



Generalità	Formaggio agordino di malga	
 <b>Presentazione</b>	<b>Formaggio agordino di malga</b> Formaggio grasso o semigrasso, semicotto, a pasta semidura o dura, prodotto con latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, di media o lunga stagionatura. Questo formaggio arriva dagli alpeggi dell'Agordino, prodotto solo in estate quando le vacche pascolano nei pascoli delle malghe. Le erbe e le fioriture spontanee lasciano nel latte e di conseguenza nel formaggio aromi unici, appassionanti per il degustatore. Si presenta in forma cilindrica a facce piane, del diametro di 25-35 cm, con scalzo leggermente convesso di 5-8 cm e peso di 3-4 Kg. Ha crosta sottile, liscia, con i segni del telo, che dopo circa 2-3 mesi dalla produzione, quando il prodotto è maturo, si presenta di colore paglierino o marrone-rossastro, abbastanza dura ed elastica; la pasta è di colore paglierino o paglierino grigio, abbastanza dura o dura (secondo stagionatura), con un'occhiatura abbastanza diffusa, di media grandezza, regolarmente distribuita; gusto pieno e marcato, saporito; odore/aroma intenso (specialmente da maturo), con riconoscimenti di lattico cotto (burro cotto), erbaceo, animale (stalla "bovina") e, talvolta, di fumo. È un formaggio "da pasto", che si accompagna con verdure, polenta e funghi. Trattandosi di un prodotto d'alpeggio, di media o lunga stagionatura, si può tranquillamente scegliere fra vini bianchi o rossi del territorio, maturi, di buon corpo, caldi, anche aromatici (es.: fra i bianchi <i>Müller Thurgau, Riesling, Kerner, Traminer aromatico</i> , oppure fra i rossi <i>Schiava, Pinot Nero, Gropello, Merlot</i> ).	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Veneto</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Veneto
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Belluno</b> : territorio dell'Agordino, fra la Marmolada, le Pale di San Martino e il gruppo del Civetta Moiazza, nei comuni di Agordo, Alleghe, Canale d'Agordo, Falcade, Gosaldo, La Valle Agordina, Livinalongo del Col di Lana, Rocca Pietore, Selva di Cadore, Taibon Agordino, Vallada Agordina e Voltago Agordino
	<b>Tipologie</b>	Conosciuto localmente anche come: " <b>Casé</b> ", " <b>Nostrano</b> ", " <b>Formai</b> "
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Alpeggio Vacche prevalentemente di razza <i>Pezzata Rossa e Bruna Alpina</i>
	<b>Alimentazione</b>	Essenze vegetali pabulari, reperite autonomamente durante il pascolamento brado
 <b>Storia</b>	<p>L'allevamento del bestiame per la produzione di latte, la conseguente sua lavorazione e la trasformazione in formaggio e burro rappresenta uno dei pilastri dell'economia agricola agordina. Nel 1872 fu fondata la prima latteria sociale d'Italia a Canale d'Agordo, per merito del parroco Antonio Della Lucia. Il <i>Formaggio agordino di malga</i> è uno dei prodotti simbolo di questa zona e ancora oggi continua a essere prodotto con metodologia tradizionale nelle malghe presso i pascoli d'alta quota.</p> <p>A poche decine di chilometri da Belluno, ai piedi della Marmolada, delle Pale di San Martino e del gruppo del Civetta-Moiazza, nelle valli attraversate dal torrente <i>Cordevole</i> e dai suoi affluenti, si tramanda da secoli una grande tradizione casearia. Non a caso nell'Agordino, a Canale d'Agordo, è stata fondata nel gennaio del 1872, dal sacerdote don Antonio della Lucia, la prima latteria cooperativa italiana: un'iniziativa d'avanguardia ripresa poi in tutto il Bellunese, nel Trentino e in altre aree alpine. Il sistema cooperativo consentì agli allevatori di produrre in modo più razionale, di migliorare la qualità del formaggio e del burro grazie all'impiego di un "maestro casaro" che produceva per tutti gli associati, agevolando anche la commercializzazione.</p> <p>Tra queste montagne "austere", in cima a sentieri pietrosi, le malghe si affacciano su panorami splendidi. Tutte sono raggiungibili abbastanza agevolmente e sono localizzate a altitudini diverse: dalla più alta, <i>malga Ombreta</i> (1904 metri), a <i>malga Ciapela</i> (1450 metri), entrambe nel comune di Rocca Pietore. All'inizio dell'estate i <i>malgari</i> salgono alle malghe con le loro vacche Brune Alpine e Pezzate rosse (tra le quali non manca mai qualche asino (il <i>mus</i>) e qualche capra, indispensabili per pulire per bene i pascoli dalle erbe più coriacee) e scendono solo a settembre, a fine alpeggio. La maggior parte delle malghe, oggi, fornisce anche ristoro ai turisti.</p> <p>Il <i>Formaggio agordino di malga</i> è praticamente introvabile nei canali abituali di commercializzazione; la maggior parte della produzione infatti, è venduta direttamente presso le malghe, sia perché sono facilmente raggiungibili, sia perché in Veneto, più che altrove, resiste l'abitudine di andare ad approvvigionarsi di formaggio per l'inverno direttamente presso i casari-allevatori. Così il formaggio si consuma prevalentemente in casa, fresco alla fine dell'estate e poi sempre più duro via via che il tempo passa e gli ultimi pezzi, stravecchi, sono buoni per condire la polenta.</p> <p>L'esigenza prioritaria di salvaguardare la produzione di alpeggio che, grazie alle essenze straordinarie dei pascoli agordini, qui raggiunge livelli di eccellenza, ultimamente ha subito un rallentamento. Una ricerca di Michele Grassi, pubblicata su <a href="http://www.michelegrassi.net">www.michelegrassi.net</a> e inviata a vari Enti (Provincia di Belluno, Regione Veneto, Strada dei Formaggi e dei sapori delle Dolomiti bellunesi, Slow Food e altri), ha evidenziato che, per quanto riguarda l'Agordino di malga, solo il 50% delle malghe visitate nel territorio di produzione produce tale formaggio. Le motivazioni di quanto sta accadendo sono da ricercare sia in alcuni fattori di natura culturale: molti operatori con conoscono i prodotti tradizionali, si sta perdendo l'uso del <i>lattoinnesto</i> e del <i>sieroinnesto</i> a favore di fermenti selezionati che spesso non hanno nulla a che fare con i formaggi di tipologia d'alpe, sia puramente tecnici: le attrezzature in dotazione a molte malghe sono più adatte per produrre formaggi a pasta molle o semidura che non formaggi "storici". In breve tempo, se si continua su questa strada, i formaggi prodotti "in alpeggio" saranno purtroppo diversi da quelli tradizionali, che non esisteranno più e ciò a discapito</p>	

delle qualità organolettiche di un prodotto che rappresenta un'eccellenza gastronomica.

Il *Formaggio agordino di malga* è un prodotto tipico e *presidio Slow Food* della provincia di Belluno. È stato riconosciuto come PAT ed iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2012"

Descrizione		Formaggio agordino di malga
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Crudo, Intero o Parzialmente scremato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro o Duro (secondo stagionatura)
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato o Stagionato (secondo stagionatura)
	Conten. Grasso	Grasso o Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane Ø 25÷35
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 5÷8
Peso	Kg	3,0÷4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, con i segni delle tele
	Colore	Giallo paglierino ÷ Marrone-rossastro (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Elastica, Abbastanza dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino o Paglierino-grigio
	Struttura	Abbastanza dura o Dura (secondo stagionatura)
	Unghia/Sottocrosta	A stagionatura avanzata; Spessore: 2-3 mm; Colore: Giallo-Bruno
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza Diffusa Irregolare Media grandezza Regolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
	Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,
Riconoscimenti, Retrogusto		Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo (erbe fresche degli alpeggi), Animale (sentori di stalla "bovina"), Fumo (talvolta)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Marcato, Abbastanza armonico, Sapido

<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.d.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza Duro-Duro, Tenace, Grumoso, Non adesivo, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Semigrasso o Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio agordino di malga</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	É un formaggio “da pasto”, che si accompagna con verdure, polenta e funghi
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Trattandosi di un prodotto d'alpeggio, di media o lunga stagionatura, si possono scegliere vini bianchi o rossi del territorio, maturi, di buon corpo, caldi, anche aromatici (es.: fra i bianchi <i>Müller Thurgau</i> , <i>Riesling</i> , <i>Kerner</i> , <i>Traminer aromatico</i> , oppure fra i rossi <i>Schiava</i> , <i>Pinot Nero</i> , <i>Groppello</i> , <i>Merlot</i> ).

<b>Produzione</b>		<b>Formaggio agordino di malga</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Giugno ÷ Settembre Il formaggio viene prodotto nelle malghe dell'Agordino			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Alpeggio			
	<b>Munte</b>	2 / giorno			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero Parzialmente scremato (munta serale: scremata per affioramento in particolari bacinelle di rame stagnato deposte all'interno di vasche dove l'acqua della montagna scorre continuamente; munta mattutina: intera)			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	n.d.			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Preparazione</b>	Il latte delle due munte, viene messo in caldaia, scaldato alla temperatura di coagulazione e gli si aggiunge il caglio			
	<b>Temperatura</b>	33÷36 °C			
	<b>Tempo</b>	n.d.			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido o in polvere			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta fino alle dimensioni di un <i>chicco di mais-riso</i>			
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	42÷44 °C ( <b>semicottura</b> ) Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia			
<b>Lavorazione “fuori caldaia”</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	Il coagulo viene estratto dalla caldaia con teli di lino e posto nelle fascere Le fascere vengono sottoposte a pressatura per eliminare il siero ancora presente Eliminate le fascere, le forme passano alla salatura “in salamoia” e, una volta asciutte, vengono avviate alla stagionatura			
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	≥ 2 mesi Il formaggio è destinato a lunghe stagionature ed esistono ancora ambienti naturali			

		dove matura fino a 6÷8 mesi
	°C - UR%	In locali idonei, a temperatura di 7÷15 °C e umidità relativa dell'80÷85%. Durante la stagionatura le forme vengono spesso ripulite e rivoltate

μπ



onaf



onaf