

FORMAGGIO CESIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Cesio.



La storia

Il nome deriva dal comune di Cesiomaggiore, posto sulla riva destra del Piave, dove ha sede il caseificio che per primo lo ha prodotto all'inizio degli anni settanta. Oggi viene lavorato con latte raccolto in tutta la provincia di Belluno, area prevalentemente montuosa e ricca di pascoli, dove è ampiamente diffuso l'alpeggio.

Descrizione del prodotto

Il "Cesio" è un formaggio a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato, dal sapore caratteristico intenso e gradevole. Viene venduto anche fresco dopo 15-20 giorni di stagionatura, ma raggiunge la piena maturazione a 40-45 giorni; prodotto in forme cilindriche di circa 6 kg, diametro di 32 cm e altezza di 8 cm. Si presenta di colore bianco, senza screpolature o occhiatura. Il latte utilizzato deriva prevalentemente da vacche di razza Bruna e Bruno Alpina, allevate all'alpeggio e quindi alimentatesi con foraggi ricchi di infiorescenze.

Processo di produzione

Il latte viene riscaldato e addizionato con lattoinnesto specifico prodotto localmente, utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari, che fa assumere al prodotto caratteristiche qualitative e organolettiche del tutto peculiari. Dopo la coagulazione la cagliata viene rotta e cotta per 20-25 minuti a 42 °C circa. La massa viene quindi tolta dal recipiente di cottura, lasciata spurgare e messa in forme. La salatura avviene in salamoia e la stagionatura dura al massimo 50 giorni.

Usi

È un formaggio da pasto, utilizzato anche come ingrediente per ripieni o preparazioni filanti in cottura.

Reperibilità

Il formaggio "Cesio" è reperibile presso la piccola e grande distribuzione in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.

