

Generalità		Formaggio di malga	
Presentazione	<b>Formaggio di malga</b> Formaggio semigrasso di breve o lunga stagionatura, prodotto direttamente nei pascoli delle Alpi Carniche a quote superiori ai 1500 metri, con latte di vacca parzialmente scremato, a volte miscelato con quello di capra, a pasta semidura o dura. Ha forma cilindrica, con scalzo dritto di 4÷10 cm, facce piane di diametro medio di 25 cm e peso di 5÷8 Kg. Si presenta con crosta liscia e abbastanza regolare, pasta di colore paglierino più o meno intenso, con occhi di dimensioni prevalentemente irregolari ma uniformemente distribuiti, gusto pronunciato, a volte con un fondo leggermente amaro ma gradevole. Si consuma con polenta o accompagnato con verdura cotta, può essere grattugiato e si abbina a vini rossi di media gradazione alcolica, abbastanza morbidi, con discreta persistenza aromatica.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Province di <b>Udine, Pordenone</b> : in particolare area alpina della regione (Carnia, Val Canale, Canal del Ferro nonché la comunità pedemontana del Livenza nei comuni di Aviano, Budoia, Caneva, Polcenigo).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Alpeggio	
	Alimentazione	Erbe spontanee dei pascoli in alpeggio	
Storia	<p>La transumanza dal fondovalle ai pascoli in quota ha costituito e costituisce un elemento estremamente importante per l'economia pastorale della montagna friulana e della Carnia e questo ha costituito, fin dai tempi più remoti, l'elemento di stimolo per l'insediamento temporaneo in quota di uomini e animali che ha dato vita a quella particolare forma di azienda che è la malga. Si hanno notizie dell'attività in malga già prima dell'anno 1000 e regole precise sullo sfruttamento dei pascoli alpini si hanno già ai tempi del patriarca di Aquileia (XI-XV sec.). Le malghe costellano l'area più propriamente alpina della regione Friuli-Venezia Giulia ed in particolare, insistono su un territorio da sempre utilizzato per l'alpeggio.</p> <p>Dalle testimonianze bibliografiche si può verificare come, confrontando la tecnologia ivi descritta con quella attualmente praticata, non siano rilevabili differenze sostanziali nelle pratiche di trasformazione e che questo formaggio si produceva solamente in montagna, durante il periodo del pascolo estivo: la stessa tecnologia, e in particolare, le attrezzature usate (caldaie di rame, scalere di legno, ecc.) e la cottura "a fuoco di legna" dimostrano come nessuna innovazione tecnologica sia avvenuta nella seconda metà del XX sec.</p> <p><b>Riferimenti bibliografici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giuseppe Faleschini, "L'Alpeggio in Carnia. Risultanze di una indagine effettuata dal dott. Giuseppe Faleschini"; Ed. Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Assessorato dell'Agricoltura, Foreste ed Economia Montana; ottobre 1970.</li> <li>- Umberto Sanson, "Sot la Nape. Tradizioni popolari" (rivista); Ed. Società filologiche friulane; gennaio-marzo 1979.</li> <li>- Enore Tassi, "Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana"; 1898.</li> </ul> <p><b>La malga: descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.</b></p> <p>Le caldaie per la caseificazione sono poste in una stanza con pareti e pavimenti in pietra o in muratura, eventualmente piastrellati. Il fuoco a legna impiegato per il riscaldamento può essere a vista oppure interrato e, in questo ultimo caso, il braciere è mobile e può essere spostato a seconda delle esigenze. In alcuni casi il latte viene ancora caseificato all'interno di un grande paiolo di rame appeso ad un supporto mobile a forma di squadra che permette di avvicinare o allontanare agevolmente il pesante paiolo al focolare spesso fatto all'interno di una buca scavata nel pavimento, delimitata da sassi o da un muretto. Nello stesso locale si trova il banco per la pressatura, tradizionalmente in legno. Durante la stagionatura e la conservazione i formaggi vengono mantenuti su assi di legno, in un ambiente fisicamente separato dalla stanza di lavorazione, con pareti e pavimento in pietra per mantenere un giusto grado di frescura. Nella stanza di stagionatura si trovano in genere anche le bacinelle con il latte e la salina.</p>		

Descrizione		Formaggio di malga	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca o Misto (Vacca-Capra)	
	Trattam. latte	Parzialmente scremato, Crudo	
	Temper.Cagliata	Semicotto	

	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro, Duro
	<b>Tecnologia</b>	Pressato
	<b>Stagionatura</b>	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Semigrasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica
	<b>Facce</b>	Piane
	<b>Dimensioni (cm)</b>	∅ 25
	<b>Scalzo</b>	Diritto
	<b>Dimensioni (cm)</b>	4÷10
	<b>Peso (Kg)</b>	5÷8
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Paglierino tendente al marrone con la stagionatura. Possibili macchie dovute a residui di muffe superficiali.
	<b>Spessore</b>	Sottile o abbastanza spessa
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza morbida ed elastica nel formaggio di breve stagionatura, dura a stagionatura avanzata
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Paglierino più o meno intenso (secondo stagionatura)
	<b>Struttura</b>	A breve/media stagionatura: abbastanza compatta, abbastanza elastica, abbastanza dura, untuosa A lunga stagionatura: dura, poco elastica, friabile
	<b>Unghia/Sottocr.</b>	Possibile
	<b>Colore</b>	Giallo-bruno
	<b>Spessore</b>	≤ 2 mm
	<b>Occhiatura</b>	Di dimensioni irregolari, regolarmente distribuita
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Abbastanza intenso (secondo stagionatura)
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza persistente (secondo stagionatura)
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Burro, Erbaceo (essenze vegetali dei pascoli)
	<b>Retrogusto</b>	n.d.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Gusto pronunciato, a volte con un fondo leggermente amaro ma gradevole ( <i>"ammandorlato"</i> ).
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.d.
<b>Struttura (in bocca)</b>		A breve/media stagionatura: Abbastanza dura, Abbastanza elastica, Abbastanza solubile. A stagionatura avanzata: Dura, Poco elastica, Abbastanza solubile, Abbastanza friabile
<b>Principali caratteristiche fisico- chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. Formaggio semigrasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio di malga</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma con polenta o accompagnato con verdura cotta.
	<b>In cucina</b>	Grattugiato, dopo lunga stagionatura, insaporisce sfornati o ricette di verdura al forno
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Rossi di media gradazione alcolica, abbastanza morbidi, con discreta persistenza aromatica.

	Miele/Confetture	
	Frutta	Mele, pere, kiwi, ananas, ...
	Verdure	Verdure brasate, gratinate, ...
	Pane	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

Produzione		Formaggio di malga				
Periodo di produzione		Giugno+Settembre				
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	≤ 100		≤ 10÷15		
	Provenienza	Alpeggio La tradizione prevede che per la produzione del formaggio di malga il latte debba provenire da vacche al pascolo in quota a cui, talvolta, può essere aggiunto un 10÷15% di latte caprino.				
	Munte	2				
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato Il latte della sera viene versato in ampie bacinelle e conservato fino al mattino successivo a temperatura ambiente; ciò garantisce parziale scrematura mediante affioramento naturale del grasso, oltre ad una parziale debatterizzazione e l'instaurarsi di un equilibrio chimico-fisico ottimale.				
	Trattamenti Termici	Crudo. Il latte deve essere lavorato crudo per conservarne intatto il patrimonio microbico ed enzimatico che garantisce le giuste trasformazioni durante la maturazione.				
	Aggiunte	La tecnologia del formaggio di malga non prevede l'uso dell'innesto, in quanto la caseificazione viene esclusivamente guidata dagli equilibri microbici ed enzimatici naturali della materia prima. Tuttavia talvolta è necessario ricorrere all'impiego del lattoinnesto naturale, al fine di compensare alcuni momentanei impoverimenti o variazioni della flora microbica. La massa viene riscaldata a 32÷36 °C prima di aggiungere il lattoinnesto naturale preparato nella latteria stessa <i>Il lattoinnesto naturale si ottiene accantonando una quantità del migliore latte, trattandolo termicamente a 68 °C per qualche secondo, per abbattere la microflora che potrebbe causare gonfiore precoci, portandolo poi a temperatura ambiente per favorire lo sviluppo della microflora lattica spontanea tipica della zona di produzione fino al raggiungimento di una acidità pari a 11-13 °SH/50 mL.</i>				
Coagulazione	Temperatura	32÷36 °C				
	Tipo di caglio	Bovino in polvere, nel quale l'azione della chimasi sia nettamente prevalente su quella della pepsina.				
	Tempo (minuti)	n.d.				
Rottura coagulo	Dimensione	A mano utilizzando la lira. In due tempi con una piccola sosta tra un taglio e l'altro in modo da facilitare lo spurgo del siero fino ad ottenere dei granuli delle dimensioni di un fagiolo.				
Cottura	°C - Tempo - Azione	42÷48 °C ( <b>semicottura</b> ). In 30÷45 min, riscaldando la caldaia in rame con fuoco diretto a legna. Si sposta quindi il fuoco e si lascia depositare e sostare la cagliata sul fondo per 10÷20 min al fine di ottenere uno spurgo adeguato.				
Formatura		La cagliata viene estratta manualmente con le tele e posta in fascere.				
Trattamenti forma	Pressatura	Le forme vengono pressate per 6÷8 ore (fino alla sera) e lasciate poi in sosta a temperatura ambiente fino al mattino successivo per essere salate.				
	Salatura	In soluzione salina per 24÷48 ore.				
Stagionatura	Tempo	> 30 giorni e fino a 1 anno.				

	°C - UR%	In ambienti freschi, su tavole di legno
<b>Nota</b>	<p><b>Deroga per il "Formaggio di malga"</b></p> <p>La presenza di strutture di utilizzo stagionale che, per ubicazione e povertà di materiale di costruzione o per vincoli urbanistici ed ambientali, presentano caratteristica particolare, non consente di adeguarsi a tutti i requisiti previsti dal DPR 54/97.</p> <p>Nei caseifici artigianali delle malghe vanno applicate le deroghe strutturali consentite ai sensi della decisione 97/284 del 25 aprile 1997. Infatti, gli ambienti in pietra o in muratura e le particolari attrezzature in legno contribuiscono a preservare le peculiarità tradizionali, tipiche e locali del formaggio di malga.</p> <p>Inoltre, nei casi in cui si adotta la pratica della vendita diretta al consumatore finale è consentita la non applicazione del DPR 54/97, purché esistano i requisiti prescritti dal DL 155/97.</p>	