

Generalità		Civrin della Val Chiusella
<b>Presentazione</b>	<p><b>Civrin della Val Chiusella</b>            È un formaggio a latte vaccino intero e crudo, a pasta molle e dalla breve stagionatura (15 gg circa). Probabilmente, visto il nome, in passato veniva prodotto da latte caprino e solo successivamente la stessa tecnica sia stata applicata al latte vaccino. Ha forma cilindrica, a facce piane con diametro di circa 15 cm, scalzo dritto o leggermente convesso di 4-5 cm e peso da 0,8 a 1,1 kg. La crosta: è liscia, regolare, di colore bianco leggermente paglierino con presenza di lieve muffettatura bianca, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura. La pasta è morbida, non elastica, senza o con rada occhiatura irregolare, di colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico. L'aroma, caratteristico, armonico e delicato, è legato alle varietà stagionali della flora e risulta più intenso e fragrante con l'invecchiamento. È prodotto, come da tradizione, in Val Chiusella. Le vacche, razze autoctone rustiche, sono al pascolo per tutto il periodo stagionale possibile, dalla prima erba di aprile sino alle nevi di novembre.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Piemonte</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Piemonte
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Torino</b> : territorio della Comunità Montana della Val Chiusella
	<b>Tipologie</b>	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Pascolo, Stalla Vacche di razze autoctone e rustiche.
	<b>Alimentazione</b>	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate
<b>Storia</b>	<p>È citato nelle tradizioni orali delle famiglie agricole della Val Chiusella. È probabile che in passato avesse una origine come formaggio caprino, visto il nome, e che con l'andare dei tempi, la stessa tecnica sia stata applicata al latte vaccino, quindi il termine "Civrin", per questo formaggio, ha più il significato di formaggio "piccolo" come si produceva con il poco latte di capra disponibile.</p> <p>Alcuni documenti storici, a partire dalla fine dell'Ottocento e racconti di scrittori canavesani dell'inizio del secolo scorso, attestano come i "Civrin" fossero commercializzati sul mercato di Ivrea.</p>	

Descrizione		Civrin della Val Chiusella
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale
	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Intero
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Molle
	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø 15 circa
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Dritto o Leggermente convesso 4 ÷ 5
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,8 ÷ 1,1

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia e regolare
	<b>Colore</b>	Bianco leggermente paglierino, con presenza di lieve muffettatura bianca, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura.
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Poco elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Da leggermente paglierino a paglierino carico
	<b>Struttura</b>	Morbida, non elastica
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Assente
	<b>Occhiatura</b>	Assente o rada; di forma, dimensione e distribuzione irregolari
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse; Risultano più intense e fragranti con l'invecchiamento
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico, erbaceo (legato alle varietà stagionali della flora) Aroma caratteristico, armonico e delicato (risulta più intenso e fragrante con l'invecchiamento).
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Assenti
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza morbida, abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Civrin della Val Chiusella</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola, molle, consumato al naturale. Ottimo come base per sfiziosi antipasti e finger food, anche lavorato con erbe spontanee o aromatiche.
	<b>In cucina</b>	Si presta bene ad essere utilizzato per preparare farcie di vario genere e torte salate; viene abbinato generalmente a verdure.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vino bianco del territorio, molto fresco e sapido (es. Canavese bianco DOC, o Erbaluce DOCG, ottenuti da 100% di vitigno Erbaluce).
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Civrin della Val Chiusella</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100 %			
	<b>Provenienza</b>	Pascolo o Stalla			
	<b>Munte</b>	1 o 2 mungiture			

	<b>Trattamenti Fisici</b>	n.a.
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	n.a.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35 ÷ 37 °C
	<b>Tempo</b>	~ 40 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	A "chicco di mais". Di seguito si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia di lavorazione.
<b>Cottura</b>	<b>°C - Tempo - Azione</b>	n.a.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	Si raccoglie la cagliata in stampi di dimensioni di circa 14 cm di diametro e 7 cm di altezza. Si lascia sgrondare il formaggio in caseificio per circa 12÷24 ore. Il giorno successivo alla produzione si effettua la salatura che viene effettuata a secco per un periodo variabile da 1÷4 giorni.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 10 gg (si consiglia una stagionatura di almeno 15 gg)
	<b>°C - UR%</b>	In celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali
	<b>Cura forma</b>	
<b>Commercializzazione</b>	A seguito del riconoscimento come prodotto tipico, è nata l'ASSOCIAZIONE DEL CIVRIN DELLA VAL CHIUSELLA, costituita da una decina di aziende produttrici. Lo scopo dell'associazione è quello di valorizzare e tutelare il prodotto e promuovere le aziende che lo producono insieme alle altre produzioni casearie che, seppur non riconosciute nel paniere dei prodotti tipici, godono di apprezzamento da parte dei consumatori.	