

FORMAGGIO RENÀZ

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Renàz.



La storia

Il formaggio “Renàz” è prodotto nella zona di Livi-nallongo dagli anni '70 e il nome deriva dall'omonima località in cui ha sede la latteria produttrice. Quest'ultima è stata fondata nel 1983 e da quel momento il nome di questo formaggio è presente nei documenti di vendita. Il legame con il territorio e la tradizionalità della produzione di questo formaggio è comunque riconosciuta da molti più anni.

Descrizione del prodotto

Il “Renàz” è un formaggio prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato (intero per 3/5 e scremato per affioramento naturale per 2/5), proveniente da due mungiture (mattutina e serale). La forma è cilindrica, con scalzo convesso di 7-8 cm, diametro di 30 cm e peso di circa 5 kg. La pasta è dura, di colore paglierino e presenta una occhiatura di medie dimensioni diffusa; la crosta è liscia, regolare, sottile e di colore chiaro. Il profumo è pieno e richiama sfumature di fieno, mentre il sapore, che risulta dolce inizialmente, si fa marcato e piccante con la stagionatura.

Processo di produzione

Il latte crudo ottenuto da vacche di razza Bruna-alpina, in parte intero e in parte scremato, riscaldato a 36 °C, con l'aggiunta di siero-innesto e caglio in polvere, viene fatto coagulare in circa 30 minuti. Dopo la rottura della cagliata (dimensioni di taglio al mezzo chicco di riso) viene portata a cottura a 46-47 °C; quindi si estrae la massa, si sistema nelle fascere e si pressa in due tempi: prima per 10 minuti e poi per circa un'ora. Quindi si lascia riposare fino al giorno successivo. La salatura si effettua per bagno in salamoia per due giorni. Matura in tre mesi, in luoghi umidi a circa 13 °C, dove le forme vengono girate a giorni alterni, raschiate e cosparse con olio di lino. La stagionatura può arrivare fino ad un anno.

Usi

Formaggio da pasto, il “Renàz” può essere usato anche come ingrediente per ripieni o per preparare stuzzichini e antipasti.

Reperibilità

La produzione avviene solo tra ottobre ad aprile ma è reperibile durante tutto l'anno presso la locale latteria.

Territorio interessato alla produzione

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

