

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 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.

