

Generalità		Formaggio Cesio	
Presentazione	<p>Formaggio Cesio Formaggio grasso, semicotto, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino crudo, intero, raccolto in tutta la provincia di Belluno. È reperibile durante tutto l'anno presso la piccola e grande distribuzione in tutto il territorio regionale ed è particolarmente gradevole per il consumatore che apprezza la sua bassa aromaticità. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di 32 cm, scalzo diritto di 8 cm e peso di 6 Kg. Viene commercializzato fresco già dopo 15-20 giorni (al termine della maturazione), ma raggiunge la pienezza delle sue caratteristiche organolettiche dopo 40-45 giorni di stagionatura (stagionato). Nella tipologia fresco non ha crosta mentre in quella stagionato la crosta è molto sottile, liscia, morbida e leggermente elastica, di colore bianco; la pasta è comunque di colore bianco latte, abbastanza morbida, compatta, priva di occhiatura, elastica a stagionatura più breve, più grassa dopo stagionatura più prolungata; il sapore è dolce e armonico; l'odore/aroma è caratteristico, gradevolmente intenso, con riconoscimenti di lattico cotto (burro) e leggero erbaceo. E' un ottimo formaggio da pasto, ma anche un ingrediente molto usato in ripieni o in preparazioni filanti in cottura. Trattandosi di un prodotto con stagionatura breve o abbastanza ridotta, la scelta di abbinamento è fra vini bianchi giovani, di medio corpo, abbastanza caldi, secchi, anche leggermente aromatici (es.: <i>Soave, Müller Thurgau, Riesling, ...</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Belluno : intero territorio della Provincia (prodotto in Valbelluna con latte dell'intera provincia bellunese)	
	Tipologie	FRESCO	STAGIONATO
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semilibero Vacche prevalentemente di razza <i>Bruna e Bruno Alpina</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali "aziendali", fresche o affienate ricche di infiorescenze	
Storia	<p>Il <i>Formaggio Cesio</i>, tipico della Vallata Feltrina nell'alto Veneto, prende nome dal comune di Cesio (trasformato in Cesiomaggiore dopo l'unità d'Italia per non confonderlo con l'omonimo comune ligure), situato tra le crode del <i>Sas de Mura</i> e il <i>greto del Piave</i>, dove aveva sede il caseificio che per primo lo ha realizzato all'inizio degli anni '70.</p> <p>Successivamente, la "<i>Latteria Cooperativa della Vallata Feltrina -Busche-</i>", in seguito denominata <i>Lattebusche</i>, ha conosciuto un allargamento del proprio volume di affari tale da assorbire quasi tutte le latterie turnarie e sociali della provincia di Belluno. Negli anni '90 la produzione è stata spostata nella succursale di Sandrigo (VI), ma dal 2008 il formaggio è tornato ad essere prodotto nel suo luogo di nascita.</p> <p>Viene prodotto con il latte raccolto in tutta la provincia di Belluno, un'area prevalentemente montuosa e ricca di pascoli, dove è ampiamente diffuso anche l'alpeggio.</p> <p>Nel 2012 è stato riconosciuto come prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2012</i>"</p>		

Descrizione		Formaggio Cesio	
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	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Diametro (cm)	Piane ø 32	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8	
Peso	Kg	6,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita
	Aspetto	n.a.	Regolare, Liscia, Senza screpolature
	Colore	n.a.	Bianco latte
	Spessore	n.a.	Molto Sottile
	Consistenza	n.a.	Elastica e Abbastanza Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte	
	Struttura	Elastica e Abbastanza Tenera	Più Morbida e leggermente Elastica (secondo stagionatura)
	Unghia/Sottocrosta	n.d.	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse	Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (latte cotto, burro), Erbaceo leggero (erba fresca o fieno)	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce	
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Elastica e Abbastanza Tenera	Più Morbida e leggermente Elastica (secondo stagionatura)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Formaggio Cesio
Utilizzo	In tavola	E' un ottimo formaggio "da tavola"
	In cucina	Ingrediente molto usato in ripieni o in preparazioni filanti in cottura
Abbinamenti	Vino	Trattandosi di un prodotto di breve o media stagionatura, la scelta di abbinamento è fra vini bianchi giovani, di medio corpo, abbastanza caldi, secchi, anche leggermente aromatici (es.: <i>Soave, Müller Thurgau, Riesling, ...</i>).

Produzione		Formaggio Cesio
Periodo produzione	Reperibile durante tutto l'anno presso le latterie della provincia di Belluno	

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale 	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte di entrambe le munte viene messo in caldaia, scaldato alla temperatura di coagulazione e gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta dalle dimensioni di un <i>chicco di mais</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	42 °C (semicottura) La cagliata viene tenuta in agitazione per uniformare la temperatura in caldaia e, alla fine della cottura, si lascia depositare sul fondo della caldaia			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il coagulo viene estratto dalla caldaia con teli e posto nelle fascere Le fascere vengono sottoposte a pressatura (sotto torchio) per alcune ore, per eliminare il siero ancora presente Eliminate le fascere, le forme passano alla salatura con immersione "in salamoia" per un tempo adeguato Una volta asciutte, le forme vengono avviate alla stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	15÷20 giorni	40÷45 giorni (stagionatura ideale)		
	°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			