

Generalità	Moteli	
Presentazione	<p><b>Moteli</b> Formaggio tipico della Valle Camonica, in provincia di Brescia, a coagulazione termico-presamica, grasso, a pasta molle, cruda, a breve stagionatura, prodotto nei mesi da gennaio ad ottobre con latte caprino crudo e intero. Il Moteli è simile a un cacio-ricotta, ottenuto dal latte intero di capra Bionda dell'Adamello. Tipica della Valle Camonica, questa razza è stata di recente riconosciuta come autoctona dalla Comunità Europea, nonché soggetta a pericolo d'estinzione e gelosamente tutelata dagli allevatori della zona. Il latte prodotto è l'elemento base per altri gustosi formaggi della provincia di Brescia, quali: <i>Fatuli</i>, <i>Stael</i> e <i>Cadolet di capra</i>. Di forma tronco-conica o cilindrica, il <i>Moteli</i> ha dimensioni variabili, uno scalzo di 9 cm e un peso di 0,400÷0,500 g; è privo di crosta; la pasta è di colore bianco candido, morbida ed elastica; il sapore è gradevole, dolce, leggermente acido; con riconoscimenti di lattico acido (yogurt), animale (ircino) e aromatizzato (se con erbe/spezie in superficie). Sebbene poco diffusa ne esiste anche una variante affumicata. Il <i>moteli</i>, come i caprini freschi, si consuma preferibilmente come antipasto, ad esempio abbinato al fungo <i>Amanita Cesarea</i> crudo, tagliato a fette sottili, con poco olio sale e pepe, oppure abbinato a porcini freschi e sodi, oppure ancora spalmato su crostini di pane con l'aggiunta di olio e timo. In cucina si presta molto bene per condire piatti di pasta appena scolata, con una mousse a base di caprino, salmone e tartufo, oppure una mousse con tonno dragoncello e rosmarino, o ancora con sedano e peperone, .... Il <i>moteli</i> si abbina piacevolmente con un buon vino rosso corposo del territorio ottenuto da varie uve diverse (es. <i>l'erbanno</i>, un biotipo locale del <i>lambrusco Maestri</i>, oppure un taglio di merlot e cabernet franc, oppure ancora dal <i>ciàss negher</i>, l'equivalente della <i>Schiava nera</i> o della <i>Schiava lombarda</i>)</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di <b>Brescia</b> : nel territorio della Val Camonica
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento a pascolo semi-brado Capre di razza <i>Bionda dell'Adamello</i> , riconosciuta di recente come autoctona dalla Comunità Europea, nonché soggetta a pericolo d'estinzione e gelosamente tutelata dagli allevatori della zona
	Alimentazione	Essenze pabulari tipiche del territorio di pascolamento
Storia	<p>Il Moteli è caratteristico della Val Camonica che si estende da Pisogne (estremità del lago d'Iseo) fino al passo del Tonale, all'interno della provincia di Brescia. I primi ad abitare la zona furono i Camuni, che scelsero questa distesa di monti e pianori come luogo ideale dove stabilirsi, raccontando sulla roccia ogni momento della loro vita.</p> <p>La ricchezza d'incisioni rupestri raffiguranti l'attività agricola degli antichi Camuni lascia immaginare che le tecniche di produzione del formaggio se non proprio originarie della zona si siano affinate di certo fra queste montagne</p> <p>Nella valle si susseguono paesaggi sempre diversi, con numerose attrazioni. Per gli appassionati dell'ambiente ci sono i Parchi Naturali dell'Adamello e dello Stelvio, per gli sportivi e i salutisti piste da sci e terme. I buongustai hanno l'occasione di assaggiare formaggi quali il Moteli e tutti quelli ottenuti con il latte della capra <i>Bionda dell'Adamello</i> (<i>Fatuli</i>, <i>Stael</i> e <i>Cadolet di capra</i>) tipica della zona. Infine, gli amanti della cultura possono godere di un territorio che appare come un museo a cielo aperto, ricco di incisioni rupestri, affreschi rinascimentali e castelli arroccati in cima a dirupi.</p>	

Descrizione	Moteli	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Aromatizzato (con aromatizzanti in superficie), o Affumicato

	<b>Stagionatura</b>	Fresco
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Tronco-conico, o Cilindrico
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	n.d.
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Dritto o Obliquo 9
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,400±0,500
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Bianco candido; Leggermente giallognolo dopo qualche giorno dalla produzione, o dopo affumicatura; di colore variabile associato alle sostanze aromatizzanti eventualmente applicate in superficie
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco candido
	<b>Struttura</b>	Morbida e leggermente Elastica
	<b>Occhiatura</b>	n.d.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse, Medio-basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico acido (yogurt), Animale (ircino), Aromatizzato (se con erbe/spezie in superficie), Tostato (se sottoposto ad affumicatura)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Acidulo, Dolce, Delicato e Armonico
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.d.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cremosa, Leggermente adesiva, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Moteli</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma preferibilmente come antipasto, ad esempio abbinato al fungo <i>Amanita Cesarea</i> crudo, tagliato a fette sottili, con poco olio sale e pepe, oppure abbinato a porcini freschi e sodi, oppure ancora spalmato su crostini di pane con l'aggiunta di olio e timo
	<b>In cucina</b>	In cucina si presta molto bene per condire piatti di pasta appena scolata con una mousse a base di caprino, salmone e tartufo, oppure una mousse con tonno dragoncello e rosmarino, o ancora con sedano e peperone
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Servito "tal quale" si abbina piacevolmente a un buon vino rosso corposo del territorio, ottenuto da uve diverse (es. <i>l'erbanno</i> , un biotipo locale del <i>lambrusco Maestri</i> , oppure un "taglio" di <i>merlot</i> e <i>cabernet franc</i> , oppure ancora di <i>ciàss negher</i> , l'equivalente della <i>Schiava nera</i> o della <i>Schiava lombarda</i> )

Produzione		Moteli			
Periodo produzione		Marzo ÷ Giugno e Settembre ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale • Aromatizzanti	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento semi-brado			
	Munte	Una (lavorato appena munto)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Termico-Presamica			
	Preparazione	Il latte intero appena munto viene messo in caldaia e scaldato a circa 93 °C per ottenere la precipitazione delle sieroproteine Si raffredda la massa alla temperatura di coagulazione e si aggiunge il caglio			
	Temperatura	35÷38 °C			
	Tempo	20÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	La cagliata viene rotta con tagli incrociati formando prismi della dimensione di circa 5 cm			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	Nessuna cottura			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Pressatura Salatura	Dopo questa operazione, si estrae la massa caseosa aiutandosi con un colino o un mestolo e la si dispone nelle formine per consentire lo spurgo del siero Mantenendo il coagulo nelle formine per consolidarne la forma se ne effettua la salatura "a secco" disponendo il sale fino sulla superficie della forma Se richiesto dal committente le formine possono essere aromatizzate in superficie con erbe o spezie, oppure sottoposte ad una blanda affumicatura Successivamente le forme vengono avviate alla vendita/stagionatura			
Stagionatura	Tempo	3÷15 giorni			
	°C - UR%	In locali alla temperatura di 15÷18 °C			