

Generalità		Formaggio Dolomiti	
Presentazione	<p><b>Formaggio Dolomiti</b>            Formaggio grasso, fresco o semistagionato, a pasta semidura e semicotta, prodotto da latte vaccino intero, termizzato, raccolto nelle vallate dolomitiche. Ha forma cilindrica, diametro di 18÷20 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 10÷11 cm, peso di 2,8÷3,0 kg. Si presenta con crosta sottile, liscia o leggermente rigata di colore biancogiallo paglierino; pasta di colore bianco (con alimentazione "invernale" a base di fieno essiccato), o giallo paglierino chiaro (con alimentazione "primaverile-autunnale" a base di erba fresca); presenta un'occhiatura piccola e sparsa; l'aroma è abbastanza intenso e gradevole; il sapore è tendenzialmente dolce. È un formaggio tipo "<i>latteria</i>" che trae la sua origine dalla tradizione dei <i>kasel bellunesi</i> (latterie turnarie) e, nella sua produzione, viene prestata particolare attenzione alla materia prima proveniente prevalentemente dalle zone di montagna che ne rendono unici e caratteristici il sapore e la genuinità. Nella sua produzione non vengono impiegati conservanti, né in pasta né in crosta. Il prodotto stagionato è un ottimo formaggio da tavola, anche abbinato a polenta abbrustolita assieme ad un buon bicchiere di vino rosso. Il prodotto <b>Fresco</b>, tagliato a fette abbastanza spesse viene fuso o cotto alla piastra. Si abbina frequentemente a verdure al vapore o alla polenta e funghi. Trattandosi di un prodotto con stagionatura piuttosto breve, la scelta "tradizionale" di abbinamento per un prodotto abbastanza giovane è fra vini bianchi più o meno giovani, di medio corpo, abbastanza caldi, secchi, anche leggermente aromatici (es.: <i>Soave, Müller Thurgau, Riesling, ...</i>); ma anche un vino rosso giovane, di corpo, morbido, abbastanza caldo (es. <i>Teroldego Rotaliano</i>) costituisce un'ottima alternativa, soprattutto con il formaggio cotto alla piastra.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di <b>Belluno</b> : territorio delle vallate dolomitiche	
	Tipologie	<b>FRESCO</b>	<b>STAGIONATO</b>
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semilibero Vacche prevalentemente di razza <i>Bruno Alpina</i> , o <i>Pezzata Rossa</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali "aziendali", fresche o affienate, ricche di infiorescenze nel periodo primavera-autunno	
Storia	<p>Viene prodotto da molti decenni nei caseifici sparsi nelle vallate alpine seguendo la tradizionale tecnica casearia.</p> <p>È un formaggio tipo "<i>latteria</i>" che trae la sua origine dalla tradizione dei <i>kasel</i> (latterie turnarie) Bellunesi. Nella produzione di questo formaggio è prestata particolare attenzione alla materia prima proveniente prevalentemente dalle zone di montagna che rende unici e caratteristici il sapore e la genuinità del prodotto.</p> <p>La sua produzione si è sviluppata negli anni '70 con il nome generico di "<i>nostrano</i>", a significare l'origine locale. Solo negli anni '80 gli è stata attribuita l'attuale denominazione di formaggio "<i>Dolomiti</i>", con la quale oggi è conosciuto e apprezzato a livello regionale.</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 Dolomiti	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	

<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce</b> <b>Diametro (cm)</b>	Piane, ø 18÷20	
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto, o leggermente convesso 10÷11	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2,8÷3,0	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Regolare, Leggermente rigata	
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino	
	<b>Spessore</b>	Sottile	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Poco elastica	Abbastanza morbida, Abbastanza elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco (produzione invernale)	Giallo paglierino chiaro (produzione primaverile÷autunnale)
	<b>Struttura</b>	Tenera, Poco elastica	Leggermente dura, Leggermente Elastica
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.d.	
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Presente Abbastanza regolare Fine o media Sparsa	
	<b>Erborinatura</b>	n.a.	
	<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse
<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>		Lattico cotto (burro fuso), Leggero Erbaceo	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico, con evidente tendenza dolce	
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenera, Deformabile, Leggermente Adesiva	Leggermente dura, Abbastanza Elastica, 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 Dolomiti</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola, o anche abbinato a polenta abbrustolita assieme ad un buon bicchiere di vino rosso	
	<b>In cucina</b>	Tagliato a fette abbastanza spesse viene fuso o cotto alla piastra	
		Si abbina frequentemente a verdure al vapore o alla polenta e funghi.	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Trattandosi di un prodotto con stagionatura piuttosto breve, la scelta "tradizionale" di abbinamento per un prodotto abbastanza giovane è fra vini bianchi più o meno giovani, di medio corpo, abbastanza caldi, secchi, anche leggermente aromatici (es.: <i>Soave, Müller Thurgau, Riesling, ...</i> ); ma anche un vino rosso giovane, di corpo, morbido, abbastanza caldo (es. <i>Teroldego Rotaliano</i> ) costituisce un'ottima alternativa,	

soprattutto con il formaggio cotto alla piastra.

Produzione		Formaggio Dolomiti			
Periodo produzione		Tutto l'anno Il prodotto è reperibile presso i caseifici del bellunese.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	1 o 2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	Termizzato a 60÷65 °C, poi raffreddato fino a 40÷42 °C (temperatura di coagulazione)			
	Aggiunte	Lattoinnesto prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari autoctoni			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene messo in caldaia per attivare il lattoinnesto poi gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	40÷42 °C			
	Tempo	10÷15 minuti			
	Tipo di caglio	Bovino			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta e versata direttamente dentro gli stampi			
Cottura	°C – Tempo - Azione	La "cottura" ( <b>semicottura</b> ) si esegue immediatamente, irrorando gli stampi con acqua calda a 60÷70 °C e rigirandoli più volte			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il giorno successivo le forme vengono immerse in una salamoia leggera, girate dopo 3 ore ed estratte dopo altre 4÷5 ore Le forme vengono lasciate su un tavolo a temperatura ambiente perché si asciugano e, una volta asciutte, vengono avviate alla stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Almeno 20 giorni		≥ 40÷45 giorni	
	°C - UR%	In magazzini, a temperatura di 14÷18 °C e UR 80÷85% Durante la stagionatura le forme vengono spesso ripulite e rivoltate			