

Moteli



Il **Moteli** è un formaggio a breve stagionatura, simile a un cacio-ricotta, ottenuto dal latte intero di *capra Bionda dell'Adamello*. Tipica della Valle Camonica, questa razza è stata di recente riconosciuta come autoctona dalla Comunità Europea, nonché soggetta a pericolo d'estinzione e gelosamente tutelata dagli allevatori della zona. Il latte prodotto dalla *capra Bionda dell'Adamello* è l'elemento base per altri gustosi formaggi della provincia di Brescia, quali: Fatulì, Stael e Cadolet di capra.

Caratteristiche

Il Moteli è un formaggio caprino fresco a coagulazione acida, ottenuta cioè grazie all'abbassamento del pH del latte utilizzato per la produzione. La pasta è morbida ed elastica, il colore bianco candido. Di forma piramidale o cilindrica, il Moteli ha uno scalzo di 9 centimetri e un peso di 400-500 grammi. Sebbene non sia molto diffusa, ne esiste anche una variante affumicata.

Modalità produttive

Per la produzione del Moteli si utilizza il latte intero appena munto, dopo un trattamento termico attorno ai 93°C che permette la precipitazione delle sieroproteine. In seguito si raffredda a 35-38°C e, a questa temperatura, si aggiunge il caglio liquido di vitello che in 20-30 minuti dà origine alla cagliata. La massa deve esser rotta con un taglio incrociato, formando prismi della dimensione di circa 5 centimetri. Dopo questa operazione, si estrae la massa caseosa aiutandosi con un colino o un mestolo e la si dispone nelle formine. La salatura avviene a secco, mentre il processo di stagionatura varia dai 3 ai 15 giorni, alla temperatura di 15-18 °C.

Curiosità

La ricchezza d'incisioni rupestri raffiguranti l'attività agricola degli antichi camuni, ossia degli abitanti della Val Canonica, lascia immaginare che le tecniche di produzione del Moteli se non proprio originarie della zona si siano affinate di certo fra queste montagne.

Caratteristiche organolettiche

Il Moteli ha un gusto leggermente acidulo ma gradevole, fresco, dolce e delicato. Il profumo è anch'esso acidulo.

Come si consuma

Normalmente consumato come antipasto, per il suo gusto leggermente acidulo, il Moteli può essere accostato a ogni piatto. Ben si accompagna alle verdure e a condimenti speziati.

Area di produzione

Il Moteli è caratteristico della Val Camonica in provincia di Brescia. I primi ad abitare la zona furono i camuni, che scelsero questa distesa di monti e pianori come luogo ideale dove stabilirsi, raccontando sulla roccia ogni momento della loro vita. Oggi le incisioni rupestri sono solo una delle ricchezze della Val Camonica, che si estende da Pisogne (estremità del lago d'Iseo) fino al passo del Tonale, all'interno della provincia di Brescia. Qui si susseguono paesaggi sempre diversi, con numerose attrazioni. Per gli appassionati dell'ambiente ci sono i parchi naturali dell'Adamello e dello Stelvio, per gli sportivi e i salutisti piste da sci e terme.

I buongustai, invece, hanno l'occasione di assaggiare formaggi quali il Moteli e tutti quelli ottenuti con il latte della capra bionda dell'Adamello (Fatulì, Stael e Cadolet di capra) tipica della zona. Infine, gli amanti della cultura possono godere di un territorio che appare come un museo a cielo aperto tra: incisioni rupestri, affreschi rinascimentali e castelli arroccati in cima a dirupi.