

Formaggella Tremosine



Conosciuta anche come *Formaella*, la **Formaggella del Tremosine** è prodotta nel territorio della comunità montana di Brescia e dell'Alto Garda, dal caseificio sociale Alpe del Garda.

Situato a circa 700 metri sul livello del mare nel cuore del Parco Alto Garda bresciano, sull'altopiano di Tremosine, l'Alpe del Garda è nato nel 1980. L'intento è quello di valorizzare la produzione di formaggi tipici della zona montana, con caratteristiche qualitative di grande pregio e ricercatezza.

Caratteristiche

Prodotta con latte intero vaccino, la Formaggella del Tremosine è di forma circolare con diametro di 16 -18 centimetri e scanzo variabile fra 5 e 7 centimetri. La pasta è elastica e compatta, con scarsa occhiatura, di color giallo intenso. La caratteristica distintiva di questo formaggio a breve stagionatura è la croce di Tremosine, impressa su una delle due facce della forma.

Modalità produttive

Per la produzione della Formaggella si utilizza il latte intero precedentemente pastorizzato alla temperatura di 72°C, per 30 secondi e, in seguito, si effettua il raffreddamento a 36°C.

Dopo l'inoculazione con colture liofilizzate di termofili, mesofili e lattobacilli, si procede alla coagulazione, che avviene in circa 25 minuti, mediante l'uso di caglio liquido.

Si procede alla rottura della cagliata fino alla dimensione di grani di mais, mentre si scalda il tutto fino a 40 °C, mantenendo in agitazione la massa. Si agita la massa caseosa per altri 5 minuti e la si ripone negli stampi cilindrici. Dopo 24 ore si procede alla salatura con salamoia per altre 24 ore. La stagionatura non è mai inferiore ai 40 giorni e avviene in locali a temperatura controllata.

Curiosità

Con il termine formaggella si indicano una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località montana potrebbe addurre le proprie ragioni per distinguere la formaggella del luogo dalle altre.

Alcuni requisiti sono comuni a tutti questi prodotti: si tratta di formaggi originari delle aree montane, così come è nel caso della Formaggella del Tremosine; sono prodotti ottenuti con latte intero, con stagionatura piuttosto breve e in genere a pasta molle.

Caratteristiche organolettiche

La Formaggella del Tremosine ha un gusto caratteristico: non aggressivo, ma sapido e deciso, frutto della microflora presente sui monti da cui proviene il latte.

Come si consuma

Ideale come formaggio da tavola.

Area di produzione

La Formaggella del Tremosine è prodotta in tutto il territorio della comunità montana della provincia di Brescia e del Parco dell'Alto Garda. Si tratta di una zona, in cui recentemente è stata promossa un'iniziativa chiamata GAS, ovvero "Garda, Sport e Ambiente" che si propone di diffondere la conoscenza dell'entroterra dell'Alto Garda bresciano, con il primo trekking europeo. I paesi della comunità saranno collegati da diverse attività, praticabili dai turisti che potranno poi soggiornare in strutture tipiche come case rurali e fienili.