

Generalità		Formaggio Renàz
Presentazione	<p>Formaggio Renàz Formaggio semigrasso, di media o lunga stagionatura, a pasta semicotta e dura, pressato, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato, raccolto nelle valli dolomitiche. Arriva dalla piccola frazione di Renaz, in comune di Livinallongo del Col di Lana (BL) ed è un antico e prestigioso formaggio che, prima di essere consumato, ha bisogno di essere "accudito" fino a 12 mesi. La produzione avviene solo tra ottobre ad aprile, ma è reperibile durante tutto l'anno presso la locale latteria. Ha forma cilindrica con facce piane di diametro 30 cm, scalzo convesso di 7÷8 cm e peso di circa 5 Kg; la crosta è liscia, regolare, abbastanza sottile o leggermente spessa (a stagionatura prolungata), dura e untuosa, di colore paglierino intenso o marrone chiaro; la pasta è dura, di colore paglierino, con un'occhiatura rada, di dimensione media, irregolarmente distribuita; profumo e aroma pieno e molto interessante che richiama aromi anche di fieno e floreali, mentre il sapore, che risulta dolce inizialmente, si fa marcato e piccante con la stagionatura. Il Renàz è un formaggio "da tavola" che può essere usato anche come ingrediente per ripieni, o per preparare stuzzichini e antipasti. Può essere abbinato piacevolmente a vini bianchi strutturati e affinati (es. <i>Chardonnay</i>, o <i>Soave Superiore DOCG</i>), ma anche a vini rossi mediamente strutturati (es. <i>Nebbiolo</i>, o <i>Valpolicella Ripasso</i>)</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Veneto
	Province-Zona	Provincia di Belluno : territorio di Renaz, un piccolo borgo di montagna che si trova nel comune di Livinallongo tra le Dolomiti bellunesi
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche prevalentemente di razza <i>Bruno Alpina</i>
	Alimentazione	Essenze vegetali "aziendali" affienate, ricche di infiorescenze nel periodo primavera-autunno
Storia	<p>Il suo nome (di origine ladina) deriva da Renaz, l'omonimo piccolo borgo di montagna del comune di Livinallongo del Col di Lana, tra le Dolomiti bellunesi, nel territorio dell'alto Cordevole - il fiume locale -.</p> <p>Storicamente qui rimane intatta la tradizione ladina, un'enclave di idioma latino in terra teutonica, dove la tradizione casearia di quei popoli è rimasta e si mantiene oggi proprio nella produzione di questa "perla" delle Dolomiti</p> <p>Nonostante sia in produzione solo dal 1983 (data di costituzione della <i>Latteria Cooperativa di Livinallongo</i> - unico produttore del formaggio - e da quel momento il nome del formaggio è presente nei suoi documenti di vendita), il Renàz si fonda sulla secolare tradizione casearia del luogo. Per questo motivo è stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p> <p>Viene prodotto solo nei mesi invernali, ma la particolare varietà dei fieni raccolti nella stagione primaverile-estiva, usati come alimentazione delle vacche, ne determina la ricchezza aromatica. La complessa preparazione e le condizioni climatiche del posto limita notevolmente la sua produzione, che non supera i 300 quintali annui</p> <p>Nella società rurale di un tempo, in queste zone non esisteva un allevamento di tipo intensivo o caratterizzato da grandi proprietari: quasi ogni famiglia possedeva almeno una mucca, il latte veniva consegnato alla latteria sociale (praticamente ogni paese ne aveva una) e il cui pagamento delle quote avveniva in natura, con la consegna ai soci dei prodotti finiti (formaggio o burro).</p> <p>La Latteria ha trasformato in realtà l'intento di salvare la tradizione locale e di riportare nei negozi e sulle tavole dei clienti gli ottimi formaggi locali, prodotti con latte freschissimo dei pascoli delle Dolomiti situati a ben 1500 metri di altezza. Sono stati mantenuti i processi di produzione che si tramandano uguali da anni, sfruttando un territorio che ha deciso di non adottare il tipo di coltivazione intensiva della pianura: il foraggio degli animali è infatti rigorosamente, naturale e favorisce la produzione di un tipo di latte ancora più genuino</p>	

Descrizione		Formaggio Renàz
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato (per affioramento), Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto

	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane ø 30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso (riporta impresso il nome "RENAZ") 7÷8
Peso	Kg	5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Pulita, Liscia
	Colore	Paglierino intenso ÷ Marrone chiaro
	Spessore	Abbastanza sottile ÷ Leggermente spessa
	Consistenza	Dura, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino intenso (per il beta carotene rilasciato dai tanti fiori che dominano sui pascoli)
	Struttura	Dura, Poco Elastica
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Regolare Media (diametro 3÷4 mm) Irregolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Medio-Elevate Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo (fieno), leggero Floreale
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Inizialmente Dolce, con la stagionatura si fa più Sapido
Sensazioni Trigeminali		Piccante, con la stagionatura
Struttura (in bocca)		Decisamente compatta, Solubile (si scioglie delicatamente al palato), piacevolmente Friabile, con ricca presenza di cristalli di tirosina (aminoacido essenziale)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso Questo formaggio, nonostante derivi da latte parzialmente scremato, si può considerare quasi Grasso, perché la quantità di lipidi asportata dal latte è relativamente bassa
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo	Formaggio Renàz
-----------------	------------------------

Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio “da tavola”, a consistenza molto compatta ma piacevolmente solubile, ricco di aromi vegetali e floreali, spesso utilizzato come dessert
	In cucina	Per la sua solubilità che genera una cremosità complessiva è un ingrediente fondamentale nella preparazione di polenta con farina di mais macinata grossa (tipo <i>Taragna</i> o <i>Maranello</i>)
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi di buona struttura e affinati (es. <i>Chardonnay</i> o <i>Soave Superiore DOCG</i>), oppure con vini rossi maturi, mediamente strutturati (es. <i>Nebbiolo</i> o <i>Valpolicella Ripasso</i>)

Produzione		Formaggio Renàz			
Periodo produzione		Ottobre ÷ Aprile Il Renàz è tuttavia reperibile durante tutto l'anno presso la locale latteria			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	2 / giorno (serale e mattutina)			
	Trattamenti Fisici	Latte Parzialmente scremato per affioramento naturale (intero per 3/5, scremato per 2/5 - solo la munta serale -)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Sieroinnesto aziendale			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene messo in caldaia, scaldato alla temperatura di coagulazione per attivare l'innesto, poi gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	36 °C			
	Tempo	30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta finemente, fino alle dimensioni di un <i>mezzo chicco di riso</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	Cottura (semicottura): 46÷47 °C (per il tempo necessario al raggiungimento della temperatura)			
Lavorazione “fuori caldaia”	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Il coagulo viene estratto e sistemato nelle fascere che vengono pressate sotto torchio in due tempi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – per 10 minuti la prima volta – per circa 1 ora la seconda, dopo l'interposizione della fascia marchiante che imprime il nome “RENAZ” sullo scalzo) <p>Prima di essere salate si lasciano quindi riposare fino al giorno successivo La salatura si effettua tenendo le forme in immersione in salamoia per 2 giorni Una volta asciutte, le forme vengono avviate alla maturazione e stagionatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Maturazione: 3 mesi Stagionatura: fino a 12 mesi (dalla produzione)			
	°C - UR%	Maturazione: In locali umidi a circa 13 °C in cui le forme, su assi di legno, vengono girate a giorni alterni, raschiate e cosparse con olio di lino Stagionatura: In locali freschi e arieggiati in cui le forme, su assi di legno, vengono ripetutamente pulite e girate			