

Generalità		Formaggio Schiz	
Presentazione	<p><b>Formaggio Schiz</b> Formaggio grasso o semigrasso, freschissimo (pronto al consumo dopo essere stato refrigerato), a pasta semicotta e semidura, pressato, prodotto con latte vaccino molto fresco, crudo o pastorizzato, intero o parzialmente scremato, raccolto nel territorio del Bellunese. Normalmente è di forma parallelepipeda a base rettangolare, delle dimensioni di 20x10 cm, scalzo diritto di 8÷10 cm e peso di circa 2 Kg (può anche non essere delle dimensioni indicate, purché rimanga invariato il processo di produzione). Lo Schiz si considera privo di crosta anche se dopo qualche giorno dalla produzione la sua superficie esterna si ispessisce leggermente formando una sottilissima "pelle"; la pasta è compatta e omogenea, abbastanza dura, gommosa, elastica, di colore bianco, con eventuale occhiatura rada, di dimensione fine, regolarmente distribuita; ha un'intensità e una persistenza basse con evidenti riconoscimenti di tipo lattico fresco (latte fresco); il sapore è delicato e dolce in quanto nel processo di produzione non viene aggiunto sale. Si può trovare tutto l'anno nelle latterie del Bellunese ma anche presso la distribuzione organizzata in quasi tutto il territorio del Veneto. Si acquista generalmente a fette. Oggi "<i>Polenta e Schiz</i>" si può gustare regolarmente nei rifugi e nei locali caratteristici della zona, ma il formaggio è talmente buono, versatile e veloce da preparare che compare sempre più spesso anche sulle tavole domestiche. Lo Schiz è fresco, genuino e altamente digeribile, ma non viene utilizzato "tal quale". Le ricette più caratteristiche sono con la polenta, ma lo si può accompagnare anche ad alcuni tipi di carne, o alla pasta (eccellenti le <i>Tagliatelle con Schiz e rucola</i>). Per la sua dolcezza e la consistenza che lo contraddistinguono, lo Schiz può essere utilizzato anche nella preparazione di dolci come la <i>Ciambella con Schiz e pere</i>. Considerato che il prodotto non viene praticamente mai consumato "tal quale" l'abbinamento con i vini è funzionale al tipo di preparazione della ricetta di cui lo Schiz è un ingrediente.</p>		
	<p><b>Riconoscimenti</b>      <b>PAT Regione Veneto</b></p>		
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Veneto	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Belluno</b> : l'intero territorio della provincia e, in particolare, in quello fra Belluno e Feltre	
	<b>Tipologie</b>	n.a.	
Allevamento	<b>Tipo</b>	Stalla, Allevamento Vacche prevalentemente di razza <i>Bruno Alpina</i>	
	<b>Alimentazione</b>	Essenze vegetali "aziendali" fresche e affienate, ricche di infiorescenze nel periodo primavera-autunno	
Storia	<p>Non ci sono certezze sull'origine del suo nome. Taluni lo fanno risalire al fatto che i malgari recuperavano i residui di cagliata che schizzavano fuori dalle fascere durante la fase di pressatura o schiacciatura, in dialetto locale "<i>schizar</i>"; altri dallo schizzare delle goccioline di siero che escono dal formaggio durante la cottura</p> <p>Secondo la lavorazione tradizionale, in una malga o in una latteria "turnaria", quando la cagliata ottenuta con latte parzialmente scremato veniva tolta dal paiolo e pressata nelle fascere per produrre "<i>Malga bellunese</i>" o "<i>Agordino di Malga</i>", la pasta in eccedenza debordava. Questa, opportunamente rifulata, formava delle striscioline di formaggio che, tagliate a pezzi, venivano cotte in padella. Il formaggio fresco, cotto in un intingolo realizzato con l'aggiunta di panna e/o latte, veniva accompagnato con la tradizionale polenta e quindi costituiva l'utilizzo immediato di un formaggio fresco, una risorsa alimentare utilizzata dai malgari specialmente nei mesi dell'alpeggio, il piatto unico di una cucina povera ma sana e genuina</p> <p>Si tratta di un cibo antico, riscoperto negli ultimi decenni e molto apprezzato per il gusto particolare che acquista con la sua semplice preparazione</p> <p>Lo Schiz è stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p> <p>Compare tra i prodotti della <i>Strada dei Formaggi e dei Sapori delle Dolomiti Bellunesi</i> e nella <i>Carta Qualità del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi</i></p>		

Descrizione		Formaggio Schiz	
Classificazione	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte	
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Crudo o Pastorizzato, Intero o Parzialmente scremato (per affioramento)	

	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Pressato
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso o Semigrasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Parallelepipedo Può anche non essere delle dimensioni indicate, purché rimanga invariato il suo processo di produzione
	<b>Facce Lati (cm)</b>	Piane 20 x 10
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 8÷10
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	Dopo qualche giorno dalla produzione la sua superficie esterna si ispessisce leggermente formando una sottilissima "pelle"
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Compatta e omogenea, Abbastanza dura, Elastica (Gommosa)
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Rada Irregolare Fine Regolarmente distribuita
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
	<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>
<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>		Lattico fresco (latte, burro)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Delicato e Dolce (durante la produzione non viene aggiunto sale)
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Decisamente compatta, Abbastanza Morbida, Elastica, Globosa, Poco solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Semigrasso, o Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio Schiz</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Solitamente non viene utilizzato "da tavola"

	<b>In cucina</b>	Le ricette più caratteristiche sono con la polenta, ma lo si può accompagnare anche ad alcuni tipi di carne, o alla pasta (eccellenti le <i>Tagliatelle con Schiz e rucola</i> ) Per la sua dolcezza e la consistenza che lo contraddistinguono, lo Schiz può essere utilizzato anche nella preparazione di dolci come la <i>Ciambella con Schiz e pere</i>
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Considerato che il prodotto non viene praticamente mai consumato "tal quale" l'abbinamento con i vini è funzionale al tipo di preparazione della ricetta di cui lo Schiz è un ingrediente

<b>Produzione</b>		<b>Formaggio Schiz</b>				
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno				
<b>Materia prima:</b> • Latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>	
	<b>% q.tà</b>	100				
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento				
	<b>Munte</b>	n.d.				
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Latte intero, o Parzialmente scremato per affioramento naturale				
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo, o Pastorizzato				
	<b>Aggiunte</b>	Il latte crudo può essere lavorato senza aggiunte di colture microbiche, mentre quello pastorizzato richiede l'aggiunta di un sieroinnesto				
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica				
	<b>Preparazione</b>	Il latte viene messo in caldaia (eventualmente con il sieroinnesto), scaldato alla temperatura di coagulazione, poi gli si aggiunge il caglio				
	<b>Temperatura</b>	32÷38 °C				
	<b>Tempo</b>	15÷20 minuti				
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido o in polvere				
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i>				
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	Cottura ( <b>semicottura</b> ): 41÷42 °C (per il tempo necessario al raggiungimento della temperatura)				
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	La cagliata così ottenuta viene estratta e immersa in acqua fredda per circa 10 minuti, allo scopo di bloccare l'incremento di acidità Al termine del raffreddamento il coagulo viene posto negli appositi cestelli di plastica di forma parallelepipedica, leggermente pressato e mantenuto per un'ora circa per la formatura La salatura NON viene effettuata e il prodotto viene quindi riposto in frigorifero				
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	Viene commercializzato freschissimo e pressato in forme che ricordano delle mattonelle				
	<b>°C - UR%</b>	In frigorifero In queste condizioni il prodotto può essere conservato: – 7 giorni (se ottenuto da latte pastorizzato), – 2÷3 giorni (se ottenuto da latte crudo)				