

# FORMAGGIO LATTERIA DI SAPPADA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio latteria di Sappada (Plodar Semar Kase),  
Formaggio Malga Sappada (Plodar Olbm Kase).



## La storia

Il formaggio “Sappada”, nelle due varianti latteria (Plodar Semar Kase) e malga (Plodar Olbm Kase), è una tipica produzione della zona, caratterizzata dalla notevole presenza di pascoli che assicurano nutrimento ai bovini in alpeggio durante il periodo estivo. È un formaggio di antica tradizione, prodotto ancora oggi con tecniche tradizionali, presso la locale latteria.

## Descrizione del prodotto

Il formaggio “Sappada” viene prodotto in due tipologie: il latteria e il malga. Si differenziano tra loro per il luogo di produzione e l'alimentazione dei bovini, costituita da fieno nel primo caso e da erba nel secondo, che danno origine a rilevabili differenze sulla colorazione e sul gusto.

È un formaggio a pasta dura e semigrasso, prodotto con latte vaccino, in forma di 35-50 cm di diametro, scalzo di 7-10 cm e peso di 4-6 kg. La pasta è di colore giallo paglierino con occhiatura piccola e uniforme, la crosta è liscia e di colore leggermente più scuro. Il profumo è gradevole, il sapore dolce e fragrante.

## Processo di produzione

Per produrre il formaggio “Sappada” si utilizza latte scremato per affioramento, della mungitura serale, con aggiunta di latte fresco della mungitura mattutina. Durante il periodo dell'alpeggio vi può essere il complemento di latte caprino in misura variabile dal 10 al 50%. Si porta il latte a 32 °C, aggiungendovi caglio e sale. Coagula in 90 minuti e, dopo la rottura della cagliata, si cuoce a 42-44 °C per circa 30-40 minuti. Quindi la massa viene estratta, sistemata nelle fascere e lasciata riposare per 24 ore. La salatura si effettua prima per bagno in salamoia per 24 ore e poi a secco per 4-5 giorni. Matura in sessanta giorni, in cantina dove le forme vengono regolarmente girate e pulite. La stagionatura comunque può durare anche oltre un anno, conferendo al prodotto un gusto più marcato e piccante.

Per la tipologia Plodar Olbm Kase (Malga) la lavorazione è simile, cambia solo il luogo di produzione e l'alimentazione dei bovini fieno nel primo caso erba nel secondo.

## Usi

Il formaggio “latteria di Sappada” è un ottimo formaggio da pasto.

## Reperibilità

Data la prolungata stagionatura alla quale può essere sottoposto, è reperibile nella zona di produzione durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Sappada, in provincia di Belluno.

