

Generalità		Formaggella della Val Sabbia	
Presentazione	<p><b>Formaggella della Val Sabbia</b>            Formaggio grasso, da latte vaccino intero e pastorizzato, a breve-media stagionatura, semicotto, a pasta molle, prodotto tutto l'anno. Con il termine <i>formaggella</i> si indica una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località potrebbe distinguere la propria formaggella dalle altre, solo per piccoli particolari o aromi utilizzati nella preparazione. Alcuni requisiti sono indiscutibilmente comuni: essere originaria delle aree montane e collinari; essere ottenuta dalla lavorazione del latte vaccino intero, spesso appena munto; stagionatura relativamente breve; piccole dimensioni. Originaria della zona collinare dell'omonima valle, la <i>Formaggella della Val Sabbia</i> è prodotta con latte vaccino, sale e fermenti lattici (fra cui il <i>Penicillium candidum</i> - <i>muffa bianca per formaggio</i> – che produce una bella fioritura bianca sulla superficie dei formaggi, conferisce un aroma fresco e una delicata nota di fungo champignon ed è così attiva che, tagliando il formaggio, si sviluppa anche lungo il lato tagliato; si tratta di un fenomeno del tutto naturale ed è un segno di freschezza, che non compromette la qualità e il sapore del formaggio). Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 18 cm, scalzo diritto di 5-6 cm e peso di 1,7÷1,8 Kg; crosta sottile, edibile, di colore bianco o paglierino chiaro per la presenza della muffa bianca; pasta morbida, di colore bianco, quasi sempre priva di occhiature; intenso profumo di latte, gusto dolce e pieno; stagionatura di almeno 30 giorni. È un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto. Per la sua pasta morbida e il piacevole gusto caratteristico, oltre a guarnire insalate varie, si accompagna bene a frutti autunnali nella preparazione di originali dessert. Abbinamento con vini bianchi, locali, giovani, un po' "moscati" (es. <i>Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner</i>)</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di <b>Brescia</b> : intero territorio della Val Sabbia (nei pressi del lago di Idro)	
	Tipologie	<p>La Formaggella è il tipico formaggio delle Prealpi lombarde ed è prodotto in diverse località montane. Come numerose altre produzioni tipiche delle valli lombarde, è difficile riunire nella genericità del termine <i>formaggella</i> i numerosi prodotti che ricadono sotto questa denominazione. Sono infatti davvero tante le versioni di questo formaggio per cui ogni località ha addotto le proprie ragioni per distinguere il proprio prodotto dagli altri (Val Brembana, Val Sabbia, Val Seriana, Val Camonica, Valle Imagna, di Tremosine, Val di Scalve). Si aggiunga che negli ultimi anni la stessa ricetta di base, con poche varianti quindi con caratteristiche fisiche e organolettiche molto simili, è stata immessa sul mercato dai caseifici con nomi di fantasia e ciò ha prodotto la proliferazione di una notevole quantità di formaggi tutti associabili a questa categoria di prodotto.</p>	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento con sistema brado o semi-brado Vacche di razze varie, allevate nel territorio	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con razioni costituite in prevalenza da foraggi pascolati o affienati dell'area montana e pedemontana del territorio. È consentito l'utilizzo di specie vegetali di buon valore foraggiero oltre che di erbe in grado di apportare sostanze aromatiche importanti per la caratterizzazione organolettica del prodotto.	
Storia	<p>La Val Sabbia è stata utilizzata da più di uno stratega come accesso alla pianura padana, in alternativa rispetto alla sorvegliatissima Val d'Adige. Per questo, nel '800 ad Arfo fu realizzata la rocca che ancora domina il passaggio sulla sponda del lago.</p> <p>È la zona del lago d'Idro, scelta ideale per chi ama una vacanza lacustre abbinata al fascino della montagna e alla vita all'aria aperta. Idro è un grazioso borgo con antiche vie e case che si specchiano nel lago, Anfo e Ponte Caffaro offrono graziose spiagge.</p> <p>Da segnalare, la Rocca d'Anfo e il Forte di Valledrane per l'importanza storica e culturale.</p> <p>In tutte le chiese si trovano testimonianze dell'arte dell'intaglio, presente in Val Sabbia a partire dal 1500, realizzate da esponenti di rilievo fra cui Antonio e Francesco Pialorsi di Levrance, noti come "<i>Bosca</i>" (XVI-XVIII secolo).</p> <p>Questo formaggio è inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (7ª revisione, Decreto ministeriale 19 giugno 2007).</p>		

Descrizione		Formaggella della Val Sabbia	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	

	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Pastorizzato
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Molle
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Fresco, Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 18
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Dritto 5÷6
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,7÷1,8
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Fiorita, Edibile
	<b>Aspetto</b>	Ruvida
	<b>Colore</b>	Bianco o Paglierino chiaro (per la presenza della "muffa bianca")
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza morbida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Morbida, Pastosa, Leggermente proteolizzata in prossimità della crosta
	<b>Unghia</b>	n.a.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Quasi sempre assente n.a. n.a. n.a.
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
	<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>
<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>		Latte cotto
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce e Pieno
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		In evoluzione con la stagionatura: – da Morbida, Leggermente Elastica, Globosa, Leggermente adesiva, – a Mantecata, Grassa, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	51% – Formaggio grasso
	<b>Umidità (%)</b>	38,5%

Utilizzo		Formaggella della Val Sabbia
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto Per la sua pasta morbida e il piacevole gusto caratteristico, oltre a guarnire insalate varie, si accompagna bene a frutti autunnali nella preparazione di originali dessert
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Abbinamento con vini bianchi, locali, giovani, un po' "moscat" (es. <i>Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner</i> )

Produzione		Formaggella della Val Sabbia			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Spore di muffe: <i>Penicillium candidum</i> • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento con pascolo semi-estensivo			
	Munte	Svariate (mantenute refrigerate)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici (latto-innesto), Spore di muffe ( <i>Penicillium candidum</i> )			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene scaldato in caldaia alla temperatura di coagulazione. Vengono aggiunti i fermenti lattici, le spore di muffe e, alla fine, il caglio			
	Temperatura	38 °C			
	Tempo	30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
	Azioni	Dopo la formazione del coagulo si riscalda nuovamente la massa caseosa per la "cottura"			
Cottura	°C – Tempo Rottura coagulo Compattamento	41 °C ( <b>semicottura</b> ) Al raggiungimento della temperatura di cottura la cagliata viene "rotta" con lo <i>spino</i> , fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i> Terminata la rottura della cagliata si lascia riposare la massa in caldaia per favorire il compattamento del coagulo)			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	Il coagulo viene estratto e disposto nelle formine Salatura delle forme "in salamoia", per immersione in acqua salata Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	30 ÷ 60 giorni			
	°C - UR%	Il formaggio viene posto ad asciugare su ripiani preferibilmente di legno, in locali freschi Durante la stagionatura le forme di formaggio vengono ripetutamente rivoltate			