

Generalità		Formaggio misto pecora fresco dei Berici	
<b>Presentazione</b>	<p><b>Formaggio misto pecora fresco dei Berici</b>            Formaggio grasso, semistagionato (60-90 gg), a pasta semicotta, molle o semidura, a base di latte misto (20% ovino e 80% vaccino), intero e lievemente pastorizzato (60 °C, 3 minuti). Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 14÷18 cm, scalzo convesso di 6÷7 cm e peso di 0,5÷2,0 Kg. La crosta è sottile, morbida, abbastanza elastica, di colore paglierino; la pasta, priva di occhiatura, è morbida, elastica, di colore bianco o avorio a seconda della stagionatura; il sapore è dolce e delicato, ma risulta più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione. È un formaggio utilizzato solitamente come fine pasto, o per la preparazione di stuzzichini o antipasti ed è reperibile presso le latterie, le malghe, gli agriturismi e la piccola distribuzione in tutto il territorio vicentino. Viene solitamente abbinato a vini bianchi di bassa gradazione alcolica.</p>		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Veneto</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Veneto	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Vicenza</b> : territorio dei Comuni di Barbarano-Mossano e Montegalda	
	<b>Tipologie</b>	n.d.	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stalla, Allevamento Vacche e pecore di razze varie stanziate nel territorio	
	<b>Alimentazione</b>	Essenze vegetali aziendali fresche o affinate	
<b>Storia</b>	<p>Una volta il piccolo allevatore o la famiglia che possedevano alcuni capi bovini tenevano accanto alla stalla anche qualche pecora. Ma poteva accadere che chi allevava pecore avesse anche una o due vacche. Così il latte si mescolava per consentire una maggiore produzione di formaggio. Oggi gli allevatori sono stanziali e producono questo formaggio in piccole quantità.</p> <p>È stato riconosciuto come PAT ed iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto"</p>		

Descrizione		Formaggio misto pecora fresco dei Berici	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Vacca, Pecora	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Pastorizzato	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle, Semiduro	
	<b>Tecnologia</b>	n.a.	
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce Diametro (cm)</b>	Piane Ø 14÷18	
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Convesso 6÷7	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,5÷2,0	
<b>Aspetto esterno</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Abbastanza liscia
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Abbastanza elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Bianco-Avorio (secondo stagionatura)
	<b>Struttura</b>	Morbida, Elastica
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Forma, Dimensione, Distribuzione</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Erborinatura</b>	n.a.
	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie
<b>Sapore</b>	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo, Animale (talvolta Ircino leggero)
	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, Delicato
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenera, Leggermente Grumoso, 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 misto pecora fresco dei Berici</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Viene utilizzato solitamente come <i>formaggio di fine pasto</i>
	<b>In cucina</b>	Per la preparazione di stuzzichini o antipasti
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Viene solitamente abbinato a vini bianchi di bassa gradazione alcolica

<b>Produzione</b>		<b>Formaggio misto pecora fresco dei Berici</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Febbraio ÷ Ottobre			
<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>	80	20		
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato (60 °C, 3 minuti)			
	<b>Aggiunte</b>	n.d.			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Preparazione</b>	Si miscelano il 20% di latte di pecora e l'80% di latte vaccino			

		La miscela viene riscaldata nella "calièra" fino alla temperatura di coagulazione, e vi si aggiunge il càjo (caglio)
	<b>Temperatura</b>	30÷35 °C (più è bassa la temperatura più si conserva molle la pasta)
	<b>Tempo</b>	12 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, in polvere o liquido Anticamente era usato il <i>Galium verum L.</i> (erba usata per la coagulazione del latte, conosciuta come, <i>Erba zolfina, Caglio zolfino, Caglio vero, Gallio, Caglio, Erba da caglio, Ingrassabue, Presuola, ...</i>
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta e sminuzzata, prima in maniera grossolana e poi fino a raggiungere pezzetti della dimensione voluta: - per il formaggio <b>tenero e fresco</b> fino a raggiungere la grandezza di una <i>noce</i> - per lo <b>stagionato</b> come un <i>chicco di riso</i> (perché spurghi meglio il siero)
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	<b>33 °C (Semicottura)</b> La "calièra" viene quindi riportata sul fuoco, rialzando la temperatura per 5-6 minuti in modo che i grumi caseosi, rimescolati con un "mèscolo" o con la "rissòla", cuociano saldandosi assieme Dopo aver ravvivato il fuoco, si allontana nuovamente la "calièra" e si lascia riposare il coagulo per 10 minuti, per favorirne l'agglomerazione in un unico blocco Dal siero restante si può ricavare una particolare ricotta di misto pecora
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	La "cjà" (coagulo) è cotta. Recuperata con le mani dal fondo del recipiente, viene posta nelle "fassàre", effettuando una pressatura sulla superficie La salatura delle forme avviene "a secco" su entrambe le facce Si lasciano le forme sotto sale per circa 12 ore (il <i>covèrcio de sale</i> ) e, dopo 48 ore, vengono tolte dalle "fassàre" e avviate alla maturazione/stagionatura
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	60 giorni (per il formaggio <b>Fresco</b> ); 90 giorni (per il formaggio <b>più Stagionato</b> );
	<b>°C - UR%</b>	I locali di maturazione e conservazione del formaggio devono essere freschi (10÷12 °C) e garantire una UR di circa 70÷80 %, per impedire che si verifichino rotture nella crosta Le forme si lasciano maturare con l'accortezza di rivoltarle per i primi 15 giorni Dopo una settimana si forma la <i>gròsta</i> , così si può lavare la forma, anche più volte, per pulirla dallo scolo residuo

