

Generalità		Formai de Livign
Presentazione	<p>Formai de Livign Formaggio semigrasso, da latte vaccino parzialmente scremato, crudo, stagionatura breve o media, a pasta semicotta e semidura. Viene prodotto tutto l'anno nel comune di Livigno (SO), da latte di vacche generalmente allevate nelle aziende di fondo valle ed è considerato un formaggio di tipo "latteria", ma la produzione estiva può provenire da latte "d'alpeggio". È riconoscibile per la marchiatura esterna: "Livigno". Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro 38÷40 cm, scalzo diritto di circa 10 cm, peso di circa 10 Kg; crosta morbida, di colore paglierino; pasta abbastanza tenera, elastica, di colore avorio o paglierino (se da latte d'alpeggio), abbastanza compatta, con diffusa occhiatura di dimensioni ad "occhio di pernice", regolarmente distribuita; gusto dolce e delicato, se giovane, più intenso se invecchiato; riconoscimenti di tipo lattico cotto, burro, erbaceo (specialmente nella produzione estiva). Viene utilizzato preferibilmente come formaggio da tavola, in antipasti o a conclusione di un pasto. Si abbina a vini rossi di buon corpo.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Sondrio : nel territorio del comune di Livigno
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla, Alpeggio (in estate) Vacche di razze varie, stanziate sul territorio
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche o affienate, Pascolo semi-brado
Storia	<p>In generale si può considerare come un formaggio di tipo "latteria", con latte proveniente da stalle a fondo valle.</p> <p>La produzione estiva può essere fatta da latte "d'alpeggio", caseificato "in quota", con antiche tecniche rurali (per il riscaldamento del latte si utilizza la legna e, come contenitore, lo <i>stein de ram</i> (paiolo di rame).</p> <p>Inserito nell'elenco Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (dalla 7ª revisione, con DM 19 giugno 2007).</p>	

Descrizione		Formai de Livign
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	38÷40
	Scalzo	Diritto
	Dimensioni (cm)	~10
Peso	Kg	~10,0

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Può presentare una lieve muffettatura biancastra
	Colore	Paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio, Paglierino (se da latte d'alpeggio)
	Struttura	Abbastanza tenera, Elastica, Compatta
	Unghia	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Regolare "Occhio di pernice" Regolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse ÷ Medie (secondo stagionatura)
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, Burro, Vegetale (Erba fresca o fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce e Delicato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbida, Leggermente elastica, Globosa, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formai de Livign
Utilizzo	In tavola	Viene utilizzato preferibilmente "da tavola"; può essere consumato come antipasto oppure come dessert
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di buon corpo

Produzione		Formai de Livign			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Alpeggio (eventuale, ma solo la produzione estiva)			
	Munte	2 /giorno			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato Possibilità di utilizzo di latte con contenuto variabile del tenore di grasso			
	Trattamenti Termici	Crudo			

	Aggiunte	n.a.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Il latte, messo in caldaia, viene scaldato alla temperatura di coagulazione e vi si aggiunge il caglio
	Temperatura	35÷36 °C (in "latteria")
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
	Azioni	Taglio della cagliata per avviare lo spurgo del siero
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Fino ad ottenere granuli delle dimensioni di un <i>chicco di mais</i>
Cottura	°C – Tempo	38÷40 °C (semicottura) Si tiene agitata la massa caseosa fino al raggiungimento della temperatura di "cottura" Raggiunta la temperatura si lascia ricompattare il coagulo sul fondo della caldaia, sotto siero, per alcuni minuti
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	L'estrazione del coagulo avviene manualmente, nelle fascere Sosta nelle fascere per consentire lo spurgo del siero e consolidare la forma, effettuando anche alcuni rivoltamenti Salatura delle forme "in salamoia" Dopo la salatura le forme vengono fatte asciugare e avviate alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	≥ 60 giorni
	°C - UR%	In cantine a temperatura ambiente, su assi di legno, con ripetuti rivoltamenti e pulizia delle forme È riconoscibile per la marchiatura esterna: "Livigno"

MIT