

Generalità		Formaggio Busche	
Presentazione	<p><b>Formaggio Busche</b>            Formaggio grasso, semicotto, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino intero e crudo, con una stagionatura breve di circa 30 giorni. È uno dei tipici formaggi a latte crudo che si ottiene in tutte le zone prealpine. È prodotto con latte raccolto prevalentemente in zone montuose e ricche di pascoli, dove è ancora ampiamente diffuso l'alpeggio e quindi l'alimentazione a base di foraggi locali, ricchi di infiorescenze. Il latte utilizzato deriva, per la quasi totalità, da bovine appartenenti alle razze <i>Bruna</i> e <i>Bruno Alpina</i>. La forma è cilindrica, a facce piane di diametro 32 cm, scalzo diritto di 8 cm, peso di circa 6 Kg; la crosta è liscia e regolare, di colore bianco, sottile, morbida e poco elastica; la pasta, di colore bianco, è compatta, senza occhiature, morbida e grassa; il gusto è dolce, delicato e gradevole; l'odore/aroma è di latte (latte cotto, burro fresco). Il "Busche" è un formaggio prevalentemente "da tavola" anche accompagnato a insalate fresche di verdura; poiché al calore fonde bene, può essere utilizzato come ingrediente in svariate preparazioni. L'abbinamento più frequente è quello di tipo "tradizionale", con vini bianchi del territorio, abbastanza giovani, freschi, abbastanza caldi, di medio corpo (<i>Custoza DOP</i>, <i>Soave DOP</i>, <i>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG</i>, ...).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di <b>Belluno</b> : intero territorio provinciale e, in particolare, quello del comune di Cesiomaggiore e del basso Bellunese, dove il Piave scorre e separa la Valbelluna	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semilibero Vacche prevalentemente di razza <i>Bruna</i> e <i>Bruno Alpina</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali "aziendali", fresche o affienate	
Storia	<p>Il formaggio "<i>Busche</i>" deve il suo nome all'omonimo comune che ha visto la nascita di una delle prime latterie cooperative della provincia di Belluno. Le prime produzioni di tale formaggio risalgono agli anni '70 con il nome dialettale "<i>mastea</i>", ovvero secchio, il recipiente del latte. Solo nei primi anni '80 è stata attribuita l'attuale denominazione di formaggio "<i>Busche</i>", per meglio identificarne l'origine geografica.</p> <p>È prodotto con latte raccolto prevalentemente in zone montuose e ricche di pascoli, dove è ancora ampiamente diffuso l'alpeggio e quindi l'alimentazione a base di foraggi locali, ricchi di infiorescenze. Il latte utilizzato deriva, per la quasi totalità, da bovine appartenenti alle razze <i>Bruna</i> e <i>Bruno Alpina</i>.</p> <p>Il <i>Busche</i> segue le tradizioni casearie delle Alpi orientali. La pasta semidura di questo formaggio ricorda il <i>Latteria</i> del Friuli.</p>		

Descrizione		Formaggio Busche	
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 Diametro (cm)	Piane ø 32	

	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 8
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	6,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Poco Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Morbida, Grassa
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse, Medio-basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto (latte cotto, burro fresco), Profumo ricco dei formaggi a latte crudo proveniente da pascolo
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenero, Grasso, Poco Adesivo, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio Busche</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio prevalentemente “da tavola”, anche accompagnato a insalate fresche di verdura
	<b>In cucina</b>	Poiché al calore fonde bene, può essere utilizzato come ingrediente in svariate preparazioni
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'abbinamento più frequente è quello di tipo “tradizionale”, con vini bianchi del territorio, abbastanza giovani, freschi, abbastanza caldi, di medio corpo ( <i>Custoza DOP, Soave DOP, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, ...</i> )

<b>Produzione</b>		<b>Formaggio Busche</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<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>	Stalla, Allevamento aziendale			

	<b>Munte</b>	2 / giorno
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	Colture di fermenti lattici naturali (latto-innesto specifico, prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari)
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	Il latte, messo in caldaia, viene scaldato alla temperatura di coagulazione, poi gli si aggiunge il latto-innesto
	<b>Temperatura</b>	36÷37 °C
	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta in due fasi fino alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> e sottoposta a "cottura"
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	45 °C ( <b>semicottura</b> ) 30 minuti Al termine la massa viene lasciata depositare sul fondo della caldaia
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Salatura</b>	Il coagulo viene estratto dalla caldaia con teli, lasciato spurgare dal siero e posto nelle fascere, dove rimane per alcune ore durante le quali subisce alcuni rivoltamenti per completare lo sgrondo del siero Liberate dalle fascere, le forme vengono salate immergendole "in salamoia" per il tempo necessario, poi vengono avviate alla stagionatura
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	30 giorni circa
	<b>°C - UR%</b>	In ambiente condizionato