

Generalità		Rosa camuna	
Presentazione	<p>Rosa camuna Formaggio semigrasso, fresco o semistagionato, a pasta semicotta e semidura, ottenuto da latte vaccino parzialmente scremato e pastorizzato, prodotto negli alti pascoli della Val Camonica. È a forma di "fiore" (rosa, stilizzata) con quattro petali, ripreso dalle incisioni rupestri che i Camuni, antichissima popolazione della valle, ha lasciato sulle pietre per documentare scene della propria vita, un fiore che oggi è il simbolo della Regione Lombardia oltre che il marchio del caseificio che lo produce. Ha facce piane inscrivibili in un quadrato di 18x18 cm, con il marchio del caseificio impresso su una di esse, scalzo diritto di 4÷6 cm, peso di 1,5÷2,0 Kg e una stagionatura di 30÷45 giorni. La crosta, non edibile, è di colore paglierino, abbastanza morbida, abbastanza elastica, sottile, con presenza di leggere muffe bianche; la pasta è di colore avorio o paglierino chiaro, abbastanza morbida, abbastanza elastica, compatta, con occhiatura fine-media, regolarmente distribuita; il sapore è dolce, leggermente acidulo e l'odore è caratteristico, con i profumi delle essenze di montagna. È un formaggio "da tavola", da assaporare con una fetta di pane morbido, magari condito con olio e pepe, oppure può essere cotto e utilizzato nella preparazione di pietanze calde; la Rosa Camuna è un formaggio ideale anche per aperitivi. Si abbina a vini rossi, abbastanza maturi, di medio corpo, abbastanza caldi, morbidi (es. <i>Valcamonica IGT-Marzemino</i> o, meglio ancora, <i>Curtefranca rosso DOC</i>, uno fra i migliori rossi della Lombardia).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Brescia : territorio della Val Camonica	
	Tipologie	n.d.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semi-estensivo Vacche di razze diverse stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con le erbe fresche o affienate aziendali	
Storia	<p>Formaggio a forma di "fiore" (rosa, stilizzata), che ricorda il simbolo rinvenuto nelle incisioni rupestri di Capo di Ponte (in Val Camonica), un fiore che oggi è il simbolo della Regione Lombardia oltre che il marchio del caseificio che lo produce.</p> <p>Nella zona camuna e in quelle limitrofe, il formaggio Rosa Camuna è il simbolo di una tradizione casearia che si è conservata nel tempo.</p> <p>Il Caseificio Sociale della Valle Camonica e del Sebino (CISSVA) è stato fondato nel 1982 su proposta di alcuni agricoltori della zona, con l'appoggio delle Comunità Montane presenti sul territorio. Questa Cooperativa è nata con l'obiettivo di organizzare a livello imprenditoriale l'attività di raccolta del latte solo da allevamenti della zona del bacino <i>Camuno-Sebino</i>, e della sua trasformazione in prodotti caseari, favorendo così, oltre all'integrazione del reddito delle famiglie contadine presenti su questo territorio, la salvaguardia di un'economia agricola montana in lento declino.</p> <p>Sempre nel bacino Camuno-Sebino si trova il <i>Parco Nazionale delle Incisioni Rupestri di Naquane</i>, a Capo di Ponte: il primo parco istituito in Valle Camonica nel 1955. L'area si estende per oltre 14 ettari e costituisce uno dei più importanti complessi di rocce incise nell'ambito del sito del <i>Patrimonio Mondiale UNESCO n. 94 "Arte Rupestre della Valle Camonica"</i>. Al suo interno, in uno splendido ambiente boschivo, è possibile ammirare ben 104 rocce incise, corredate da pannelli informativi e suddivise in 5 percorsi di visita facilmente percorribili per circa 3 Km. La visita completa di tutti i percorsi richiede almeno 4 ore.</p> <p>Su ampie superfici di arenaria di colore grigio-violaceo, levigate dall'azione dei ghiacciai, gli antichi abitanti della Valle realizzarono immagini picchiettando sulle rocce con un percussore litico o, più raramente, incidendo con uno strumento a punta.</p> <p>La cronologia delle istoriazioni del Parco si colloca tra il <i>Neolitico</i> (V-IV millennio a.C.) e l'<i>età del Ferro</i> (I millennio a.C.), anche se non mancano incisioni di età storica. L'epoca meglio rappresentata è sicuramente l'età del Ferro, quando la valle era abitata dai <i>Camunni</i>, citati dalle fonti romane.</p>		

Descrizione		Rosa camuna	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato	

	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco, o Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	"a fiore" (rosa, a quattro petali, o quattro lobi)
	Facce Lati (cm)	Piane Inscrivibile in un quadrato di 18x18 cm
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 4÷6
Peso	Kg	1,5÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Fiorita (leggera muffa bianca), NON EDIBILE
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza Morbida, Abbastanza Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza Morbida, Compatta
	Occhiatura	Fine-media, regolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Caratteristico, Lattico cotto, Erbaceo (profumi delle essenze di montagna)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente acidulo Più intenso e più equilibrato con il progredire della stagionatura
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente duro, Compatto, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Rosa camuna
Utilizzo	In tavola	É un formaggio "da tavola", da assaporare con una fetta di pane morbido, magari condito con olio e pepe; La Rosa Camuna è un formaggio ideale anche per aperitivi
	In cucina	Può essere cotto e utilizzato nella preparazione di pietanze calde
	Vino	Si abbina a vini rossi, abbastanza maturi, di medio corpo, abbastanza caldi, morbidi (es. <i>Valcamonica IGT-Marzemino</i> o, meglio ancora, <i>Curtefranca rosso DOC</i> , uno fra i migliori rossi della Lombardia).

Produzione		Rosa camuna			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-estensivo			
	Munte	Una o più			
	Trattamenti Fisici	Inizialmente refrigerato a 4 °C viene riscaldato per essere trattato Normalizzazione: sgrassatura completa per centrifugazione con raccolta separata della crema, seguita dall'aggiunta al latte sgrassato della quantità di crema necessaria per raggiungere la percentuale di grasso desiderata (per un latte "parzialmente scremato" 1,5÷1,8 g/l di lipidi)			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Trasferimento della massa del latte in caldaia, aggiunta dei fermenti lattici, del caglio e riscaldamento fino alla temperatura di coagulazione			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si attende la formazione del coagulo e, una volta che la consistenza sembra giusta, si interviene rompendo la cagliata fino ad ottenere glomeruli caseosi della grandezza di un <i>chicco di mais</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.d. (semicottura)			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Stufatura	La cagliata viene estratta e subito riposta nelle fascere opportunamente sagomate La sgrondatura del siero richiede un certo tempo durante il quale vengono effettuati anche alcuni rivoltamenti delle forme che alla fine vengono liberate dalle fascere La salatura si effettua " <i>in salamoia</i> " Le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	≥ 30 e fino a 45 giorni			
	°C - UR%	In ambienti con temperatura e umidità controllata, le forme sono riposte su graticci metallici			