

## **TRE VALLI**

### **DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

Formaggio a pasta morbida, burrosa, cruda, a latte intero;

- pasta di colore bianco o paglierino chiaro;
- occhiatura scarsa e rada;
- crosta rugosa;
- forma cilindrica del diametro di cm. 20-22, altezza dello scalzo cm. 8-9;
- peso della forma 2,5 kg.;
- pronto per il consumo da pasto dopo 15-20 giorni.

### **METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE**

Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile.

La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.

Le razze bovine che possono concorrere alla produzione del latte sono: la Bruna, la Pezzata Nera e altre.

La raccolta del latte viene eseguita con bidoni o autocisterne coibentate, caldo o raffreddato alla stalla, una o due volte al giorno.

Per ottenere questo tipo di formaggio viene utilizzato latte intero di una o due munte, termizzato o pastorizzato.

In caldaie d'acciaio il latte viene riscaldato a 38-40 °C con aggiunta di latteinnesto naturale o starters selezionati e, subito dopo, di caglio bovino. Coagula in 20-25 minuti.

La rottura della cagliata si spinge fino alla dimensione di una noce; segue una breve agitazione della massa per 5-10 minuti, l'asportazione del siero e, quindi, della cagliata che viene messa in stampi di plastica su stuoie. Le forme vengono poste in camera calda a 25-30 °C per 7-8 ore, con alcuni rivoltamenti. Dopo 12 ore vengono messe in salamoia leggera per 3-4 ore, poi in cella frigo a 4-6 °C.

I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

### **Materie prime ed attrezzature utilizzate per la preparazione:**

Latte, caglio, sale, mentre l'attrezzatura è quella classica di un caseificio.

### **CURIOSITA'**

È un formaggio prodotto a partire dagli anni Settanta, utilizzando una tecnologia che deriva da quella dell'Italico. La produzione trentina si caratterizza, però, per il profumo e l'aroma particolari, derivanti dalla qualità del latte utilizzato, proveniente dalle vallate circostanti.

*Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 11:51*