

FORMAGGIO AGORDINO DI MALGA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio agordino di malga.



La storia

L'allevamento del bestiame per la produzione di latte e la conseguente sua lavorazione e trasformazione in formaggio e burro rappresenta uno dei pilastri dell'economia agricola agordina. Nel 1872 fu fondata la prima latteria sociale d'Italia a Canale d'Agordo, per merito del parroco Antonio Della Lucia. La lavorazione del latte avviene ancora oggi nelle latterie di paese e nelle malghe presso i pascoli d'alta quota.

Il formaggio agordino di malga è uno dei prodotti simbolo di questa zona e continua a essere prodotto con metodologia tradizionale.

Descrizione del prodotto

Il "formaggio agordino di malga" si presenta con forme cilindriche, del peso di circa 3-4 kg con uno scalzo di 5-8 cm e un diametro variabile tra i 25 e i 35 cm. Dopo circa 2-3 mesi, quando il prodotto è maturo, si presenta con una crosta liscia, regolare ed elastica; la pasta è compatta con un'occhiatura di piccola e media grandezza. Il colore è giallo paglierino e il gusto saporito lo differenzia dal "formaggio latteria" che è di sapore più dolce.

Processo di produzione

Il "formaggio agordino di malga" si ottiene dalla lavorazione di latte intero o parzialmente scremato mediante affioramento. La coagulazione avviene alla temperatura di circa 33-36 °C con caglio di vitello liquido o in polvere. La cagliata così ottenuta viene cotta a circa 42-44 °C e successivamente raccolta e fatta sgocciolare sotto i torchi. Le forme vengono poste nelle fascere e dopo alcune ore salate a secco, ma più spesso attraverso l'immersione in salamoia. Dopo questa fase le forme sono pronte per la maturazione che dura almeno due mesi, in locali idonei, ad una temperatura di 7-15 °C e un'umidità relativa dell'80-85%, dove vengono periodicamente pulite e rivoltate.

Usi

L'agordino di malga è un formaggio da pasto, che si accompagna con verdure e polenta e funghi.

Reperibilità

Il formaggio viene prodotto nelle malghe dell'Agordino dove è reperibile da giugno a settembre.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Agordo, Alleghe, Canale d'Agordo, Falcade, Gosaldo, La Valle Agordina, Livinallongo del Col di Lana, Rocca Pietore, Selva di Cadore, Taibon Agordino, Vallada Agordina e Voltago Agordino, tutti in provincia di Belluno.

