

Generalità		Formaggio Asino	
Presentazione	<p>Formaggio Asino</p> <p>Forse il più antico dei formaggi friulani, nato anticamente sul Mònt d'Às, nella splendida cornice della Val d'Arzino, da secoli territorio della Pieve d'Asio dalla quale ha preso il nome.</p> <p>Viene prodotto nelle tipologie "morbido" e "classico" che vengono anche chiamate: <i>formaggio salato classico e morbido del Friuli, formadi salmistrà e formàio furlàn</i>.</p> <p>Si produce con latte vaccino intero, crudo o termizzato e viene maturato in immersione nelle "salmùeries" (una salamoia di latte, panna d'affioramento e sale).</p> <p>Nella versione "MORBIDO" ha forma quadrata (scalzo di 5 cm e lato di 20 cm), pasta cremosa, spalmabile, di colore bianco latte e senza occhiatura, gusto sapido, leggermente piccante, delicato. La cagliata non viene cotta e la formaggella che si ottiene non viene pressata, viene maturata nelle "salmùeries" per circa 20 giorni e subito consumata.</p> <p>Nella versione "CLASSICO" ha forma cilindrica (scalzo di 5÷7 cm, ma in alcuni casi anche di 12÷15) e diametro medio di 30÷40 cm), pasta compatta di colore biancastro, senza occhiatura o con occhiatura fine, gusto sapido, pronunciato e leggermente piccante. La cagliata viene cotta e la formaggella che si ottiene, dopo pressatura, viene pressata e maturata fino a diversi mesi nelle "salmùeries".</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Provincia di Pordenone : Comuni di Clauzetto, Vito d'Asio e Spilimbergo	
	Tipologie	MORBIDO	CLASSICO
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado, Stalla	
	Alimentazione	Essenze fresche dei pascoli, fieno	
Storia	<p>Probabilmente è nato dall'evoluzione di antichissime tecniche di conservazione risalenti già al primo millennio d. C. La prima fonte certa in cui troviamo notizia di questo prodotto è dello storico Enrico Palladio, scritta in latino (<i>Rerum Foroiuliensium</i> nel 1659): "<i>qui Asinum vocant ab Aso pago ...</i>" (che chiamavano Asino dal paese Asio).</p> <p>Tra le memorie storiche vi è poi una lettera del 1749 che il Vescovo di Concordia, Giacomo Maria Erizzo, inviò ad un Pievevano d'Asio per assicurarsi una adeguata scorta di formaggio Asino: "...siamo ora al tempo delli formaggi asini, non vorrei che mi succedesse qualche disguido per tali frutti ...".</p> <p>Altri documenti, quali un bando del 1775 che riporta i prezzi del formaggio Asino e i Calmieri su carni e formaggi del 1812, attestando la diffusione e l'importanza di tale prodotto sul mercato locale.</p> <p>Grazie al suo gusto sapido che in Friuli definiscono <i>salmistrà</i>, ha da secoli conquistato i palati più esigenti, tanto che la sua produzione era per lo più destinata all'esportazione: "...morbido, delicato, candido e quasi spugnoso riesce graditissimo al palato e va ad adornare le prime mense di Venezia, Trieste e delle finitime città" dove ancor oggi, persa nel tempo la sua denominazione originale ma non la fama, viene chiamato <i>formaggio salato o formàio Furlàn</i>.</p> <p>Il vero segreto di questo prodotto risiede nell'alchimia antica delle SALMÚERIES nelle quali viene sapientemente affinato.</p> <p>Nel 1800 il Ponci scriveva in merito a tale produzione: "... la manifattura è così difficile ed esige tali squisite avvertenze che pochi possiedono l'arte sicura ...". Infatti il segreto dell'Asino consiste nel lasciare in immersione formaggelle fresche in una salamoia di latte, panna d'affioramento e sale detta SALMÚERIE, i cui dosaggi misteriosi, tramandati di generazione in generazione, assieme alla sensibilità ed all'esperienza del produttore, garantiscono un risultato dal buon sapore di ricetta antica con tutta la sua carica di gusti sapidi conservati nel tempo. Questa miscela, conservata in tini di legno, ha la caratteristica di durare per secoli. Non viene mai rifatta e si rigenera con la lavorazione stessa del formaggio. Poche, ormai rarissime, ancora attive in tutto il Friuli, hanno quasi duecento anni!</p>		

Descrizione		Formaggio Asino	
		MORBIDO	CLASSICO
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	Crudo o Termizzato	
	Temper.Cagliata	Crudo	Semicotto

	Umidità pasta	Molle	Semiduro
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Lato: 20	Piane ø 30÷40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 5	Convesso 5÷7 cm (anche 12÷15 in alcuni casi)
Peso	Kg	n.d.	n.d.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita
	Aspetto	n.a.	Regolare
	Colore	Bianco latte	Bianco latte
	Spessore	n.a.	Sottile
	Consistenza	n.a.	Morbida, cedevole, umida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte	Bianco latte
	Struttura	Compatta, spalmabile	Abbastanza compatta, Poco elastica
	Unghia/Sottocr.	Assente	
	Occhiatura	n.d.	Senza occhiatura o con occhiatura fine
Odore / Aroma	Intensità	Poco intenso	Abbastanza intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Lattico acido (yogurt), Lattico cotto	Lattico cotto, Burro
	Retrogusto	n.d.	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbast. dolce, Non salato, Leggerm. Acido	Abbast. dolce, Più salato con la maturazione
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante	Leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Molle e cremoso, Poco solubile, Legg. adesivo	Morbida, Poco elastica, Abbast. solubile
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio grasso	n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Formaggio Asino	
		MORBIDO	CLASSICO
Utilizzo	In tavola	La tradizione friulana lo accompagna alla polenta o alle patate lesse. Come appetizer è molto gustoso in insalate, abbinato a verdure fresche. Come dessert è gradevole abbinato a frutta sia fresca che cotta	
	In cucina		Può trovare i più diversi impieghi in cucina, con le verdure, nella fonduta, sulla carne o sciolto in una morbida frittata.
Abbinamenti	Vino	Bianchi del territorio, freschi, leggeri, poco aromatici	Bianchi o rossi del territorio, abbastanza caldi, strutturati, abbast. morbidi,

		Spumanti secchi serviti a temperatura di 7/8 °C se servito come aperitivo	abbastanza aromatici. Vini passiti, ma anche grappe.
	Miele/Confetture		
	Frutta	Mele, pere, kiwi, papaya, ananas, ...	
	Verdure	Verdure fresche a foglia, croccanti e ricche d'acqua, non amare	Verdure grigliate, brasate, gratinate, ...
	Pane	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...	

Produzione		Formaggio Asino			
		MORBIDO		CLASSICO	
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato		Crudo o Termizzato	
	Aggiunte	Eventualmente vengono aggiunti latte-innesto naturale, o fermenti selezionati autoctoni della zona di produzione.			
Coagulazione	Temperatura	34÷35 °C		38 °C	
	Tipo di caglio	Vitello		Vitello	
	Tempo (minuti)	n.d.		n.d.	
Rottura coagulo	Dimensione	Molto grossolana perché si vuole trattenere una maggiore quantità di acqua per ottenere una pasta molto morbida.		Fino a ridurla a granuli di dimensione di una noce, in modo da evitare uno spurgo eccessivo.	
Cottura	° C - Tempo	Assente		45÷46 °C (semicottura)	
Formatura		Viene raccolto in cestini di plastica alimentare ove riposa per alcune ore durante le quali viene saltuariamente rigirato.		Estrazione con i cestelli e formatura manuale	
Trattamenti forma	Pressatura	Assente		Pressatura delle forme	
	Salatura	Le formelle così rassodate vengono salate nelle "salmùeries" dove poi vengono anche stagionate.		Le forme vengono salate nelle "salmùeries" dove poi vengono anche stagionate.	
Stagionatura	Tempo	20 giorni		Fino a svariati mesi, per raggiungere le caratteristiche organolettiche desiderate.	
	°C - UR%	Le forme vengono stagionate immerse in una particolare miscela, chiamata "salmùerie" composta da latte, panna d'affioramento e sale. Le "salmùeries" non vengono mai rifatte, ma vengono opportunamente invecchiate in tini di legno all'interno dei quali si arricchiscono negli anni di aromi, sapori e del grasso dello stesso formaggio che di volta in volta si scioglie durante la prolungata immersione. I tini in legno sono in genere mantenuti in una cantina fresca, ma non condizionata, con pareti in muratura e le salamoie vengono sbattute e mescolate ogni giorno con l'ausilio di un utensile di legno stagionato e ben levigato. Il legno, dato il suo elevato potere assorbente, facilita il mantenimento di quel complesso equilibrio microbico filocaseario che è responsabile delle caratteristiche organolettiche tradizionali del prodotto. Dopo il periodo di affinamento in "salmùerie" il formaggio è pronto per il consumo.			