

Generalità		Formaggio misto pecora fresco dei Berici	
Presentazione	<p>Formaggio misto pecora fresco dei Berici 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>		
Riconoscimenti	PAT Regione Veneto		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Vicenza : territorio dei Comuni di Barbarano-Mossano e Montegalda	
	Tipologie	n.d.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento Vacche e pecore di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali fresche o affinate	
Storia	<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	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca, Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Diametro (cm)	Piane Ø 14÷18	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 6÷7	
Peso	Kg	0,5÷2,0	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita	

(Crosta)	Aspetto	Abbastanza liscia
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Bianco-Avorio (secondo stagionatura)
	Struttura	Morbida, Elastica
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura	Assente
	Forma, Dimensione, Distribuzione	n.a.
Odore / Aroma	Erborinatura	n.a.
	Intensità, Persistenza,	Medie
Sapore	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo, Animale (talvolta Ircino leggero)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Delicato
Sensazioni Trigeminali		Più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione
Struttura (in bocca)		Tenera, Leggermente Grumoso, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio misto pecora fresco dei Berici
Utilizzo	In tavola	Viene utilizzato solitamente come <i>formaggio di fine pasto</i>
	In cucina	Per la preparazione di stuzzichini o antipasti
Abbinamenti	Vino	Viene solitamente abbinato a vini bianchi di bassa gradazione alcolica

Produzione		Formaggio misto pecora fresco dei Berici			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	80	20		
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato (60 °C, 3 minuti)			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	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)
	Temperatura	30÷35 °C (più è bassa la temperatura più si conserva molle la pasta)
	Tempo	12 minuti
	Tipo di caglio	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>
Rottura coagulo	Dimensione	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 tenero e fresco fino a raggiungere la grandezza di una <i>noce</i> - per lo stagionato come un <i>chicco di riso</i> (perché spurghi meglio il siero)
Cottura	°C – Tempo - Azione	33 °C (Semicottura) 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
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	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
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	60 giorni (per il formaggio Fresco); 90 giorni (per il formaggio più Stagionato);
	°C - UR%	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

