

# FORMAGGIO DOLOMITI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Dolomiti.



## La storia

Viene prodotto da molti decenni nei caseifici sparsi nelle vallate alpine seguendo la tradizionale tecnica casearia; si tratta di un formaggio “dolce”, ma con caratteristiche organolettiche proprie, derivanti dai processi produttivi, ma soprattutto dalle peculiarità del latte di montagna. La sua produzione si è sviluppata negli anni '70 con il nome generico di “nostrano”, a significare l'origine locale. Solo negli anni '80 gli è stata attribuita l'attuale denominazione di formaggio “Dolomiti”, con la quale oggi è conosciuto e apprezzato a livello regionale.

## Descrizione del prodotto

Il formaggio “Dolomiti” è a pasta semicotta, semiduro e semi-stagionato. Ha forma cilindrica, diametro di 18-20 cm, scalzo di 10-11 cm, peso della forma variabile da 2,8 a 3 kg. Si presenta con crosta sottile, liscia o leggermente rigata di colore giallo paglierino; la pasta invece presenta una occhiatura piccola e sparsa, è di colore bianco o giallo paglierino chiaro, ha un sapore intenso e gradevole e un gusto dolciastro.

## Processo di produzione

Viene utilizzato il latte intero di una o due mungiture della sera o del mattino, trattato termicamente, riscaldato alla temperatura di 60-65 °C e poi raffreddato fino alla temperatura di 40-42 °C. Si aggiunge il lattoinnesto specifico, prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari autoctoni, e il caglio bovino. La cagliata è pronta per la rottura dopo circa 10-15 minuti e dopo l'estrazione viene versata dentro gli stampi, seguita da acqua calda a 60-70 °C. Gli stampi, con le forme, vengono girati più volte. Il giorno dopo le forme vengono messe in salamoia leggera, girate dopo 3 ore ed estratte dopo altre 4-5 ore. Vengono lasciate su un tavolo a temperatura ambiente perché si asciughino, e poi poste in magazzino, a temperatura di 14-18 °C e un'umidità di circa l'80-85%. Viene venduto anche fresco dopo 20 giorni di stagionatura, ma raggiunge la piena maturazione a 40-45 giorni.

## Usi

Il formaggio Dolomiti è un ottimo formaggio da pasto, da abbinare a verdure al vapore o alla polenta e funghi.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i caseifici del bellunese durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.

