

FORMAGGIO INBRIAGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio inbriago, formaggio ubriaco, enbriago, formajo inbriago.



La storia

Il formaggio "inbriago" è tipico della Marca Trevigiana. L'ubriacatura è un trattamento particolare che sembra sia stato scoperto casualmente durante la Grande Guerra, quando i contadini delle zone di Conegliano e Oderzo, per proteggere i formaggi dalle requisizioni effettuate dai soldati austro-ungarici li nascosero sotto le vinacce che conferirono alle forme "inbriagate" (ubriacate) i particolari aromi del mosto-vino.

Descrizione del prodotto

Per l'ubriacatura, si tratta di un vero e proprio affinamento, vengono utilizzati diversi formaggio locali a pasta semicotta, quali le DOP Asiago pressato e d'Alveo oppure Montasio, il Latteria e simili, tipici dei caseifici trevigiani, anche appositamente prodotti. Le caratteristiche morfologiche e dimensionali (diametro, scalzo, facce, marchiatura) sono quelle tipiche del formaggio di partenza. Sullo scalzo è ammessa la marchiatura "inbriago" per le forme appositamente prodotte.

La crosta assume un particolare colore giallo paglierino marcato se le vinacce derivano da uve bianche, violaceo più o meno scuro e intenso se si tratta di vinacce da uve a bacca nera. La pasta assume una morbidezza specifica, un colore tra bianco e giallo paglierino, un sapore aromatico, piccante, piacevole, molto invitante, del tutto proprio.

Processo di produzione

Vengono selezionate forme di qualità ineccepibile, con maturazione minima di 60 giorni ma possono essere "inbriagati" anche formaggi invecchiati, fino a 24 mesi.

Quelle prescelte vengono immerse in vinacce morbide, provenienti da varie uve, appena sgrondate e non sottoposte a torchiatura; le forme sono separate tra loro in modo che la vinaccia le circonda del tutto e l'immersione sia completa. La durata dell'immersione è variabile: per formaggi appena maturi va da 8 a 10 giorni, per formaggi invecchiati si arriva fino a 30 giorni. È ammessa la ripresa, per due immersioni tra di loro separate, particolarmente valida per formaggi invecchiati e per vinacce di uve passite.

Terminata l'ubriacatura le forme vengono estratte dalle vinacce e sottoposte ad asciugatura e pulitura, ad ulteriore stagionatura da un minimo di 15 a 30 e più giorni, prima di poter essere avviate al consumo.

Usi

Il prodotto si presta a svariati usi culinari, sia nella preparazione di gustosi stuzzichini per antipasto, sia come ingrediente per primi o secondi piatti.

Reperibilità

Il formaggio "inbriago" è disponibile da dicembre fino ad esaurimento in tutti i mercati della Marca Trevigiana, ma è possibile trovarlo anche presso alcuni rivenditori nelle altre province venete.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.

