

Generalità		Formaggio Montemagro	
Presentazione	<p>Formaggio Montemagro Formaggio magro, a pasta semicotta, semidura o dura, semistagionato. Deriva da un formaggio locale grasso, il "Nostrano", utilizzando però latte crudo, scremato fino a portare il contenuto di grasso del formaggio al di sotto del 35%. La produzione è scarsa e anche la sua tecnica produttiva non è del tutto chiara. La caratteristica del Montemagro viene determinata dall'uso di lattoinnesto specifico, prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari. Il formaggio si trova solo nei caseifici che lo producono. Ha forma cilindrica a facce piane del diametro di 20÷35 cm, scalzo dritto di 8÷10 cm e peso di 4÷7 Kg. La crosta è abbastanza dura o dura, di colore paglierino o rossastro. La pasta, di colore avorio o paglierino chiaro, è compatta, abbastanza dura, con occhiatura rada, di dimensione fine e regolarmente distribuita. È un formaggio da pasto che si accompagna a crostini, pane e vino rosso.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Veneto		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Belluno : territorio montano della provincia	
	Tipologie	n.d.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento, Alpeggio Vacche prevalentemente di razza Bruna Alpina	
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali fresche o affienate	
Storia	<p>Viene prodotto in provincia di Belluno da prima degli anni '70, nella zona montana ricca di pascoli dove è ancora molto diffuso l'alpeggio, con latte raccolto nella zona. È ottenuto dall'allevamento di vacche prevalentemente di razza Bruna Alpina alimentate con foraggi ricchi di infiorescenze tipiche del luogo</p> <p>Il formaggio si trova solo nei caseifici che lo producono</p> <p>È stato riconosciuto come PAT ed iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto"</p>		

Descrizione		Formaggio Montemagro	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Magro, Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Diametro (cm)	Piane Ø 20÷35	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8÷10	
Peso	Kg	4÷7	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita	

(Crosta)	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino ÷ Rossastro (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile ÷ Leggermente spessa (secondo stagionatura)
	Consistenza	Abbastanza Dura ÷ Dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino chiaro ÷ Avorio (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Leggermente Dura ÷ Abbastanza Dura (secondo stagionatura)
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Regolare Fine Regolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse ÷ Medio-Basse (secondo stagionatura)
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (nella produzione estiva)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Delicato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, Leggermente Grumoso, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Magro÷Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio Montemagro
Utilizzo	In tavola	Formaggio “da pasto” che si accompagna a crostini, pane e vino rosso
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi morbidi, poco strutturati, poco caldi

Produzione		Formaggio Montemagro			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento, Alpeggio			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato, fino a ottenere una percentuale di grasso inferiore al 3,5%			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Lattoinnesco specifico, prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari			

Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Al latte crudo, scremato viene aggiunto il lattoinnesto naturale prodotto in caseificio. Viene poi scaldato alla temperatura di coagulazione e aggiunto il caglio
	Temperatura	35 °C
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere o liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Quando il coagulo ha raggiunto la consistenza desiderata viene rotto e sminuzzato alla dimensione di un <i>chicco di grano</i>
Cottura	°C - Tempo - Azione	37÷45 °C (Semicottura) per favorire l'asciugatura dei granuli di cagliata e la selezione della flora microbica
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il coagulo, recuperato dalla caldaia, viene accomodato negli stampi Il trattamento delle forme ottenute non viene descritto, tanto che si può solo immaginare che, dopo la salatura (forse per immersione in salamoia), il prodotto venga avviato alla stagionatura
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	≥ 3 mesi
	°C - UR%	n.d.

μm

