

Generalità		Formaggio del fieno	
Presentazione	<b>Formaggio del fieno</b> È un formaggio a latte intero vaccino, crudo, a pasta semidura, di media stagionatura e di forma cilindrica irregolare per effetto della formatura avvenuta in tela, con facce abbastanza piane di diametro 25,0÷35,0 cm, scalzo convesso di circa 10,0 cm e peso da 6,0 a 8,0 kg. La crosta è sottile, di colore da giallo paglierino a nocciola. La pasta, morbida in bocca, è di colore paglierino tenue, leggermente più carico nel sotto crosta, e presenta un'occhiatura di piccola-media dimensione. Il sapore è dolce, armonico e l'odore/aroma è delicato, di latte, burro, con richiami alle essenze foraggere impiegate per avvolgere il formaggio durante la stagionatura. La caratteristica specifica di questo formaggio è dovuta al fatto che, durante la stagionatura, viene completamente avvolto nel fieno proveniente dagli alpeggi delle zone di produzione ed essiccato direttamente sui pascoli, capace di trasmettere alle forme una evidente nota erbacea.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Torino</b> : territorio del comune di Carmagnola	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>In merito a questo formaggio non è stata reperita documentazione bibliografica. Si hanno solamente testimonianze orali che attestano come la pratica di avvolgere questo formaggio nel fieno fosse piuttosto diffusa, probabilmente portata in questa zona da produttori originari delle valli valdesi.</p> <p>Questa tecnica è nata probabilmente dall'esigenza di conservare la produzione eccedente che, messa sotto fieno, o conservata con le forme avvolte in foglie d'erba, si manteneva a lungo, protetta dagli insetti, acquistando nel contempo anche un aroma inconfondibile.</p> <p>Il formaggio del fieno era una tipica produzione dei margari che svernavano nelle cascine di pianura in attesa di tornare sugli alpeggi. Ora è prodotto in quantità limitata.</p>		

Descrizione		Formaggio del fieno	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Fieno	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico irregolare (per effetto dell'uso delle tele durante la formatura)	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 25 ÷ 35	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 10	
Peso	Kg	6 ÷ 8	

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, Trattata
	<b>Aspetto</b>	Liscia, presenta irregolarità dovute all'utilizzo di teli da caseificio durante la formatura. Può presentare residui del fieno in cui viene avvolto durante la stagionatura e tracce di muffettatura.
	<b>Colore</b>	Da paglierino a nocciola
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza morbida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Paglierino tenue
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta, morbida, abbastanza elastica
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Abbastanza sottile, con sottocrosta giallo medio
	<b>Occhiatura</b>	Di piccola-media dimensione, con distribuzione e forma irregolari
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Dolce di latte e burro, con richiami al fieno di montagna impiegato per avvolgere il formaggio durante la stagionatura
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Delicato e armonico
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio del fieno</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola. Consumarlo al naturale è l'uso più idoneo per apprezzare al meglio i sentori aromatici conferiti dalle erbe in cui è stato avvolto durante la stagionatura.
	<b>In cucina</b>	In cucina, il prodotto di media stagionatura, si presta discretamente ad essere fuso e adatto per la preparazione di risotti, piatti gratinati con verdure e fondute
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi, di buon corpo, scarsamente aromatici per non sovrastare l'aroma del formaggio.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Formaggio del fieno</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale • Fieno	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100 %			
	<b>Provenienza</b>	Stalla			

	<b>Munte</b>	Due o più munte, conservato in frigo-latte a 4 °C
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	n.a.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35 ÷ 38 °C
	<b>Tempo</b>	30 ÷ 40 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Di vitello, liquido (30÷35 cc per 100 litri)
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Viene effettuata con la lira ed eventualmente conclusa con lo spino fino ad ottenere un grumo di cagliata con la dimensione di " <i>chicco di riso</i> ". Non viene effettuata la cottura della cagliata, ma per accelerare lo spurgo dopo la rottura, la cagliata viene mantenuta in movimento per 15÷20 minuti
<b>Cottura</b>	<b>°C– Tempo - Azione</b>	n.a.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	La cagliata, scaricata inizialmente in grossi stampi per permettere un primo spurgo, viene estratta, reimpastata e posta sgrondare nelle fascere definitive, avvolta in tele. Le forme restano a spurgare per circa 24 ore prima di essere salate. La salatura viene effettuata a secco con sale grosso, o in salamoia che può essere preparata come soluzione satura di sale in acqua, mettendovi in infusione del fieno ottimamente essiccato e conservato, sfalciato in alpeggi montani ad altitudine superiori ai 1500 m s.l.m.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 60 giorni
	<b>°C - UR%</b>	In celle frigorifere, su assi di legno, per un primo periodo che permette al formaggio di asciugare e formare una leggera crosta. Successivamente le forme vengono disposte su altri assi e coperte con fieno di montagna.
	<b>Cura forma</b>	Il formaggio viene spesso rivoltato e il fieno eventualmente sostituito sino a stagionatura terminata. Il fieno impiegato per la stagionatura deve essere di qualità, recuperato in alpeggi montani (altitudini superiori ai 1500 m), in buon stato di conservazione e senza presenze di muffe. Soprattutto nelle fasi iniziali di stagionatura è importante sostituire frequentemente il fieno a contatto con il formaggio.