

Generalità		Formaggio Zumelle	
Presentazione	<p>Formaggio Zumelle Formaggio grasso a pasta semicotta, semi-dura o dura, semi-stagionato, prodotto da latte vaccino crudo e intero, proveniente da vacche di razza Bruna e Bruna Alpina. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 20÷30 cm, scalzo diritto di 8÷10 cm e peso variabile di 3÷5 Kg. Le caratteristiche merceologiche del formaggio derivano principalmente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione, mentre le proprietà organolettiche dipendono sia dalla qualità dei foraggi alpini, ricchi di infiorescenze con cui si alimentano le vacche, sia dall'utilizzo di un lattoinnesto di produzione locale. La crosta è pulita, abbastanza morbida ed elastica, di colore giallo paglierino; la pasta, di colore avorio o giallo paglierino chiaro, è abbastanza compatta ed elastica, con occhiatura irregolare; il gusto è armonico e delicato; l'aroma è connotato da evidenti riconoscimenti di lattico cotto (burro fuso) e di leggero erbaceo (erba fresca o fieno). È un formaggio tradizionale che si consuma con la polenta e, grazie alla sua grassezza, è molto apprezzato anche con verdure cotte. Il diverso grado di stagionatura con cui il formaggio viene proposto al consumatore lo rende adatto in tutte le occasioni, dallo stuzzichino, a un piatto centrale, al "fine pasto". A seconda delle occasioni gli si possono abbinare vini bianchi o rossi, morbidi, abbastanza caldi, di medio corpo.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Belluno : intero territorio della provincia e, in particolare, nello Zumellese (zona collinare sulla sponda sinistra del fiume Piave)	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero, o semi brado Vacche di razza Bruna o Bruna Alpina	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche o affienate proveniente dai pascoli del territorio	
Storia	<p>Il formaggio deve il suo nome a una zona collinare sulla sponda sinistra del fiume Piave, chiamata Zumellese, area sulla quale sorge l'antico castello di Zumelle (nella frazione di Mel, in Val Belluna), fortificazione eretta intorno alla metà del VI sec. e localizzata sulla via romana Claudia Augusta Altinate</p> <p>Formaggio tradizionale che si consuma con la polenta. Grazie alla sua grassezza, a latte intero, è piacevole anche con verdure cotte</p> <p>Le prime produzioni di questo formaggio sono state realizzate da piccole latterie turnarie della zona</p> <p>Prodotto tipico delle latterie bellunesi, il formaggio "Zumelle" è facilmente reperibile in tutta la provincia di Belluno e presso alcuni rivenditori specializzati, anche nel resto del territorio regionale</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>		

Descrizione		Formaggio Zumelle	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
	Aspetto	Cilindrico	

Geometria forma	Facce Misure (cm)	Piane ø 20÷30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 8÷10
Peso	Kg	3÷5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio, Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza compatta
		Abbastanza morbida, Abbastanza Elastica, Globosa, Abbastanza solubile
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Occhiatura irregolare
Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-basse, Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo leggero (erba fresca o fieno, secondo stagione)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tenzionalmente Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenera, Globosa, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio Zumelle
Utilizzo	In tavola	È un formaggio tradizionale che si consuma con la polenta e, grazie alla sua grassezza, è molto apprezzato anche con verdure cotte Il grado di stagionatura con cui il formaggio viene proposto al consumatore lo rende adatto in tutte le occasioni, dallo stuzzichino, a un piatto centrale, al "fine pasto"
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	A seconda delle occasioni gli si possono abbinare vini bianchi o rossi, morbidi, abbastanza caldi, di medio corpo

Produzione		Formaggio Zumelle			
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	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Latte intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Lattoinnesco aziendale (per favorire l'acidificazione) Nel processo di produzione e indispensabile perché la sua componente batterico-enzimatica, legata al territorio in cui si effettua la lavorazione, è uno degli elementi che determinano lo specifico profilo organolettico del formaggio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte intero viene messo nella caldaia, scaldato alla temperatura di coagulazione, poi gli si aggiunge il lattoinnesco e, successivamente, il caglio			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Taglio della cagliata con la "lira" e successiva rottura in granuli della dimensione di un <i>chicco di riso</i> per accentuare 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	45 °C – (semicottura) Fino alla formazione del coagulo sul fondo della caldaia			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Al termine della cottura si effettua l'estrazione dalla caldaia del coagulo che viene ripartito negli appositi stampi e sottoposto a pressatura per eliminare il siero in eccesso e per dare l'adeguata forma al prodotto Al termine della pressatura le forme vengono tolte dalle fascere, disposte su scaffale per consentire lo sgrondo dell'ultimo siero residuo e lasciate a riposo per qualche tempo in un locale fresco La salatura delle forme avviene per immersione in salamoia e successivamente, dopo l'asciugatura all'aria, avviate alla stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	40 giorni Su appositi scaffali di legno, in ambienti freschi e con elevata umidità. Durante la stagionatura le forme vengono rivoltate ed eventualmente pulite per eliminare le muffe che possano svilupparsi			