

Generalità		Formaggio salato	
Presentazione	Formaggio salato Formaggio semicotto, prodotto con latte vaccino intero ottenuto da una miscela di 2 munte nelle 24 ore, o da 4 munte nelle 48 ore, trattato in stalla senza l'aggiunta di conservanti, a temperature non inferiori ai 4 °C. Ha pasta dura, sebbene più morbida del cosiddetto "latteria", di colore variabile dal bianco al giallo molto chiaro, privo di fessurazioni, con occhiatura di dimensioni variabili. La crosta si presenta liscia o leggermente rugosa, elastica, di colore più scuro rispetto alla pasta. Le forme sono cilindriche, con facce piane di diametro 35÷50 cm, scalzo di 8÷12 cm e di peso 5,5-6,5 kg. Ha un aroma caratteristico ed intenso; il gusto marcatamente salato è dovuto alla stagionatura dei formaggi all'interno delle "saline". Tradizionalmente si consuma con la polenta e si abbina a vini rossi di medio corpo, abbastanza caldi, abbastanza morbidi, con discreta persistenza aromatica (Colli Orientali del Friuli, Refosco dal Peduncolo Rosso, ...).		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Provincia di Udine : area della Carnia (Valle del But, Val Degano, Val Lumiei, Val Tagliamento, Val Pesarina, Val Chiarsò, Valcalda).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Allevamento, Stalla	
	Alimentazione	Erba locale, fresca o affienata.	
Storia	<p>Il formaggio salato appartiene ad una antichissima tradizione produttiva sviluppatasi in epoca remota su entrambe le falde dei crinali che dividono la Val Tagliamento e l'Alta Val d'Arzino.</p> <p>Per una popolazione di montagna, impegnata nel conflitto della sopravvivenza in un ambiente non ostile ma aspro e poco ricettivo, la possibilità di conservare il cibo "formaggio" a lungo nel tempo è stata un'autentica ragione di vita.</p> <p>Se nella pedemontana pordenonese le tracce produttive del "salato" si sono perse da lungo tempo il radicamento vitale del sistema lattiero caseario in Carnia ha consentito che quantomeno la tradizione orale non conoscesse soluzione di continuità e, con essa, si verificasse una seppure limitata continuità produttiva.</p> <p>Un esempio è rappresentato dal Caseificio Val Tagliamento di Enemonzo (Udine) dove senza soluzione di continuità, vengono ancora utilizzate le salamoie la cui composizione è stata gelosamente custodita e tramandata da Romano Rugo, padre dell'attuale responsabile dell'azienda. La salina dei Rugo è oggi virtualmente rappresentativa delle centinaia di saline che esistevano in Carnia alla fine dell' '800.</p> <p>Si aggiunga, inoltre, che la storia "non ufficiale" dei traffici commerciali annette all'area, con certezza documentata, le attenzioni secolari dei commercianti veneti, sicuri estimatori del prodotto.</p>		

Descrizione		Formaggio salato	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	Intero, Crudo	
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 35÷50	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8÷12	

Peso	Kg	5,5÷6,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	La crosta si presenta liscia o leggermente rugosa, umida
	Colore	Bianco avorio
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Tenera, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Dal bianco al giallo molto chiaro
	Struttura	Abbastanza compatto, abbastanza elastico, privo di fessurazioni
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	n.d.
	Occhiatura	Di dimensione e distribuzione irregolari
Odore / Aroma	Intensità	Intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Aroma caratteristico: Lattico cotto, Burro, Erbaceo (essenze vegetali locali)
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	É marcatamente "salato" (gusto tipico della lavorazione).
Sensazioni Trigeminali		n.d.
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, Elastica, Abbastanza solubile.
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Formaggio salato
Utilizzo	In tavola	Tradizionalmente si consuma con polenta.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Rossi di medio corpo, abbastanza caldi, abbastanza morbidi, con discreta persistenza aromatica (Colli Orientali del Friuli, Refosco dal Peduncolo Rosso, ...).
	Miele/Confetture	
	Frutta	
	Verdure	Verdure brasate, gratinate, ...
	Pane	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

Produzione		Formaggio salato			
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, Stalla			

	Munte	Miscela di 2 munte nelle 24 ore, o di 4 munte nelle 48 ore.
	Trattamenti Fisici	Intero La lavorazione del latte deve avvenire entro 24 ore dalla consegna al caseificio.
	Trattamenti Termici	Crudo Trattato in stalla senza l'aggiunta di conservanti, a temperature non inferiori ai 4 °C, deve avere pH 3÷4, contenuto proteico ≥ 3,2 e carica batterica totale conforme alle vigenti norme igienico-sanitarie. Il riscaldamento del latte è effettuato in caldaia fino al raggiungimento dell'acidità opportuna.
	Aggiunte	E' consentita l'aggiunta di lattoinnesto di adeguata selezione microbica.
Coagulazione	Temperatura	n.d.
	Tipo di caglio	Caglio di vitello.
	Tempo (minuti)	Variabile tra 10÷15 e 40÷45 in relazione all'acidità del latte utilizzato. Il latte viene mantenuto a riposo finché il coagulo raggiunge la consistenza voluta.
Rottura coagulo	Dimensione	A "chicco di riso". L'operazione viene completata in un tempo variabile tra 10÷20 min. Non appena i granelli si presentano un poco spurgati, si procede alla cottura della cagliata.
Cottura	°C - Tempo - Azione	≤ 43 °C (semicottura), per 20÷40 min, mantenendo in movimento il coagulo. Durante o dopo la cottura non viene effettuata spinatura fuori fuoco.
Formatura		La cagliata che si è depositata al fondo della caldaia viene estratta e modellata nelle fascere appositamente predisposte.
Trattamenti forma	Pressatura	Le forme NON vengono pressate. Vengono lasciate in sosta a temperatura ambiente fino al mattino successivo per poi essere salate.
	Salatura	In salamoia, per un periodo di 60÷120 giorni, computati dall'inizio della lavorazione del latte. La salamoia (in gergo "salina") Viene conservata, in mastelli di larice, in appositi locali all'interno dei caseifici, a temperature ≤ 14 °C al momento dell'immersione delle forme e per i 40 giorni successivi all'inizio del procedimento. I mastelli di legno utilizzati per contenere le salamoie consentono la regolare conservazione degli equilibri biochimici importanti per la caratterizzazione sensoriale del prodotto. Con frequenza mensile la salamoia deve essere integrata con l'aggiunta delle medesime sostanze che la costituiscono. A seguito delle integrazioni, l'amalgama deve essere energicamente rimescolato. La massa liquida della salamoia viene agitata, almeno ogni due giorni, con un mestolo-bastone per assicurarne l'ossigenazione e mantenere l'omogeneità anche superficiale del composto. <i>La salamoia è derivata da un composto – detto "madre" – costituito da una miscela di acqua, sale, panna d'affioramento e latte, in percentuali variabili in relazione all'originale momento della sua formazione. Il composto tal quale presenta le seguenti caratteristiche:</i> <ul style="list-style-type: none"> – forma liquida, densa ed omogenea – umidità nell'intervallo tra 75 e 80% – proteine non inferiori al 4% – grassi nell'intervallo tra il 5 e l'8% – cloruri tra il 25 ed il 20% – pH compreso tra 5,10 e 5,20
Stagionatura	Tempo	60÷120 giorni
	°C - UR%	≤ 14 °C, all'interno delle saline