pezzo", è un caprino molto particolare e raro, realizzato ancora da alcuni casari con il latte crudo proveniente da una razza originaria di queste zone, la capra di razza <i>Bionda dell'Adamello</i>.</p> <p>L'area di origine e di diffusione di questa razza autoctona alpina è da sempre rappresentata dal massiccio dell'Adamello (in particolare della Valle di Savioere) e dalla Valle Camonica. Di taglia medio-grande, la capra <i>Bionda dell'Adamello</i> ha corpo robusto, agile e scattante e il mantello di tonalità variabile dal marrone chiaro al biondo. Il pelo sul ventre è bianco e si estende dal torace alla coda, fino alla parte interna delle cosce. Sulla testa l'animale presenta due caratteristiche striature bianche che si estendono dall'attacco delle orecchie al muso. Questa razza, che in passato era presente in modo molto più consistente, ha subito negli anni un</p>	

rimescolamento genetico spesso legato alla scarsa attenzione che per anni ha caratterizzato l'allevamento caprino in alta montagna, perdendo quindi in parte le proprie caratteristiche e peculiarità. Negli ultimi anni però, con il riconoscimento del rischio di estinzione, sono stati avviati vari progetti di recupero e di salvaguardia che hanno determinato un'inversione di tendenza significativa: grazie a questi interventi la popolazione caprina di "Bionda dell'Adamello" è cresciuta - e in particolar modo in Valle Camonica - dove ad oggi risultano iscritti al Registro Anagrafico Nazionale oltre il 50% dei circa 4000 capi registrati sul territorio italiano.

Col tempo numerosi produttori tradizionali hanno progressivamente abbandonato la sua produzione e l'allevamento caprino in genere, per questioni di età e delle ridotte dimensioni aziendali.

Il prodotto e la capacità produttiva si stavano perdendo e, oltretutto, negli ultimi anni la produzione avveniva in maniera disordinata e irregolare: con latte vaccino o di altre razze di capra, con affumicatura chimica, seguendo ricette varie e diverse, fino a quando, alla fine degli anni '90, il Fatuli è stato riconosciuto come PAT (Prodotto Agricolo Tradizionale) dalla regione Lombardia, in forza di una ricetta di produzione desunta dall'esame della pratica aziendale e della tradizione orale, nell'ambito di un progetto tecnico-scientifico finanziato dalla comunità montana e realizzato con il concorso di diversi enti.

Dal 2007 il Fatuli è riconosciuto come Presidio dall'associazione Slow Food, dopo un lavoro di valorizzazione coordinato dall'Ente Parco dell'Adamello. L'intervento del Presidio Slow Food è stato determinante per la salvezza della capra *Bionda dell'Adamello* e per la riscoperta di un formaggio caprino tradizionale di sapore straordinario.

La caratteristica più evidente del Fatuli è l'affumicatura che avviene tradizionalmente bruciando latifoglie della zona (es. nocciolo, faggio) e frasche verdi e/o galbuli (le bacche) di ginepro. La pratica nasce verosimilmente sui pascoli silicei della Val Saviore, dove il *ginepro nano* era una delle poche piante legnose presenti nelle vicinanze della malga; si trattava, inoltre, di una pianta considerata una infestante dei pascoli e quindi, in questo modo, ce ne si poteva liberare. Al giorno d'oggi, però, ci sono restrizioni di tipo naturalistico che non consentono l'utilizzo indiscriminato del ginepro.

Nell'ambito del presidio Slow Food esistono svariati produttori di Fatuli, che si differenziano l'uno dall'altro per la pratica dell'affumicatura (ognuno fa con il materiale che ha), per la tecnologia di produzione (che incide sugli odori, gli aromi, i sapori e sulla struttura del formaggio), per il magazzino di stagionatura e, naturalmente, per la mandria di capre che ciascuno ha, per come le accudisce, per i pascoli e il tipo di mungitura che ogni allevatore pratica. È importante che questa differenza sia mantenuta perché sono specialmente le piccole produzioni casearie a cui si può affidare il mantenimento delle proprie differenti caratteristiche di ognuna che ne impediscono l'omologazione.

Una storia lunga venticinque anni, ha comunque mantenuto piuttosto modesta la produzione del Fatuli, che raggiunge i 100 quintali all'anno. Questo aspetto, oltre che avere ripercussioni sul prezzo (circa 21 euro al chilo), è anche il motivo di una modesta commercializzazione e diffusione del prodotto al di fuori della sua zona produttiva.

Descrizione		Fatuli
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Crudo, Intero
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Pressato, Affumicato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Abbastanza piane Ø 20÷25 (<i>Presidio</i> : 10÷14 cm)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto, o Leggermente convesso (con spigoli arrotondati) 3÷5 (<i>Presidio</i> : 4÷6 cm)
Peso	Kg	0,400÷0,500 (<i>Presidio</i> : 0,3÷0,5 Kg)

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Abbastanza pulita
	Aspetto	Rugosa, Evidenti solchi delle griglie per l'affumicatura, Scarsi residui di colonie di muffe
	Colore	Giallo più o meno scuro ÷ Marrone (a seconda della durata dell'affumicatura)
	Spessore	Sottile ÷ Leggermente spessa
	Consistenza	Abbastanza morbida ed elastica ÷ Leggermente rigida, o Rigida (a seconda della durata dell'affumicatura e della stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino ÷ Giallo intenso (a seconda della durata dell'affumicatura e della stagionatura)
	Struttura	Abbastanza Compatta, Poco Elastica, Più o meno Morbida (a seconda della durata della stagionatura)
	Unghia/Sottocrosta	Possibile, Sottile, di colore Bruno (a seconda della durata dell'affumicatura)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza diffusa Sferica, Regolare Fine o Media Abbastanza Regolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Media ÷ Medio-alta
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro di capra), Fruttato (frutta secca), Speziato (leggero, Vaniglia), Animale (Ircino), Tostato molto forte (Affumicato, evidente)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapore globalmente deciso ma gradevole Dolce (evidente), coperto rapidamente da Acido (discreto) e da Salato (evidente ma non sgradevole), Amaro (assente)
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Più o meno dura (a seconda della stagionatura), Leggermente Grassa, Globosa, Poco solubile. A stagionatura molto prolungata acquista una buona Friabilità e Solubilità (ideali per la grattugiabilità)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Fatuli
Utilizzo	In tavola	A stagionatura breve-media è consumato come formaggio da tavola come antipasto, o dessert, o come piatto a sé stante da assaporare in abbinamento a fette di pane di varie farine, nonché a miele, frutta fresca e secca, confetture e marmellate
	In cucina	Stagionato a lungo, grazie alla sua struttura che diventa dura e friabile, viene utilizzato grattugiato per insaporire polenta o connotare pasta o risotti
Abbinamenti	Vino	Il gusto delicato e un po' acidulo del formaggio fresco si sposa molto bene con vini bianchi come il <i>Sauvignon</i> , o lo <i>Chardonnay</i> , con profilo molto deciso, aromi fruttati (di frutta esotica, di mela, di sambuco), leggermente speziati, freschi e leggeri al palato, adatti ad accompagnare l'intensità pungente del formaggio caprino fresco Per le stagionature più lunghe l'ideale è scegliere un vino rosso, abbastanza importante e strutturato come il <i>Valcamonica Marzemino</i> , o il <i>Pinot nero</i> , dall'aroma intenso, fruttato (frutti di bosco, ciliegia, ribes), leggermente speziato, al palato abbastanza morbidi, freschi, sebbene intensi
	Frutta, Conserve, Miele	La frutta fresca, tipo pere a dadini o acini di uva, si adatta meglio al formaggio dalla stagionatura breve, mentre a quello duro, al massimo della stagionatura, è preferibile abbinare la frutta secca Marmellate di frutta, composte di verdura e mostarde di vario genere aiutano ad

		ammorbidire le componenti acide del formaggio e, allo stesso tempo, ne intensificano le note aromatiche. Da considerare l'abbinamento con una confettura di fichi o di mele cotogne, oppure con le composte meno solite, come quella agrodolce di cipolle rosse, quella di zucca o quella ai pomodori verdi
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produzione		Fatulì			
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre Nel periodo di lattazione, quando le lattifere si alimentano con erbe spontanee			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento semi-estensivo con pascolo brado			
	Munte	Solitamente viene prodotto una volta al giorno con il latte appena munto			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Aggiunta di fermenti lattici (eventuale)			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte, messo in caldaia, viene portato alla temperatura di coagulazione utilizzando "fuoco diretto", gli si aggiungono eventualmente i fermenti e il caglio			
	Temperatura	28÷30 °C <i>Presidio:</i> 34 °C (nei mesi più caldi); 37 °C (nei mesi più freddi)			
	Tempo	~40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello liquido, o Capretto			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene prima incisa a "forma di croce", fatta rassodare per 5 minuti e, progressivamente, rotta manualmente con lo spino per 15 minuti, fino a raggiungere la dimensione di un <i>pisello</i> o di un <i>chicco di riso</i> (<i>Presidio: chicco di mais</i>)			
Cottura	°C – Tempo - Azione	40 °C (semicottura) per 10 minuti con rimescolamento per altri 10 minuti (<i>Presidio:</i> 38 ÷ 42 °C)			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Il coagulo viene "pescato" dalla caldaia e posto nelle fascere per 12 ore per consentire lo sgrondo del siero</p> <p>Durante questo tempo si effettuano 3 rivoltamenti delle forme: il primo subito dopo l'estrazione, il secondo dopo 6 ore e il terzo dopo altre 6 ore</p> <p>Il giorno successivo si passa alla salatura che durerà anch'essa 24 ore e può avvenire sia "in salamoia" che "a secco" (<i>Presidio:</i> solo "a secco")</p> <p>Il terzo giorno le formaggelle di Fatulì vengono poste in cantine refrigerate per completare l'asciugatura che durerà 10 giorni.</p> <p>La successiva affumicatura delle forme avviene in una stanza "rustica", adibita solo a questo scopo, dove viene acceso un braciere per produrre il fumo con il legno scelto, sia secco che verde. Le formaggelle vengono posizionate all'interno della stanza su grate di acciaio. I tempi e modalità di questo passaggio possono variare da produttore a produttore, ma generalmente il processo si svolge in poche ore. L'operazione verrà ripetuta per tre giorni e alla fine del terzo giorno prodotto è pronto per la stagionatura.</p> <p>Tradizionalmente il fumo veniva prodotto bruciando frasche verdi e/o galbuli (le bacche) di ginepro. La pratica nasce verosimilmente sui pascoli silicei della Val Savioie, dove il <i>ginepro nano</i> era una delle poche piante legnose presenti nelle vicinanze della malga e, trattandosi di una pianta considerata infestante dei pascoli, ce ne si poteva liberare senza problemi. Ai nostri giorni, invece, per le restrizioni di tipo naturalistico che non consentono l'utilizzo indiscriminato del ginepro, l'affumicatura avviene utilizzando rami di latifoglie della zona (nocciolo e/o faggio)</p> <p>Dopo l'affumicatura le forme vengono avviate alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo	20÷30 giorni per il formaggio "fresco e morbido", o più spesso, come da tradizione, 45÷180 giorni per il formaggio "duro e sapido", e anche oltre per quello "da grattugia"			

	°C - UR%	La stagionatura delle forme avviene su assi di legno, in locali a temperatura e umidità idonee
Nota	Fonte: ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia SLOW FOOD – Presidio del Fatuli	

μπ

