

Generalità	Spresa delle Giudicarie		
Presentazione	<p><b>Spresa delle Giudicarie</b>            Prodotto esclusivamente nelle Giudicarie e in Val Rendena è uno dei più antichi formaggi della montagna alpina, frutto della tradizione casearia contadina che prevede la lavorazione casalinga del latte presso gli allevamenti del fondovalle, i fienili e i masi di montagna. Il nome deriva probabilmente da <i>Spres</i> (massa spremuta), poiché il latte con cui è prodotto questo formaggio subisce numerosi processi di scrematura. Da sempre è considerato, a ragione, un formaggio magro. Infatti i contadini un tempo "smagravano" il più possibile il latte per ottenere il maggior quantitativo di burro, allora ben remunerato, destinando, invece, il formaggio all'autoconsumo domestico. La Spresa delle Giudicarie prodotta ora, pur essendo sempre a basso tenore lipidico, non è magra come un tempo, ma è comunque in linea con le esigenze di una sana alimentazione. Le sue eccellenti proprietà organolettiche derivano dal metodo di produzione tradizionale, tramandato da generazioni, dalle caratteristiche del foraggio con il quale si alimentano le bovine, dalle razze produttrici del latte utilizzato e, non ultimo, dall'ambiente alpino in cui si svolge l'intero ciclo produttivo.</p> <p>È un formaggio prodotto nelle tipologie <b>giovane</b> o <b>stagionato</b>, esclusivamente con latte di vacca parzialmente scremato per affioramento, crudo, a pasta semicotta, dura, a forma cilindrica con facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso, di peso medio di 7-10 Kg. Le sue caratteristiche organolettiche variano a seconda della tipologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– "<b>giovane</b>" ha crosta liscia, abbastanza sottile e dura, di colore grigio-bruno; pasta di colore bianco, compatta e particolarmente elastica, con occhiatura sparsa e fine; sapore dolce, equilibrato e delicato; deciso aroma di latte cotto, di burro fuso, di fieno maturo, tipici dei formaggi di montagna; <b>stagionatura minima di 3 mesi</b></li> <li>– "<b>stagionato</b>" ha crosta liscia, abbastanza sottile, dura, di colore ocra scuro; pasta di colore giallo paglierino chiaro, compatta, poco elastica o dura, con occhiatura sparsa e media; sapore deciso, abbastanza saporito, poco equilibrato, con un leggero retrogusto amaro; sentori di lattico cotto, burro fuso, ma anche di verdura lessa e di tostato (frutta secca); <b>stagionatura minima di 6 mesi</b></li> </ul> <p>E' un apprezzato formaggio da tavola per il suo giusto grado di sapidità e la facile digeribilità. Nei mesi estivi può essere utilizzato a dadini nelle insalate di radicchio e funghi freschi. Il prodotto "fuso" è ottimo accostato a carni rosse ben cotte mentre quello "alla piastra" viene accompagnato a verdure fresche di stagione. In cucina il suo sapore si sposa molto bene alle specialità tipiche trentine: la tradizionale "<i>polenta carbonera</i>" (dalla farina di Storo) alla quale vengono aggiunti salamino rosolato e, in parti uguali, Spresa tenera e stagionata, oppure i canederli al formaggio nel cui impasto la sua fragranza e la nota leggermente amarognola la rendono particolarmente indicata, oppure servita a scaglie sul carpaccio o sulle carni bianche, i risotti e le paste al forno. Alla Spresa "giovane" è possibile abbinare un vino bianco secco, asciutto e con una leggera percezione acidula (es. <i>Traminer o Chardonnay</i>, che conferiscono al palato sensazioni delicate e fresche in accordo con il sapore del formaggio). Alla Spresa "stagionata", invece, sono consigliabili accostamenti con vini rossi, maturi e di buon corpo (es. <i>Teroldego</i> che si coniuga con il gusto deciso del formaggio invecchiato, o <i>Marzemino d'Isera</i>). Si può gustare con miele di castagno e composte o mostarde di frutta.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<b>DOP Reg. CE 2275/2003</b>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino	
	Province-Zona	Provincia di <b>Trento</b> – Nei comuni di: Bersone, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fiauvé, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazza, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena, Zuclò.  Le operazioni di produzione del latte, la sua trasformazione, il trattamento del formaggio, fino al completamento della stagionatura devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo. Avvengono nel territorio delle Valli Giudicarie, Chiese, Rendena e Ledro (senza mai debordare in altre zone del Trentino o della confinante provincia di Brescia).	
Tipologie	<b>GIOVANE</b>	<b>STAGIONATO</b>	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Vacche di razza <i>Rendena</i> (autoctona), <i>Bruna</i> , <i>Grigio Alpina</i> , <i>Frisona</i> e <i>Pezzata Rossa</i> .	
	Alimentazione	Le bovine sono alimentate con fieno di prato stabile in cui prevalgono le graminacee. E' consentita la tecnica del pascolamento sia sui prati di fondovalle, sia sui pascoli dei masi di mezza montagna, purché nell'alimentazione delle bovine venga impiegato anche il fieno e, limitatamente al periodo di pre/post alpeggio, la razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti in misura non superiore al 50%.  E' escluso dalla produzione della DOP «Spresa delle Giudicarie» il latte ottenuto da bovine alimentate con la sola erba (quindi anche quello ottenuto "in malga", come da tradizione consolidata) o con insilati di qualunque tipo.	
Organismi di tutela	<b>CONSORZIO VOLONTARIO per la TUTELA DEL FORMAGGIO D.O.P. SPRESSA delle GIUDICARIE</b> (c/o Caseificio) Via De Gasperi n. 12/a FIAVÉ Tel. +39 0465 735004 Fax +39 0465 735430		

	email <a href="mailto:infospressadop@lattetrento.it">infospressadop@lattetrento.it</a>
Storia	<p>Il nome deriva probabilmente da "spress" (spremuta), a causa della particolare, antica tecnica di scrematura del latte. Un tempo, infatti, i contadini scremavano il più possibile il latte per ottenere il maggior quantitativo di burro, allora ben remunerato, per cui il formaggio risultava spesso magrissimo. In qualche caso il latte veniva "spannato" anche per 4÷5 volte, per produrre il "formaggio magro di raffreddamento" che veniva consumato principalmente dalla famiglia del contadino e veniva commercializzato solo in modeste quantità.</p> <p>La zona di produzione era anticamente ristretta a piccole aree della Val del Chiese e della Val Rendena e le sue origini risalgono a tempi molto remoti, come dimostra la "La comunità delle Regole di Spinale e Manez".</p> <p>Il primo documento scritto, risalente al 1249, è un contratto di affitto che recita: "In Christi nomine Amen. Anno Domini millesimo ducentesimo quadingentesimo nono, die X exeunte Augusto. In Campejo apud Hospitalium Sanctae Mariae de Campejo...omnes istihomines potestates et Rectores Montis Spinalis obligaverunt pro se personaliter et principaliter et pro omnium suorum vicinorum qui habent partem in praedicto Monte Spinali, nomine locationis et conductionis in perpetuum investierunt D. Lombardum confratrem vel conversum Hospitalium Sanctae Mariae de Campejo, pro se et praedicto Hospitalionominatim, de una praesa buschiva cum arboribus et prativa et cum magna selva .....ad afflictum exinde solvendum annuatim in Festo Sancti Michaelis ad Caritatem Sancti Faustini de Praeorio, et conducendum ad dictam Caritatem suarum expensarum unum pensum casei boni et pulchri, sicci de monte... lanes Antius Floriani Notarius..." (Nel nome di Cristo Amen. A Campiglio presso l'Ospizio di Santa Maria, il 22 agosto 1249... tutti questi uomini, potestà e rettori del Monte Spinale, a nome loro e di tutti i vicini che hanno parte nel predetto monte affittano in perpetuo al priore Lombardo e per lui al predetto Ospizio un pezzo di bosco con alberi e prato e una grande selva... che l'affitto sia pagato annualmente il giorno di S. Michele alla Carità di S. Faustino di Preore e sia condotto alla detta Carità sotto forma di un peso di formaggio buono e bello, secco e da monte....).</p> <p>Solo nei primi anni del XX sec. si ritrovano richiami e riferimenti a questo formaggio. Negli anni 1915-16, in una raccolta chiamata l' "Urbario", di Don Marini, si menziona la "Spresa da polenta" come formaggio tipico.</p> <p>Più recenti sono alcune bolle daziarie del Consorzio Esercenti di Ragoli degli anni 1935-1937, dove sono riportati i quantitativi di "forme di Spresa".</p> <p>Un' altra testimonianza è rappresentata dal "Libro protocolli delle sessioni dei soci del Caseificio di Coltura" nel quale veniva redatto l'elenco delle produzioni e il listino prezzi delle Spresse riferiti agli anni che andavano dal 1926 al 1934, del Caseificio di Coltura di Ragoli.</p> <p>La produzione del formaggio, il suo importante ruolo alimentare e il suo contributo all'economia locale sono stati decisivi per la permanenza in zona di larghi strati di popolazione, impedendo il dannoso fenomeno dello spopolamento dei paesi di montagna.</p> <p>Oggi la Spresa, la cui ricetta di è leggermente modificata, rimane un formaggio a basso contenuto di grassi.</p>

Descrizione		Spresa delle Giudicarie	
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	Duro
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	Stagionato.
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø 30 ÷ 35	
	Scalzo	Diritto o leggermente convesso.	
	Dimensioni (cm)	8 ÷ 11	
Peso	Kg	7÷10	

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Liscia	
	<b>Colore</b>	Grigio-brunato	Ocra scuro
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile	
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura	Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianca	Paglierino chiaro
	<b>Struttura</b>	Compatta e particolarmente elastica	Poco elastica o dura
	<b>Occhiatura</b>	Presente	Presente
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Fine Sparsa	Media Sparsa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Abbastanza intenso	
	<b>Persistenza</b>	Persistente	
	<b>Riconoscimenti</b>	Deciso aroma di latte cotto, di burro fuso, di fieno maturo, tipici dei formaggi di montagna	Sentori di lattico cotto, burro fuso, ma anche di verdura lessa e di tostato (frutta secca).
	<b>Retrogusto</b>	n.a.	Con il protrarsi della stagionatura si rileva spesso un caratteristico retrogusto amarognolo appena percettibile
<b>Sapore</b>	<b>Dolce Salato</b> <b>Acido Amaro</b>	Dolce, equilibrato e delicato	Più saporito e meno equilibrato
<b>Sensazioni Trigeminali</b>	n.a.		
<b>Struttura (in bocca)</b>	Compatta, da elastica ad abbastanza elastica, abbastanza adesiva al palato, abbastanza solubile.		
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	33 ÷ 43 %;	
	<b>Umidità %</b>	32 ÷ 40 %	28 ÷ 38 %

<b>Utilizzo</b>		<b>Spresa delle Giudicarie</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	E' un apprezzato formaggio da tavola per il suo giusto grado di sapidità e la facile digeribilità. Nei mesi estivi può essere utilizzato a dadini nelle insalate di radicchio e funghi freschi. E' interessante anche fondere questo formaggio e accostarlo a carni rosse, ben cotte. Diventa ottimo alla piastra, accompagnato a verdure fresche di stagione.	
	<b>In cucina</b>	Il suo sapore si sposa molto bene alle specialità tipiche trentine: la tradizionale " <i>polenta carbonera</i> " (dalla farina di Storo) alla quale vengono aggiunti salamino rosolato e, in parti uguali, Spresa tenera e stagionata, oppure i <i>canederli al formaggio</i> nel cui impasto la sua fragranza e la nota leggermente amarognola la rendono particolarmente indicata, oppure servita a scaglie sul carpaccio o sulle carni bianche, i risotti e le paste al forno	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Alla Spresa "giovane" è possibile abbinare un vino bianco secco, asciutto e con una leggera percezione acidula (es. <i>Traminer o Chardonnay</i> , che conferiscono al palato sensazioni delicate e fresche in accordo con il sapore del formaggio).	Alla Spresa "stagionata", invece, sono consigliabili accostamenti con vini rossi, maturi e di buon corpo (es. Teroldego che si coniuga con il gusto deciso del formaggio invecchiato, o Marzemino d'Isera).
	<b>Miele / Confetture</b>	Si può gustare con miele di castagno e composte o mostarde di frutta.	
	<b>Frutta</b>	Frutta fresca (mele, pere)	
	<b>Verdure</b>	Verdure fresche di stagione	

	Pane	Pane di segale
--	------	----------------

Produzione		Spessa delle Giudicarie			
Periodo produzione		10 settembre ÷ 30 giugno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	2÷3 munte successive			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento naturale			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Latto-innesto di batteri selezionati in zona partendo da latte delle stalle meglio gestite. Solo per la parte del latte impiegato per la preparazione del latte-innesto naturale è consentita la termizzazione. L'innesto contiene una trentina di ceppi batterici buoni (quello del commercio ne contiene molti di meno) che impediscono lo sviluppo di batteri indesiderati, ma soprattutto ritardano e quindi posticipano lo sviluppo di altri batteri "buoni" che svilupperanno gli aromi tipici della Spessa nella fase di maturazione.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	35 ± 2 °C			
	Tempo	20 ÷ 50 minuti.			
	Tipo di caglio	Bovino			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene tagliata, poi rotta con lo spino fino alla dimensione di un "chicco di riso".			
Cottura	Temperatura	42 ± 2 °C ( <b>semicottura</b> ), con agitazione continua.			
	Tempo	20÷30 min.			
	Azione	Sosta sotto siero per 35÷65 minuti.			
Formatura		La cagliata viene estratta e posta nelle apposite fascere marchianti dove rimane per 24 ore.			
Trattamenti forma	Salatura	Le operazioni di salatura si effettuano a secco o in salamoia: – a secco per 8÷12 giorni; – in salamoia per 4÷6 giorni (con salamoia a densità di 16÷20° Baumé).			
Stagionatura	Tempo	> 3 mesi <b>GIOVANE</b>		> 6 mesi <b>STAGIONATO</b>	
	°C – UR %	In ambienti con una temperatura di 10 ÷ 20 °C e una UR di 80 ÷ 90%.			
Marchiatura		Il formaggio è identificato dalla dicitura «DOP "Spessa delle Giudicarie"», riportata una o più volte sullo scaldo ed impressa dalle fascere marchianti, che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta riportata sul prodotto. Un apposito contrassegno indica il numero o codice di riferimento del caseificio e il lotto di produzione.			
Commercializzazione		Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato. Dovrà sempre portare gli elementi identificativi sopra indicati e l'eventuale riferimento alla tipologia <b>GIOVANE</b> o <b>STAGIONATO</b> .			
NOTA		Poiché il disciplinare prevede che la produzione della Spessa sia effettuata tra il 10 settembre e il 30 giugno, rimangono escluse sia la produzione da latte di alpeggio che il formaggio di malga. Nei mesi estivi e nelle malghe della stessa zona, da latte di bovini in alpeggio, viene prodotto il "formà", la cui tecnica di preparazione è simile a quella della "Spessa", ma presenta una colorazione gialla più accentuata e un tenore lipidico più elevato a causa del latte utilizzato notevolmente più grasso.			