

Generalità	Formaggio malga bellunese	
Presentazione	<p>Formaggio malga bellunese Formaggio semigrasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento. È un formaggio estivo il cui territorio di produzione comprende i territori in cui sono presenti le malghe montane delle Prealpi e delle Dolomiti bellunesi. Purtroppo è a serio rischio di estinzione: da una recente ricerca pare che ormai solo una malga su sei della provincia di Belluno lo produca secondo tradizione, infatti i malgari locali sono più propensi alla produzione di formaggi a latte intero, caciotte e formaggi freschi che poco hanno a che fare con la tradizione, più facili e ricercati dai numerosi turisti. Il formato è cilindrico, con facce piane di diametro 25-40 cm, scalzo abbastanza convesso di 5-10 cm e peso variabile di 2-7 Kg; stagionatura di 30-35 giorni (2-9 mesi per il prodotto tutelato da <i>presidio Slow Food</i>). La crosta non è particolarmente liscia e presenta un colore molto variabile, dal giallo paglierino a colorazioni più scure, determinate dalla presenza di muffe grigie; il colore della pasta varia dal bianco al giallo intenso; l'occhiatura è sempre presente, marcata e irregolare. Il sapore è armonico e abbastanza saporito; odore/aroma intenso (specialmente da maturo), con riconoscimenti di lattico cotto (burro cotto), erbaceo, animale (stalla "bovina") e, talvolta, di fumo (determinato dall'ambiente di produzione in cui si può utilizzare anche il "fuoco diretto" per scaldare la caldaia). 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>).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Veneto
	Province-Zona	Provincia di Belluno : nei territori in cui sono presenti le malghe montane delle Prealpi e delle Dolomiti bellunesi
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Alpeggio Vacche prevalentemente di razza <i>Pezzata Rossa e Bruna Alpina</i>
	Alimentazione	Essenze vegetali pabulari, reperite autonomamente durante il pascolamento brado
Storia	<p>Fin dal XV secolo gli alpeggi hanno rappresentato una fonte economica per gli allevatori delle vallate prealpine e alpine. Nel Bellunese, dal fondo valle le vacche, in estate, monticano verso le malghe, dove le lattifere si alimentano nei pascoli e l'allevatore stesso diventa casaro. Nel passato non c'erano ancora turisti ed escursionisti, il consumo sul posto era limitato e quindi le forme andavano a valle per la stagionatura. Oggi, invece, la gran parte dei formaggi di malga viene commercializzata subito dopo la produzione.</p> <p>La Malga e i Malghesi sono figure archetipiche dell'economia bellunese: l'alpeggio è praticato regolarmente per accedere agli alti pascoli dove crescono le erbe e i fiori più pregiati e le malghe, disseminate in tutto il territorio provinciale, sono tutte accessibili e mettono in vendita i loro prodotti. Fra le tante, per il loro contesto ambientale, sono significative, <i>Malga delle Vette Grandi</i> nel feltrino dove, a inizio estate, si assiste a una delle fioriture più ricche ed estese dell'arco alpino e <i>Malga Ombretta</i> al cospetto dello strapiombante versante Sud della Marmolada.</p> <p>Le malghe del bellunese sono 173, un numero che potrebbe sembrare enorme, ma si pensi che nei primi decenni del secolo scorso, e anche fino agli anni '60, gli allevatori facevano davvero conto economico sulla monticazione e che, all'epoca, esistevano micro allevamenti di pochissimi capi.</p> <p>A oggi le malghe attive dal punto di vista della trasformazione casearia sono 47. L'esigenza prioritaria di salvaguardare la produzione di alpeggio che, grazie alle essenze straordinarie dei pascoli, qui raggiunge livelli di eccellenza, ultimamente ha subito un rallentamento.</p> <p>Una ricerca di Michele Grassi, pubblicata su www.michelegrassi.net 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 il <i>Malga bellunese</i>, solo il 27% delle malghe visitate lo produce, ma se si considera che questo formaggio può essere prodotto in tutto il territorio della provincia, solo il 18,75% delle malghe visitate si preoccupa di fare questo 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 lattoinnesto e del sieroinnesto 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"). Uno degli aspetti più significativi della ricerca è stato quello del riconoscimento del formaggi tradizionale da parte dei "malgari": solo 1 operatore ha dimostrato di conoscere l'esistenza del <i>Malga bellunese</i> mentre gli altri non identificano i loro formaggi nei prodotti PAT oggetto del progetto. Già da questa informazione si evidenzia quanto sia difficile per l'operatore in malga comprendere l'importanza del formaggio tradizionale.</p> <p>La mancanza di trasmissione del sapere legato alla produzione del <i>Malga Bellunese</i> tradizionale fa sì che la produzione di formaggio oggi sia quindi molto eterogenea. Così facendo, il <i>Malga bellunese</i> "tradizionale" sta piano piano scomparendo dalla circolazione. In breve tempo, se si continua su questa strada, i formaggi prodotti "in alpeggio" saranno purtroppo diversi da quelli <i>tradizionali</i>, che non esisteranno più e ciò a discapito delle qualità organolettiche di un prodotto che rappresenta un'eccellenza gastronomica.</p>	

Il *Formaggio di malga bellunese* 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 malga bellunese
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro o Duro (secondo stagionatura)
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato o Stagionato (secondo stagionatura)
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane Ø 25÷40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Abbastanza convesso 5÷10
Peso	Kg	2,0÷7,0 (ma il peso generalmente adottato è di circa 3,5 Kg)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Abbastanza liscia, con i segni delle tele
	Colore	Molto variabile, dal giallo paglierino a colorazioni più scure, determinate dalla presenza di muffe caratteristiche
	Spessore	Sottile-Abbastanza sottile (secondo stagionatura)
	Consistenza	Morbida ed Elastica-Abbastanza dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷Giallo intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Morbida-Abbastanza dura o Dura (secondo stagionatura)
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza Diffusa Irregolare Media grandezza Irregolare
	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, determinato dall'ambiente di produzione in cui si può utilizzare anche il "fuoco diretto" per scaldare la caldaia)

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Marcato, Sapido
Sensazioni Trigeminali		n.d.
Struttura (in bocca)		Abbastanza Duro+Duro, Tenace, Grumoso, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio malga bellunese
Utilizzo	In tavola	É un formaggio “da pasto”, che si accompagna con verdure, polenta e funghi
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Trattandosi di un prodotto d'alpeggio, di varia stagionatura, si possono scegliere 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>).

Produzione		Formaggio malga bellunese			
Periodo produzione	Giugno ÷ Settembre Il formaggio viene prodotto “in alpeggio”, nelle malghe				
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato (per affioramento in particolari bacinelle di rame stagnato deposte all'interno di vasche dove l'acqua della montagna scorre continuamente)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Si lavora utilizzando il latte parzialmente scremato per affioramento, dopo aver recuperato la panna necessaria per fare il burro Il latte viene messo in caldaia, scaldato alla temperatura di coagulazione e gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	32÷40 °C			
	Tempo	30÷50 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere o liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata subisce una rottura in due fasi: la prima con la spada, a croce; la seconda con lo spino, a volte di legno, fino alle dimensioni di un <i>chicco di mais-riso</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	41÷47 °C (semicottura) Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia			
Lavorazione “fuori caldaia”	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La massa viene estratta con i teli, lasciando spurgare il siero, e immessa negli stampi che vengono ricoperti, sia sotto che sopra, con teli asciutti e con tavole di legno Sopra la tavola superiore vengono aggiunti dei pesi, per 24 ore, per premere sulle forme e far uscire il siero residuo			

		<p>Liberate dagli stampi le forme vengono immerse in "salamoia" al 15% per 36 ore, oppure, come avviene in alcune malghe (si calcola nel 20% dei casi), le forme sono salate "a secco", sfregandone la superficie con del sale una volta al giorno per 4-5 giorni.</p> <p>Le forme, una volta asciutte, vengono avviate alla stagionatura</p>
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	30÷35 giorni (2÷9 mesi per il prodotto tutelato da <i>presidio Slow Food</i>)
	°C - UR%	<p>In ambienti con temperatura di 10÷13 °C e umidità relativa dell'80÷85%, oppure, dove esistono, in ambienti naturali con le stesse caratteristiche</p> <p>Durante la stagionatura le forme vengono ripulite dalle eventuali colonie superficiali di muffe grigie e rivoltate</p>

μπ

