

| Generalità | | Formaggio a latte crudo di Posina | |
|---------------|---|--|--|
| Presentazione | <p>Formaggio a latte crudo di Posina Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semicotta e semidura, prodotto con latte vaccino intero e crudo, con una stagionatura che varia da 2 a 6 mesi. È il tipico formaggio a latte crudo che si ottiene in tutte le zone prealpine. Si produce da decenni nella zona, con metodi tramandati di generazione in generazione, e viene definito un formaggio "di allevo" perché la stagionatura ne costituisce un vero e proprio "allevamento", condotto con particolare cura in appositi locali. La forma è cilindrica, a facce piane di diametro 30÷36 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 9÷12 cm, peso di circa 8 Kg. Le sue caratteristiche organolettiche sono influenzate dalla stagionatura: la crosta è liscia e regolare, di colore paglierino più o meno intenso, abbastanza sottile, morbida o dura, poco elastica; la pasta, di colore leggermente paglierino, è abbastanza compatta, più o meno dura, con occhiatura sparsa media o fine; il gusto varia da dolce ad abbastanza salato, con note amarognole dovute all'utilizzo di latte crudo e con una piccantezza che cresce con la stagionatura (non viene protratta oltre i 6 mesi perché diventa troppo marcata); l'odore/aroma è quello classico dei formaggi a latte crudo da pascolo: lattico cotto, note erbacee più evidenti con la stagionatura e leggero animale (stalla bovina). E' adatto "a tutto pasto", dagli antipasti sfiziosi, alle pietanze di verdure, da solo o con le pere, è eccellente gustato a fine pasto con mostarde, marmellate o miele, accompagnato alle patate locali cotte sotto la cenere. In cucina, nella stagionatura più breve, è ottimo per preparare panini, mentre in quella più avanzata viene abbinato alla polenta "brustolà" o lasciato sciogliersi su quella nel piatto, oppure può essere utilizzato come ingrediente per sughi o ripieni. L'abbinamento consigliato è quello di tipo "tradizionale", con vini del territorio vicentino (<i>Colli Vicentini DOC, Gambellara DOC, Breganze DOC, ...</i>), bianchi nella stagionatura più breve, rossi in quella più avanzata.</p> | | |
| | Riconoscimenti | PAT Regione Veneto | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Veneto | |
| | Province-Zona | Provincia di Vicenza : intero territorio dei comuni di Posina, Arsiero, Laghi | |
| | Tipologie | n.a. | |
| Allevamento | Tipo | Stalla, Allevamento semilibero Vacche prevalentemente di razza <i>Pezzata Rossa, Bruna Alpina</i> | |
| | Alimentazione | Essenze vegetali "aziendali", fresche o affienate | |
| Storia | Il formaggio di Posina è il tipico formaggio a latte crudo che si ottiene in tutte le zone prealpine. Si produce da decenni nella zona, con metodi tramandati di generazione in generazione. È detto "di allevo" perché la stagionatura consiste in un vero e proprio "allevamento" condotto con particolare cura in appositi locali. | | |

| Descrizione | | Formaggio a latte crudo di Posina | |
|-----------------|----------------------|-----------------------------------|--|
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Formaggio | |
| | Materia prima | Latte, Sale | |
| | Lattifera | Vacca | |
| | Trattamento latte | Crudo, Intero | |
| | Temperatura Cagliata | Semicotto | |
| | Umidità pasta | Semiduro | |
| | Tecnologia | n.a. | |
| | Stagionatura | Semistagionato | |
| Conten. Grasso | Grasso | | |
| Geometria forma | Aspetto | Cilindrico | |
| | Facce | Piane | |
| | Diametro (cm) | ø 30÷36 | |

| | | |
|---|--|---|
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Diritto o leggermente convesso 9÷12 |
| Peso | Kg | 8,0 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Pulita |
| | Aspetto | Liscia |
| | Colore | Giallo paglierino, che scurisce con la stagionatura |
| | Spessore | Sottile=Abbastanza sottile (secondo stagionatura) |
| | Consistenza | Poco Elastica, Morbida=Abbastanza dura (secondo stagionatura) |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco o Paglierino chiaro, che scurisce con la stagionatura |
| | Struttura | Più o meno Dura (secondo stagionatura), Abbastanza Compatta, Grasso, Fusibile |
| | Unghia/Sottocrosta | n.d. |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Rada Irregolare Fine o Media Irregolare |
| | Erborinatura | n.a. |
| Odore / Aroma | Intensità, Persistenza, | Medio-basse=Medie |
| | Riconoscimenti, Retrogusto | Profumo ricco dei formaggi a latte crudo proveniente da pascolo, che si esalta a maturazione, con riconoscimenti di Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo, leggero Animale (stalla "bovina") |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Dolce=Abbastanza salato (secondo stagionatura), con note amarognole dovute all'utilizzo di latte crudo |
| Sensazioni Trigeminale | | Piccante (sensazione crescente con la stagionatura che non viene protratta oltre i 6 mesi perché il piccante diventerebbe troppo marcato) |
| Struttura (in bocca) | | Tenero=Abbastanza duro (secondo stagionatura), Grumoso, Abbastanza solubile (a stagionatura avanzata) |
| Principali caratteristiche fisico-chimiche | Grasso (% s.s.) | n.d. – Formaggio Grasso |
| | Umidità (%) | n.d. |

| Utilizzo | | Formaggio a latte crudo di Posina |
|--------------------|------------------|---|
| Utilizzo | In tavola | E' adatto "a tutto pasto", dagli antipasti sfiziosi, alle pietanze di verdure, da solo o con le pere è eccellente gustato a fine pasto con mostarde, marmellate o miele, accompagnato alle patate locali cotte sotto la cenere |
| | In cucina | In cucina, nella stagionatura più breve, è ottimo per preparare panini, mentre in quella più avanzata viene abbinato alla polenta "brustolà" o lasciato sciogliersi su quella nel piatto, oppure può essere utilizzato come ingrediente per sughi o ripieni |
| Abbinamenti | Vino | L'abbinamento consigliato è quello di tipo "tradizionale", con vini del territorio vicentino (<i>Colli Vicentini DOC, Gambellara DOC, Breganze DOC, ...</i>) bianchi nella stagionatura più breve, rossi in quella più avanzata |

| Produzione | | Formaggio a latte crudo di Posina | | | |
|-------------------------------------|---------------------|--|--------|-------|--------|
| Periodo produzione | | Tutto l'anno | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | 100 | | | |
| | Provenienza | Stalla, Allevamento aziendale | | | |
| | Munte | 2 / giorno | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo | | | |
| | Aggiunte | Eventuali colture di fermenti lattici naturali (latto-innesti e/o siero-innesti) | | | |
| Coagulazione | Tipologia | Presamica | | | |
| | Preparazione | Il latte, messo nella <i>calièra</i> (una caldaia a doppio fondo riscaldata a vapore per avere più omogeneità nella diffusione del calore), viene scaldato alla temperatura di coagulazione, poi viene tolto dalla fonte di calore e gli si aggiungono i fermenti lattici (se necessario) e il caglio | | | |
| | Temperatura | 27÷28 °C | | | |
| | Tempo | 20 minuti | | | |
| | Tipo di caglio | Vitello, liquido | | | |
| Rottura coagulo | Dimensione | <p>Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta prima con il <i>triso</i> (uno spino di filo metallico) poi sminuzzata con la <i>lira</i></p> <p>La cagliata viene tenuta mescolata per circa 15 minuti, mantenendo la temperatura in caldaia a 27÷28 °C</p> | | | |
| Cottura | °C – Tempo - Azione | <p>37 °C (semicottura), in due tempi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si aumenta il calore in caldaia fino a raggiungere i 32 °C, mantenendoli per 5 minuti - Si portare il calore a 37 °C, questa volta molto lentamente, in circa in 15÷20 minuti (in modo da permettere che il formaggio si asciughi e butti fuori tutto il siero), continuando a mescolare affinché i grumi cuociano saldandosi insieme <p>Dopo queste operazioni, la massa viene mantenuta nel siero (circa 10 minuti), lasciandola depositare sul fondo della caldaia in un unico blocco spugnoso</p> | | | |
| Lavorazione "fuori caldaia" | Formatura, Salatura | <p>Il coagulo viene estratto dalla caldaia in pezzi di circa 10 Kg che sono messi manualmente nelle fascere di legno (<i>fassère</i>)</p> <p>Le fascere vengono lasciate in una vasca d'acciaio leggermente inclinata, per 6÷7 ore in modo che scolino e, alla sera, riposte sui ripiani di legno</p> <p>Direttamente a contatto con il legno, le fascere vengono rivoltate e salate "a secco" sulle facce per tre volte in tre giorni, rimanendo nelle fascere ancora per 3-4 giorni per poter assorbire tutto il sale</p> <p>Dopo una settimana, formata la crosta, le forme vengono tolte dalle fascere e lavate anche più volte per pulirle dallo scolo residuo, poi vengono avviate alla stagionatura</p> | | | |
| Maturazione/ Stagionatura | Tempo | <p>≥ 60 giorni e fino a 6 mesi</p> <p>La stagionatura normalmente non supera i 6 mesi perché, andando oltre, il prodotto diventa troppo piccante</p> | | | |
| | °C - UR% | In ambiente condizionato ad una temperatura di circa 17 °C e 80% di umidità | | | |