

Generalità		Formaggella della Val Camonica	
Presentazione	<p>Formaggella della Val Camonica Formaggio grasso, da latte crudo, intero, vaccino, a breve-media stagionatura, semicotto, a pasta semidura. È una tipica produzione dell'omonima valle in provincia di Brescia, chiamata così per le sue piccole dimensioni. Presenta le caratteristiche esemplari dei formaggi d'Alpe in quanto prodotta in un territorio compreso fra le cime dell'Adamello e quelle dello Stelvio. Non di rado capita di gustare la variante ottenuta con l'aggiunta di latte di capra a quello vaccino (pari al 10% del totale). Ha forma cilindrica, con facce piane di dimensioni variabili, scalzo di 4 centimetri e peso di 1,0÷1,5 Kg. La crosta è di colore giallo paglierino chiaro che s'intensifica con la stagionatura; la pasta è biancastra, di consistenza morbida e compatta; il profumo è intenso e tipico del latte; il gusto è dolce e delicato; la stagionatura dura almeno 15 giorni, ma si può prolungare fino a circa 40 giorni determinandone un'accentuata sapidità che, però, rimane equilibrata e soave al gusto. È un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto. Con la sua stagionatura abbastanza breve si abbina a vini bianchi, giovani, di medio corpo, moderatamente caldi. Un buon abbinamento "territoriale" è, per esempio, con vini <i>Valcamonica IGT</i>, basati principalmente sui vitigni <i>Riesling, Müller-Thurgau</i>.</p>		
	<p>Riconoscimenti PAT Regione Lombardia</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Brescia : intero territorio della Val Camonica	
	Tipologie	<p>Come numerose altre produzioni tipiche delle valli lombarde, è difficile riunire nella genericità del termine formaggella i numerosi prodotti che ricadono sotto questa denominazione</p> <p>Sono infatti davvero tante le versioni di questo formaggio per cui ogni località potrebbe addurre le proprie ragioni per distinguere il proprio prodotto dagli altri. Si aggiunga che negli ultimi anni la stessa ricetta di base, con poche varianti quindi con caratteristiche fisiche e organolettiche molto simili, è stata immessa sul mercato dai caseifici con nomi di fantasia: questo aspetto ha prodotto la proliferazione di una notevole quantità di formaggi tutti associabili a questa categoria di prodotto</p>	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento con sistema brado o semi-brado Vacche di razza <i>Bruna</i> e altre, allevate nel territorio	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con razioni costituite in prevalenza da foraggi pascolati o affienati dell'area montana e pedemontana del territorio. È consentito l'utilizzo di specie vegetali di buon valore foraggiero oltre che di erbe in grado di apportare sostanze aromatiche importanti per la caratterizzazione organolettica del prodotto.	
Storia	<p>La Formaggella della Val Camonica è prodotta nell'omonima valle in provincia di Brescia che può contare su ben due Parchi Naturali fra i più importanti dell'arco alpino: l'Adamello e lo Stelvio, con una fitta rete di sentieri e rifugi, tre conosciute stazioni invernali (Ponte di Legno-Tonale, Borno e Montecampione), oltre a una serie di centri minori ben attrezzati, sci estivo sul ghiacciaio del <i>Presena</i>, terme a <i>Darfo Boario</i> e ad <i>Angolo</i>, un patrimonio storico-artistico davvero unico fra le vallate alpine, che abbraccia 10 mila anni di storia e che prende il via con le celebri incisioni rupestri: ecco la Val Camonica.</p> <p>Pur riconoscendo la classificazione PAT del prodotto (con le varie caratteristiche definite dalla Regione), in ambito locale, tradizionalmente, vengono identificate due tipologie di prodotto che differiscono fra loro in svariati elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Formagèla": ottenuto da latte vaccino crudo e intero; con rottura grossolana della cagliata (a <i>noce</i>), cottura a 40÷41 °C; con distribuzione diretta negli stampi, senza soste nel processo; stagionatura da 30÷90 giorni; forma cilindrica con facce piane o leggermente convesse di diametro 22 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 5 cm, peso medio di 1,5÷2,0 Kg. Ha una pasta morbida che tende a fondere con la stagionatura, con un sapore che ricorda il gusto del burro e delicate note aromatiche; uso "da tavola". - "Formaèla": ottenuto da latte vaccino crudo e parzialmente scremato; con una maggiore frammentazione della cagliata (a <i>nocciola</i>), cottura a 42÷43 °C, con un leggero riscaldamento ed una pausa prima della messa negli stampi; stagionatura da 60÷180 giorni; forma cilindrica con facce piane o leggermente convesse di diametro 22÷24 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 7÷8 cm, peso medio di 3,5÷4,0 Kg. La pasta di questa formaggella, più elastica rispetto alla precedente, tende a divenire più compatta con la stagionatura, acquisendo note aromatiche più intense e persistenti; uso "da tavola" e "da grattugia" <p>È consuetudine dei "malghesi", la sera o quando fuori piove forte, sedersi attorno al focolare a discorrere del più e del meno (<i>faila</i>), avvolgere una fetta di formaggella dentro una manciata di polenta, farla abbrustolire sulle graticola e consumarla con un bicchier di vino.</p>		

Descrizione		Formaggella della Val Camonica	
Classificazione	Categoria	PAT	

	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca Capita sovente di gustare la variante ottenuta con l'aggiunta di latte di capra a quello vaccino (10% del totale)
	Trattamento latte	Crudo, Intero
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 4
Peso	Kg	1,0÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino (più scuro con la stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, Leggermente elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ,o Avorio (con la stagionatura)
	Struttura	Morbida, Compatta
	Unghia	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza diffusa Abbastanza rotonda Fine-Media Regolare
	Erborinatura	n.a.
	Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		In evoluzione con la stagionatura: – da Morbida, Leggermente Elastica, Globosa, Leggermente adesiva, – a Mantecata, Grassa, Abbastanza solubile
Principali	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

caratteristiche fisico-chimiche	Umidità (%)	n.d.
---------------------------------	-------------	------

Utilizzo		Formaggella della Val Camonica
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Con la sua stagionatura abbastanza breve si abbina a vini bianchi, giovani, di medio corpo, moderatamente caldi. Un buon abbinamento "territoriale" è, per esempio, con vini <i>Valcamonica IGT</i> , basati principalmente sui vitigni <i>Riesling</i> e <i>Müller-Thurgau</i>

Produzione		Formaggella della Val Camonica			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100		≤ 10 %	
	Provenienza	Stalla, Allevamento con pascolo semi-estensivo			
	Munte	Una (la produzione tradizionale richiede che il latte sia appena munto)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene versato in una caldaia e riscaldato fino alla temperatura di coagulazione mantenendolo in lieve e continua agitazione per assicurare l'uniforme diffusione del calore. Viene quindi aggiunto il caglio			
	Temperatura	39 °C			
	Tempo	30÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Quando il coagulo si è formato si rompe delicatamente la cagliata con la <i>spannarola</i> (specie di piatto d'alluminio usato per rompere e uniformare la cagliata), poi con lo <i>spino</i> (utensile più appuntito sempre usato per rompere la cagliata) fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	39 °C (semicottura) La rottura della cagliata avviene mantenendo la temperatura costante a 39 °C effettuando, quindi, una sorta di cottura per tutta la fase di "rottura" della cagliata Terminata la rottura della cagliata si lascia riposare la massa in caldaia per favorire il compattamento del coagulo			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	Il coagulo viene estratto e disposto nelle formine Si effettua la salatura delle forme "a secco", per due volte Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	15÷40 giorni			
	°C - UR%	Il formaggio viene posto ad asciugare su ripiani preferibilmente di legno, in locali freschi Durante la stagionatura le forme di formaggio vengono ripetutamente rivoltate			