

# FORMAGGIO VALMOREL

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Valmorel, formai de Valmorel.



## La storia

Il nome del formaggio Valmorel è legato a quello dell'omonima vallata montana situata nel comune di Limana, nelle Prealpi bellunesi, dove viene prodotto fin dalla nascita, nel 1939, della Latteria sociale turnaria di Valmorel. Le caratteristiche ambientali di questa vallata posta a 800 m s.l.m., ricca di prati alpini, pascoli e alpeggi in quota di grande valore paesaggistico, contribuiscono alla rinomanza di questo prodotto.

La tipica lavorazione a "latte crudo" viene tramandata di generazione in generazione dai soci e sviluppata professionalmente dai maestri casari della latteria che nel tempo si sono susseguiti tramandando le conoscenze ed i metodi acquisiti nella lunga esperienza produttiva.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio a pasta semidura con leggera occhiatura, prodotto con lavorazione di latte crudo; viene proposto con diverse stagionature (fresco, mezzano e stagionato). La pezzatura media delle forme oscilla dai 3 ai 4 kg. Il gusto è delicato, saporito e varia giornalmente in base a tanti fattori (alimentazione del bestiame, andamento stagionale, condizioni meteorologiche, artigianalità casearia, ecc.).

## Processo di produzione

La trasformazione del latte crudo e fresco, conferito giornalmente dai soci della latteria (mattina e sera), avviene con metodiche e tecniche tradizionali che non perturbano la flora microbica e batterica originale.

Le diverse fasi produttive si possono così sintetizzare: la raccolta e pesatura del latte avviene subito dopo le due mungiture (mattina e sera) alle quali segue la conservazione ad una temperatura di 9-12 °C; la spannatura si effettua per affioramento naturale; il riscaldamento del latte parzialmente scremato (o intero) prevede, per la fermentazione, l'aggiunta di "latte innesto" (ottenuto facendo fermentare un'adeguata quantità di latte dopo una veloce pastorizzazione) a temperatura di circa 32 °C; la successiva aggiunta del caglio naturale porta all'ottenimento della cagliata che viene sottoposta a taglio con apposito strumento denominato "lira"; la massa viene frantumata in granuli tramite apposito strumento denominato "tarello" con contemporanea cottura a circa 40 °C fino al deposito della massa stessa nel fondo della "calgera". L'estrazione del formaggio si effettua con apposite tele di lino e poi viene posizionato su apposite "fascere"; la singola porzione viene sottoposta a pressatura per dare l'adeguata forma e dopo la marchiatura il successivo posizionamento su scaffale permette lo sgrondo dell'ultimo siero prima di essere messa in salamoia per circa 48 ore.

Dopo l'estrazione dalla salamoia le forme vengono dislocate in cantina, su appositi scaffali di legno, per la prima stagionatura di circa 2 mesi, nella lat-

teria sociale, dove vengono giornalmente girate; la stagionatura prosegue successivamente nelle cantine delle aziende agricole dei soci conferitori per raggiungere il grado di maturazione desiderato.

## Usi

Il diverso grado di stagionatura con il quale il formaggio Valmorel (fresco, mezzano, stagionato) viene proposto al consumatore lo rendono adatto in tutte le occasioni, dal rinfresco allo stuzzichino, al fine pasto.

## Reperibilità

Il prodotto può essere acquistato direttamente presso le aziende agricole conferitrici ed occasionalmente presso la Latteria sociale turnaria di Valmorel e nella piccola e media distribuzione nell'ambito di alcune manifestazioni locali del bellunese e delle province contermini.

## Territorio interessato alla produzione

Valmorel di Limana e le altre frazioni montane limitrofe dello stesso comune e di quelli confinanti, in provincia di Belluno.

