

Generalità		Formaggio inbriago	
Presentazione	<p>Formaggio inbriago È il risultato di un vero e proprio affinamento "<i>l'ubriacatura</i>", a cui vengono sottoposti diversi formaggi locali a pasta semicotta, tipici dei caseifici trevigiani, quali <i>DOP Asiago pressato e d'Alleva</i>, <i>DOP Montasio</i>, <i>Latteria</i> e simili, o altri anche prodotti appositamente (in questo caso sullo scalzo è ammessa la marchiatura "inbriago"). Vengono selezionate forme di qualità ineccepibile, con maturazione minima di 60 giorni, ma possono essere utilizzati anche formaggi invecchiati fino a 24 mesi. Le caratteristiche morfologiche e dimensionali (diametro, scalzo, facce, marchiatura) sono quelle tipiche del formaggio di partenza. Con "<i>l'ubriacatura</i>" la crosta assume un particolare colore giallo paglierino marcato se le vinacce derivano da uve bianche, oppure violaceo più o meno scuro e intenso se si tratta di vinacce da uve a bacca nera. La pasta, sempre di un colore tra il bianco e il giallo paglierino, assume una morbidezza particolare; il profumo è caratteristico e aromatico; il gusto è dolce e saporito, del tutto proprio, piacevole e molto invitante, con una gradevole piccantezza dovuta alla lipolisi che produce acidi grassi soprattutto a corta catena. Il prodotto si presta a svariati usi culinari, sia nella preparazione di gustosi stuzzichini per antipasto, sia come ingrediente per primi o secondi piatti. L' "<i>Inbriago</i>" viene utilizzato in una grande varietà di preparazioni gastronomiche, in particolare nei risotti, generalmente accompagnato dal vino prodotto con l'uva che ha originato le vinacce. Oggi il <i>Formajo Imbriago</i> è diventato una specialità, specialmente quello "di monovitigno" ottenuto con la macerazione del formaggio nelle vinacce di vini pregiati e tipici della zona, come il <i>DOCG Prosecco delle colline di Valdobbiadene e Conegliano</i>, il <i>DOCG Refrontolo Passito (rosso)</i>, il <i>DOC Piave Raboso passito (rosso)</i>, il <i>DOC Colli di Conegliano Marzemino</i>, il <i>DOC Cabernet</i>, o altri vitigni tipici del territorio.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Treviso : intero territorio della provincia	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Formaggio ubriaco ", " Formaggio enbriago ", " Formajo imbriago "	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento Vacche di razze varie, allevate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche o affienate	
Storia	<p>Potrebbe essere definito un "figlio della guerra" e proprio negli eventi legati alla Grande Guerra (il Primo conflitto mondiale) trova le sue origini, casuali e legate alle necessità del momento: è uno di quei tesori della gastronomia italiana, nati dalla coniugazione casuale dell'ingegnosità e della necessità degli uomini.</p> <p><i>L'ubriacatura</i> del formaggio prenderebbe origine da quanto avvenuto nei territori della Marca Trevigiana, alla sinistra del Piave, durante la ritirata di Caporetto. Per nascondere agli Austro-Ungarici affamati i formaggi di casa, questi sarebbero stati coperti di vinacce (considerate materiale di scarto e quindi non sottoposte a particolari attenzioni e indagini) perché in fondo era meglio mangiare del formaggio rovinato, dal gusto cattivo, piuttosto che morire di fame. Passati i pericoli le "<i>pezze</i>" vennero recuperate, ma nel frattempo avevano cambiato il colore della crosta divenuta spesso violaceo scuro, la consistenza originaria e avevano assunto gli aromi delle vinacce. Questa inusuale maturazione risultò però essere molto gradevole, con un gusto molto particolare, tra il piccante e il fruttato, una vera delizia per il palato, tanto che venne praticata anche dopo la guerra.</p> <p>Col passare degli anni, da casalinga e campagnola, l'ubriacatura si è evoluta fino ad essere un raffinato e ricercato trattamento del formaggio e, oggi, "l'Inbriago" viene accompagnato dal vino d'origine in una serie di preparazioni gastronomiche di sicuro successo e qualità.</p> <p>Il prodotto è stato riconosciuto come prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>		

Descrizione		Formaggio inbriago	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	<p>Formaggi: formaggi locali a pasta semicotta (<i>DOP Asiago pressato e d'Alleva</i>, <i>DOP Montasio</i>, <i>Latteria</i> e simili), tipici dei caseifici trevigiani, anche prodotti appositamente</p> <p>Vinacce: da uve a bacca bianca, o rossa</p>	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Tipico per ognuno dei formaggi affinati	

	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Tipico per ognuno dei formaggi affinati
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Tipico per ognuno dei formaggi affinati (più frequentemente Semigrasso)
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Tipico per ognuno dei formaggi affinati
	Scalzo Dimensioni (cm)	Tipico per ognuno dei formaggi affinati
Peso	Kg	Tipico per ognuno dei formaggi affinati
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Leggermente morchiata (per effetto dell'affinamento nelle vinacce umide)
	Aspetto	Pulita
	Colore	Dipende dal tipo di vinacce/mosto utilizzato: <ul style="list-style-type: none"> - giallo paglierino marcato se le vinacce derivano da uve bianche, - violaceo più o meno scuro e intenso se si tratta di vinacce da uve a bacca nera
	Spessore	Tipico per ognuno dei formaggi affinati
	Consistenza	Tipico per ognuno dei formaggi affinati (generalmente più morbida)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino (tipico per ognuno dei formaggi affinati)
	Struttura	Tipica per ognuno dei formaggi affinati (generalmente più morbida)
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura, Forma, Dimensione, Distribuzione	Tipica per ognuno dei formaggi affinati
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Gradevolmente intenso
	Riconoscimenti, Retrogusto	Aromatico, Lattico cotto (burro fuso/cotto), Fruttato (vinacce), Alcolico (leggero), Non si deve percepire il sentore di aceto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e saporito, piacevole e molto invitante, del tutto proprio
Sensazioni Trigeminali		Gradevole piccantezza dovuta alla lipolisi che produce acidi grassi soprattutto a corta catena
Struttura (in bocca)		Tipica per ognuno dei formaggi affinati
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Tipico per ognuno dei formaggi affinati
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio inbriago
Utilizzo		Il prodotto si presta a svariati usi culinari, sia nella preparazione di gustosi stuzzichini per antipasto, sia ingrediente per primi o secondi piatti
Abbinamenti	Vino	Il <i>Formajo Imbriago</i> viene utilizzato in una grande varietà di preparazioni gastronomiche, in particolare nei risotti, generalmente accompagnato dal vino prodotto con l'uva che ha originato le vinacce. Oggi è diventato una specialità, specialmente quello "di monovitigno" ottenuto con la macerazione del formaggio nelle vinacce di vini pregiati e tipici della zona, come il DOCG <i>Prosecco delle colline di Valdobbiadene e Conegliano</i> , il DOCG <i>Refrontolo Passito (rosso)</i> , il DOC <i>Piave Raboso passito (rosso)</i> , il DOC Colli di Conegliano <i>Marzemino</i> , il DOC <i>Cabernet</i> , o altri vitigni tipici del territorio.

Produzione		Formaggio inbriago				
Periodo produzione		Mesi di Settembre, Ottobre, Novembre Si trova in commercio da dicembre fino ad esaurimento in tutti i mercati della Marca trevigiana. Si può trovare anche presso alcuni rivenditori nelle altre province venete				
Materia prima: • Formaggio • Vinacce	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100				
	Provenienza	<p>Formaggi Formaggi locali a pasta semicotta (<i>DOP Asiago pressato e d'Allevo, DOP Montasio, Latteria</i> e simili), tipici dei caseifici trevigiani, anche prodotti appositamente (in questo caso sullo scaldo è ammessa la marchiatura "<i>inbriago</i>"). Vengono selezionate forme di qualità ineccepibile, con maturazione minima di 60 gg, ma possono essere "inbriagati" anche formaggi invecchiati fino a 24 mesi. Le caratteristiche morfologiche e dimensionali (diametro, scaldo, facce, marchiatura) sono quelle tipiche del formaggio di partenza.</p> <p>Vinacce (da uve a bacca bianca, o rossa) Vinacce fresche appena svinate ma non spremute, che siano quindi ancora morbide. Vengono utilizzate tutte le vinacce locali trevigiane come il Prosecco delle colline di Valdobbiadene e Conegliano, o il Cabernet, o anche il Clinto e il Fragolino e quelle dei passiti del territorio</p>				
Caseificazione	Tipica per ognuno dei formaggi affinati					
Stagionatura	Tempo	≥ 60 giorni (anche fino a 24 mesi)				
Affinatura	<p>Vengono selezionate forme di qualità ineccepibile, prive di difetti come spaccature, rigonfiamenti, presenza di muffe ecc.</p> <p>Le forme prescelte vengono immerse in vasche capienti quanto basta per una immersione completa delle forme in vinacce morbide, appena sgrondate dopo la svinatura naturale e non sottoposte a torchiatura</p> <p>Le forme vengono poste separate tra loro in modo che la vinaccia le circonda del tutto e che l'immersione sia completa</p> <p>La durata dell'immersione è variabile: È ammessa la "ripresa" per due immersioni tra di loro separate (particolarmente valida per formaggi invecchiati e per vinacce di uve passite)</p> <p>Terminata "l'ubriacatura" le forme vengono estratte dalle vinacce, sottoposte ad asciugatura e pulitura e ad un'ulteriore stagionatura di 15-30 giorni (ma anche di più) prima di poter essere avviate al consumo</p>					