

# FORMAGGIO MONTEMAGRO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio montemagro.



## La storia

Prodotto nella zona da prima degli anni '70 con latte prevalentemente di vacche di razza Bruna Alpina all'alpeggio in area montana, da cui il nome.

## Descrizione del prodotto

Formaggio a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato ed alleggerito. Deriva da un formaggio locale grasso denominato "nostrano" ma alleggerito, fino a portare il contenuto di grasso al di sotto del 3,5%.

## Processo di produzione

Viene prodotto con latte di area montana raccolto in provincia di Belluno, zona ricca di pascoli dove è ancora molto diffuso l'alpeggio. È ottenuto dall'allevamento di vacche prevalentemente di razza Bruna alimentate con foraggi ricchi di infiorescenze tipiche del luogo. La caratteristica del formaggio "montemagro" viene determinata dall'uso di latte-innesto specifico prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari.

## Usi

È un formaggio da pasto; si accompagna a crostini, pane e vino rosso.

## Reperibilità

Nella zona di produzione è reperibile presso caseifici e latterie.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.

