

Generalità		Staèl
Presentazione	<p>Staèl Formaggio grasso, semistagionato, a pasta molle, semicotta, ottenuto da latte caprino intero e crudo, appena munto, prodotto in Val Camonica in Provincia di Brescia. Il nome del formaggio deriva dal termine utilizzato dai pastori nel loro gergo, il "Ga", in cui la parola "staèl" significava "formaggio". Quando le capre partoriscono inizia il periodo di lattazione e il casaro sfrutta il latte per fare questo piccolo formaggio a coagulazione presamica che stagiona almeno 30 giorni. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 11÷15 cm, scalzo diritto di 3÷5 cm, peso di 0,4÷0,5 Kg; la crosta è sottile, pulita, leggermente rugosa, di colore paglierino o marrone chiaro, morbida o leggermente rigida; la pasta è di colore bianco (perché l'animale non assimila i carotenoidi presenti nelle erbe che mangia), morbida, leggermente elastica, untuosa, priva di occhiatura; il sapore è delicato, armonico, acidulo; odore e aroma lattico (yogurt, burro fresco/fuso), animale (ircino, più o meno accentuato secondo stagionatura). È un formaggio "da tavola", da gustare come aperitivo o a fine pasto, accompagnato con miele di acacia, o confetture di frutta (specialmente dopo una stagionatura di almeno 30 giorni). Si abbina a vini bianchi, abbastanza maturi, di medio corpo, abbastanza caldi e morbidi, anche aromatici.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Brescia : territorio della Val Camonica
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-estensivo o Brado Capre di razza <i>Camosciata delle Alpi</i> e <i>Bionda dell'Adamello</i> (autoctona della Val Camonica) stanziate nel territorio
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con le essenze pabulari che trovano nel territorio
Storia	<p>Come spesso accade in ogni dialetto locale, all'interno di gruppi di soggetti accomunati da uno specifico interesse, è frequente che si sviluppi un particolare gergo utilizzato per capirsi e, talvolta, anche per non essere capiti da chi non appartenga al gruppo: i pastori delle valli bergamasche e bresciane, soprattutto nel passato, utilizzavano il "Ga", in cui il termine "staèl" significava "formaggio" (da cui deriva il nome di questo formaggio).</p> <p>Nel 1921 G.Facchinetti, per documentare e aiutare a comprendere il mondo dei pastori, ha pubblicato un piccolo vocabolario relativo a questo gergo: la "Slacadùra di Tacolér", (la lingua dei pastori), del quale è interessante leggere la prefazione.</p> <p><i>«L'autore non ha inteso con la sua Slacadùra di Tacolér di fare un'opera di valore letterario, né di studio nella storia dei dialetti e dei gerghi, ma solo un vademecum pratico, sfrondato da tutto ciò che può tornare di non facile comprensione, per quella classe perseguitata e pur tanto benemerita nei riflessi dell'economia nazionale, che conta migliaia di pastori. E poiché i pastori non appartengono alle classi malefiche e proscritte, ma a quelle industriali e benemerite della società, così il linguaggio che usano non rappresenta certo il naturale bisogno dei primi, ma un linguaggio convenzionale che li accomuna e li affratella nelle fatiche e nei disagi della professione, dando loro modo di comunicarsi, come membri di una sola famiglia, le proprie idee. Così avviene per i seggiolai tirolesi, per gli spazzacamini d'Intragna ed altre classi di lavoratori che hanno un loro gergo. Il lavoretto che non ha precedenti, oltre essere di guida al pastore e di spasso e curiosità ai profani, servirà ai cultori di dialetti e di gerghi sa, come asserisce il Vigezzi :«I dialetti hanno importanza non solo per la storia, ma per conoscere e sentenziare sull'organismo della lingua, e per essere una guida agli etnologi nello studio dei vari elementi concorsi a formare una nazione».</i> Vall'Alta, li 1 febbraio 1921"</p> <p>L'utilizzo della capra in Lombardia ha origini antichissime e in ogni luogo della regione interpreta tradizioni casearie particolari. Normalmente il suo formaggio viene consumato fresco, a pasta molle, ma spesso, come in questo caso, può essere brevemente stagionato</p>	

Descrizione		Staèl
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo

	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane 11÷15
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 3÷5
Peso	Kg	0,4÷0,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Leggermente Rugosa (per i segni delle fuscelle)
	Colore	Paglierino=Marrone chiaro (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida÷Leggermente rigida (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco (perché l'animale non assimila i carotenì presenti nelle erbe che mangia)
	Struttura	Morbida, leggermente elastica, untuosa
	Occhiatura	Priva di occhiatura
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-Basse÷Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico (yogurt, burro fresco/fuso), Animale (ircino, più o meno accentuato secondo stagionatura)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Abbastanza Armonico, Acidulo
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente Adesivo÷Morbido e Abbastanza solubile (secondo stagionatura)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Staèl
Utilizzo	In tavola	É un formaggio “da tavola”, da gustare come aperitivo o a fine pasto, accompagnato con miele di acacia, o confetture di frutta (specialmente dopo una stagionatura prolungata)
	In cucina	n.d.
	Vino	Si abbina a vini bianchi, abbastanza maturi, di medio corpo, abbastanza caldi e morbidi, anche aromatici

Produzione	Staèl
-------------------	--------------

Periodo produzione		Febbraio÷Ottobre Quando le capre partoriscono inizia il periodo di lattazione e il casaro sfrutta il latte per fare questo piccolo formaggio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento aziendale			
	Munte	Una, utilizzata appena munta			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	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	36 ÷ 38 °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>nocciola</i> mentre si riscalda la massa fino alla temperatura di cottura			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	42 °C (semicottura) Seguita da una fase di riposo sotto siero della cagliata			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	La cagliata viene estratta manualmente e riposta negli stampi Per facilitare lo sgrondo le forme subiscono un solo rivoltamento dopo 1 ora La salatura si effettua " <i>in salamoia</i> " (alla concentrazione salina del 25%), per circa 2 ore Le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	~ 30 giorni			
	°C - UR%	In ambienti a 8÷14 °C			