

Generalità		Formaggio Valmorel		
Presentazione	<p>Formaggio Valmorel Formaggio semigrasso, a pasta semicotta e semidura, ottenuto con latte vaccino fresco e crudo, parzialmente scremato per affioramento naturale, proposto sul mercato a diverse stagionature: fresco, mezzano e stagionato. Ha forma cilindrica di dimensioni variabili, con facce piane, scalzo abbastanza diritto, peso di 3-4 Kg e caratteristiche variabili in funzione della stagionatura: crosta generalmente pulita, di colore da bianco a giallo paglierino piuttosto intenso e consistenza da morbida a dura; pasta di colore da bianco a giallo paglierino, consistenza da tenera ad abbastanza dura, con leggera occhiatura; gusto delicato, saporito, che può variare anche giornalmente in base a diversi fattori (alimentazione del bestiame, andamento stagionale, condizioni meteorologiche, artigianalità casearia, ecc.). Il diverso grado di stagionatura con cui il formaggio Valmorel viene proposto al consumatore lo rende adatto in tutte le occasioni, dal rinfresco allo stuzzichino, al fine pasto. Con lo stesso criterio gli si possono abbinare vini bianchi o rossi a seconda delle occasioni.</p>			
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto		
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Veneto		
	Province-Zona	Provincia di Belluno : territorio del comune di Valmorel di Limana, con le frazioni montane sue e dei comuni confinanti		
	Tipologie	Nel dialetto veneto è conosciuto come " Formai de Valmorel "		
		FRESCO	MEZZANO	STAGIONATO
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero, o semi brado Vacche di razze varie stanziate nel territorio		
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche o affienate proveniente dai pascoli montani		
Storia	<p>Il nome del formaggio Valmorel è legato a quello dell'omonima vallata montana, situata nel comune di Limana, nelle Prealpi bellunesi, un territorio fra i più ameni e idilliaci che si possano incontrare in Valbelluna</p> <p>Le caratteristiche ambientali di questa vallata montana ad oltre 850 m s.l.m. e ricca di fitti boschi, ampi panorami sulle Dolomiti Bellunesi, di prati alpini, pascoli e alpeggi in quota di grande valore paesaggistico - come testimoniato nelle opere del noto scrittore bellunese Dino Buzzati in opere come "<i>I Miracoli di Valmorel</i>" - contribuiscono alla rinomanza di questo formaggio</p> <p>Viene prodotto dal 1939 nella <i>Latteria sociale turnaria di Valmorel</i> che ha sempre continuato la sua attività di raccolta e trasformazione collettiva del latte conferito dai soci produttori con restituzione agli stessi dei prodotti caseari come il burro e, principalmente, questo tradizionale formaggio nelle sue diverse stagionature</p> <p>La tipica lavorazione a "latte crudo" viene tramandata di generazione in generazione dai soci e sviluppata professionalmente dai maestri casari della latteria che si sono susseguiti tramandando le conoscenze e i metodi acquisiti nella lunga esperienza produttiva</p> <p>Il valore storico ed il caratteristico sapore di questo prodotto sono universalmente riconosciuti in tutta la Valbelluna, dove il prodotto è legato ad un'importante manifestazione ed escursione enogastronomica nata nel 2005: la <i>Magnalonga di Valmorel-Limana</i> che attira ogni anno circa un migliaio di partecipanti interessati a conoscere questa pregiata rarità di montagna</p> <p>Il prodotto può essere acquistato direttamente presso le Aziende Agricole dei Soci della Latteria e, occasionalmente, presso la <i>Latteria sociale turnaria di Valmorel</i>, oppure nella piccola e media distribuzione, nell'ambito di alcune manifestazioni locali del Bellunese e delle province contermini</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>			

Descrizione		Formaggio Valmorel		
Classificazione	Categoria	PAT		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte, Sale		
	Lattifera	Vacca		
	Trattamento latte	Fresco, Crudo, Parzialmente scremato, o Intero		
	Temperatura Cagliata	Semicotto		

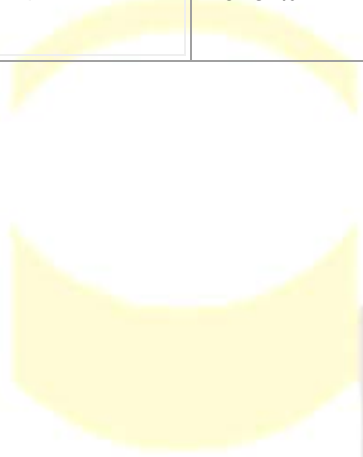
	Umidità pasta	Semidura		
	Tecnologia	n.a.		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso, o Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico		
	Facce Misure (cm)	Piane ∅ Variabile		
	Scalzo Dimensioni (cm)	Abbastanza diritto Variabile		
Peso	Kg	3÷4		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita		
	Aspetto	Superficie Abbastanza liscia		
	Colore	Bianco	Giallo paglierino	Giallo paglierino intenso
	Spessore	n.d.		
	Consistenza	Morbida	Abbastanza dura	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Paglierino chiaro	Giallo paglierino
	Struttura	Compatta		
		Tenera, Deformabile, Poco Elastica, Globosa, Poco solubile	Abbastanza Dura, Abbastanza Elastica, Globosa, Poco solubile	Dura, Poco elastica, Leggermente friabile, Abbastanza solubile
	Unghia/Sottocrosta	n.d.		
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Leggera occhiatura		
	Erborinatura	n.a.		
Odore / Aroma		Gusto delicato che può cambiare anche giornalmente in base a vari fattori (alimentazione del bestiame, andamento stagionale, condizioni meteorologiche, artigianalità casearia, ecc.)		
	Intensità, Persistenza,	Basse	Medio-basse	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco, Yogurt	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo leggero	Lattico cotto, Erbaceo, Frutta secca
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenzialmente Dolce	Via via più sapido al progredire della stagionatura	
Sensazioni Trigeminali		n.a.		
Struttura (in bocca)		Deformabile, Poco solubile	Globosa, Leggermente Abbastanza Globosa, Poco solubile	Dura, Poco elastica, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso, o Grasso		
	Umidità (%)	n.d.		

Utilizzo		Formaggio Valmorel	
Utilizzo	In tavola	Adatto per antipasti, stuzzichini, rinfreschi	In insalate con verdure fresche o frutta matura, condito con olio e insaporito con erbe aromatiche, oppure come "fine pasto", anche abbinato a confetture di vario tipo
	In cucina	n.d.	
Abbinamenti	Vino	Gli si possono abbinare vini bianchi o rossi a seconda delle occasioni e della stagionatura più o meno prolungata	

Produzione		Formaggio Valmorel			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento semi-libero, o semi brado			
	Munte	2 / giorno (serale e mattutina) La raccolta e pesatura del latte avviene subito dopo le due mungiture alle quali segue la conservazione a 9±12 °C			
	Trattamenti Fisici	La trasformazione del latte crudo e fresco, conferito giornalmente dai soci della latteria, avviene con metodiche e tecniche tradizionali che non perturbano la flora microbica e batterica originale Latte parzialmente scremato (<i>spannatura</i> effettuata per affioramento naturale), oppure latte intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Lattoinnesco aziendale (per favorire l'acidificazione) Si ottiene facendo fermentare a temperatura di circa 32 °C un'adeguata quantità di latte dopo una veloce pastorizzazione			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte scremato, o intero viene messo nella caldaia, scaldato alla temperatura di coagulazione, poi gli si aggiunge il lattoinnesco e, successivamente, il caglio			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Taglio della cagliata con la "lira" e successiva rottura in granuli tramite apposito strumento chiamato "tarello", per favorire lo spurgo del siero dal coagulo Si riaccende il fuoco sotto la caldaia, agitando continuamente la massa fino a raggiungere la temperatura di cottura			
Cottura	°C – Tempo - Azione	40 °C – (semicottura) Fino al consolidamento della massa stessa sul fondo della "calgera"			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Con apposite tele di lino si effettua l'estrazione dalla caldaia del coagulo che viene ripartito nelle apposite "fascere", sottoposte a pressatura per eliminare il siero in eccesso e per dare l'adeguata forma al prodotto Al termine della pressatura, dopo l'inserimento nelle fascere di una "fascia marchiante" che imprime sullo scalzo il nome del formaggio, le forme vengono tolte dalle fascere, posizionate su scaffale per consentire lo sgrondo dell'ultimo siero residuo e lasciate a riposo per qualche tempo La salatura delle forme avviene per immersione in salamoia per circa 48 ore e, successivamente, avviate alla stagionatura			

Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	Prima stagionatura: circa 2 mesi, su appositi scaffali di legno, nelle cantine della latteria sociale dove le forme vengono rivoltate giornalmente Stagionatura finale: fino al raggiungimento del grado di maturazione desiderato, nelle cantine delle aziende agricole dei Soci conferitori che provvedono direttamente alla regolare toelettatura delle forme fino alla vendita
--------------------------------------	--------------------------	---

MIT



onaf



onaf