

Generalità		Semuda	
Presentazione	<p>Semuda Formaggio magro, semistagionato o stagionato, a pasta cruda e semidura, ottenuto da latte vaccino crudo e scremato, prodotto tipico delle valli del medio ed alto Lario occidentale, nella Provincia di Como, principalmente nella zona di Dongo, Gravedona e Domaso. Da oltre un secolo è il formaggio tipico e rappresentativo di un territorio turisticamente conosciuto e famoso in tutto il mondo, teatro di importanti avvenimenti storici dell'Italia che fu, e culla di importanti ville monumentali che fanno da cornice al lago più celebre d'Italia. Si presenta con forme cilindriche, a facce piane di diametro medio di 30 cm, scaldo di circa 8 cm particolarmente convesso, peso di circa 4 Kg e stagionatura da 4 a 18 mesi in grotte naturali, i "crotti", oppure in cantine interrato. La crosta è di colore giallo paglierino chiaro con residui di colonie di muffe verdastre, sottile o abbastanza sottile e leggermente rigida; la pasta, di colore variabile tra il giallo paglierino e il verdognolo, di consistenza inizialmente gommosa che diventa morbida con la stagionatura, è caratterizzata da un'occhiatura non omogenea; il formaggio giovane ha un sapore delicato ed assume un gusto più forte se consumato dopo una stagionatura più prolungata. È un formaggio "da tavola", da gustare a fine pasto, dopo una stagionatura di circa un anno. Viene anche usato in cucina nella preparazione della "polenta uncia" (polenta fusa con formaggio e con l'aggiunta del burro fuso) o dei "tartifui rustii" (patate arrosto). Nella normalità si abbina a vini rossi, abbastanza maturi, di buon corpo, abbastanza caldi e morbidi. Tal quale e a stagionatura molto avanzata può essere piacevolmente abbinato anche ad un <i>Marsala Superiore Riserva 10 anni</i> DOC.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Como : territorio dell' Alto Lario Occidentale L'area di produzione include 18 comuni: Consiglio di Rumo, Cremia, Domaso, Dongo, Dosso dell'Iro, Garzeno, Geralario, Germasino, Gravedona, Livo, Montemezzo, Musso, Peglio, Pianello del Lario, Sorico, Stazzona, Trezzone, Vercana.	
	Tipologie	In dialetto locale è conosciuta come " Semüda " o " Furmagela "	
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>Tradizionalmente la Semuda è nata per utilizzare il latte estremamente magro derivante dalla produzione del burro che, commercialmente, rappresentava il maggior guadagno per il casaro. Oggi, data la scarsa produzione del burro artigianale, questo formaggio è quasi scomparso.</p> <p>Non essendoci i mezzi di refrigerazione attuali, i casari aspettavano l'inverno sfruttando la bassa temperatura per raffreddare il latte velocemente, affiorare la panna e scremare il latte. Ancora ai giorni nostri, i casari storici, in inverno usano porre conche piene di latte sopra piani dove scorre l'acqua, per agevolare la scrematura.</p> <p>La produzione viene effettuata principalmente nel periodo invernale, durante il ricovero della vacche nelle stalle perché, nel periodo estivo, le vacche della maggior parte degli allevatori vengono portate all'alpeggio e il loro latte è destinato ad altra produzione. Nel periodo estivo, inoltre, le temperature più elevate rendono delicato il processo di maturazione e stagionatura del formaggio conferendogli un'eccessiva morbidezza della pasta che ne compromette l'aspetto e la consistenza.</p> <p>La Semuda si produce da almeno quattro generazioni e non va confusa con lo Scimudin, tipico formaggio dell'Alta Valtellina.</p> <p>Di recente presso il comune di Dosso del Liro, alcuni produttori locali si stanno impegnando per diffondere questo prodotto oltre i confini del Lago di Como.</p> <p>A Civano, frazione di Dosso del Liro che con i suoi 259 abitanti fa comune in cima al lago di Como, dove gli "indigeni" sono chiamati "gufi", in quella che fu una vecchia caserma della Guardia di Finanza c'è una osteria-enoteca dove, secondo molti esperti, è possibile trovare una sorta di "cru" della Semuda: il "Doss", stagionata rigorosamente nei "crotti", con un profilo olfatto-gustativo di eccellenza.</p>		

Descrizione		Semuda	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	

	Trattamento latte	Scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato, o Stagionato
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane 30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Molto convesso 8
Peso	Kg	4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Muffettata
	Aspetto	Liscia, o Rugosa
	Colore	Giallo paglierino chiaro, con residui di colonie superficiali di muffe verdastre
	Spessore	Sottile÷Abbastanza sottile
	Consistenza	Leggermente rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino÷Verdognolo
	Struttura	Inizialmente Gommosa, diventa Morbida con la stagionatura
	Occhiatura	Non omogenea
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-Basse÷Medie (dopo una stagionatura più prolungata)
	Riconoscimenti, Retrogusto	Caratteristico, Lattico cotto, Erbaceo (leggero), Animale (stalla di bovini)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Più intenso e più equilibrato con il progredire della stagionatura
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Gommoso (quando giovane), diventa Morbido e Solubile con la stagionatura
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Magro
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Semuda
Utilizzo	In tavola	É un formaggio "da tavola", da gustare a fine pasto, dopo una stagionatura di circa un anno
	In cucina	Viene usato in cucina nella preparazione della " <i>polenta uncia</i> " (polenta fusa con formaggio e con l'aggiunta del burro fuso) o dei " <i>tartifui rustii</i> " (patate arrosto)
	Vino	Nella normalità si abbina a vini rossi, abbastanza maturi, di buon corpo, abbastanza caldi e morbidi. Tal quale e a stagionatura molto avanzata può essere piacevolmente abbinato anche ad un <i>Marsala Superiore Riserva 10 anni</i> DOC

Produzione		Semuda			
Periodo produzione		Tutto l'anno Anticamente veniva prodotto nel periodo invernale, durante il ricovero della vacche nelle stalle, prima di salire sugli alpeggi			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento aziendale			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Scremato manualmente "per affioramento" Il latte viene lasciato a riposare in "conca" (larga bacinella), al freddo, per 48 ore e poi scremato manualmente, in modo accentuato			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Trasferimento del latte in caldaia, aggiunta del caglio e riscaldamento fino alla temperatura di coagulazione			
	Temperatura	35 ÷ 36 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si attende la formazione del coagulo che viene rotto manualmente fino alle dimensioni di <i>chicco di mais</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	La cagliata viene estratta e subito riposta nelle fascere avvolta in tele che vengono pressate manualmente La sgrondatura del siero richiede un certo tempo durante il quale vengono effettuati anche alcuni rivoltamenti delle forme La salatura si effettua "a secco", manualmente, per 2 giorni Le forme, liberate dalle fascere, vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	≥ 4 mesi (fino a 18 mesi)			
	°C - UR%	In grotte naturali, i "crotti", oppure in cantine interrata			