

FORMAGGIO CONTRIN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Contrin.



La storia

Questo particolare formaggio viene prodotto nella zona di Livinallongo dagli anni '70 e il nome deriva dal termine ladino che identifica una delle frazioni del Comune. Il nome del prodotto è citato nei documenti di vendita della locale latteria, che però è stata fondata nel 1983. Il legame con il territorio e la tradizionalità della produzione di questo formaggio è più antico.

Descrizione del prodotto

Il "Contrin" è un formaggio a pasta molle, prodotto da latte intero pastorizzato. Si presenta di forma cilindrica, con scalzo di 4-5 cm molto convesso, diametro di 20 cm e del peso di 4 kg. La pasta è tenera, di colore bianco d'inverno e paglierino d'estate, la crosta è ruvida e irregolare, di colore bianco con lievi venature grigie, il profumo è gradevole con lievi sfumature acidule mentre il sapore è fragrante e saporito.

Processo di produzione

Per produrre il formaggio "Contrin" viene utilizzato latte proveniente da tre mungiture, pastorizzato e addizionato con lattoinnesto preparato scaldando un bidone di latte a 75-85 °C per poi raffreddarlo a 40-43 °C e lasciato a questa temperatura il tempo necessario a sviluppare il valore desiderato di acidità. Raggiunto tale valore, il latte viene posto in cella per essere utilizzato entro 2 o 3 giorni al massimo. La coagulazione è ottenuta a 37 °C mediante l'impiego di caglio liquido, che permette un tempo di presa di 30 minuti; dopo 10 minuti inizia la fase del taglio della cagliata, fino alla dimensione di una nocciola, che si conclude con una cottura intorno a 42 °C.

La cagliata estratta è posta in stampi fino al raggiungimento del rassodamento delle forma, sufficiente per introdurla nelle vasche di salamoia per 48 ore. Il formaggio viene stagionato per un periodo di 20-30 giorni a temperature variabili da 10 a 16 °C.

Usi

Il "Contrin" è un formaggio da pasto, che si accompagna bene con la polenta e verdure di stagione.

Reperibilità

Nella zona di produzione, in particolare nella locale latteria, è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Zona di Livinallongo del Col di Lana, in provincia di Belluno.

