

# FORMAGGIO ZUMELLE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Zumelle.



## La storia

Il formaggio “Zumelle” deve il suo nome a una zona collinare sulla sponda sinistra del fiume Piave, chiamata Zumellese, area sulla quale sorge l’antico castello di Zumelle, fortificazione eretta intorno alla metà del VI secolo e localizzata sulla via romana Claudia Augusta Altinate. Le prime produzioni di questo formaggio sono state realizzate da piccole latterie turnarie della zona.

## Descrizione del prodotto

Il “Zumelle” è un formaggio a pasta semicotta, semi-duro e semi-stagionato. La forma è cilindrica, con diametro variabile da 20 a 30 cm, altezza dello scalzo tra 8 e 10 cm e peso variabile tra 3 e 5 kg. La crosta è regolare e si presenta di colore giallo, mentre la pasta è giallognola con occhiatura irregolare. Le caratteristiche merceologiche derivano principalmente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione, mentre le proprietà organolettiche dipendono dalla qualità dei foraggi alpini ricchi di infiorescenze con cui si alimentano le vacche e dal ricorso a latte-innesto di selezione locale.

## Processo di produzione

Il “formaggio Zumelle” si prepara esclusivamente con latte vaccino ottenuto da esemplari di razza bruna e razza bruna-alpina. La coagulazione avviene riscaldando il latte in caldaia a 35 °C per circa 40 minuti; la rottura della cagliata è effettuata fino ad ottenere granuli della dimensione dei chicchi di riso. Dopo aver cotto la cagliata ad una temperatura di circa 45 °C, questa viene trasferita negli stampi per la pressatura e successivamente il formaggio viene lasciato a riposo in un locale fresco, dove viene salato, per la stagionatura. La maturazione avviene in circa 40 giorni in ambienti freschi e con elevata umidità.

## Usi

Il Zumelle è un formaggio da pasto, che si accompagna bene con verdure al vapore o polenta.

## Reperibilità

Prodotto tipico delle latterie bellunesi il formaggio “Zumelle” è facilmente reperibile in tutta la provincia di Belluno e, presso alcuni rivenditori specializzati, anche nel resto del territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.

