

FORMAGGIO MALGA BELLUNESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio malga bellunese.



una prima organizzazione per la produzione di latticini, mentre fu nella seconda metà del XIX secolo che sorsero le prime latterie cooperative.

Descrizione del prodotto

È un formaggio a pasta semicotta di media altezza (5-8 cm) a media maturazione, variabile da un minimo di 60 giorni a circa 8 mesi. Il formato è cilindrico e regolare, con diametro che varia da 25 a 40 cm, altezza dello scalzo compresa tra 5 e 10 cm e peso variabile tra 2 e 7 kg. La crosta non è regolare e presenta un colore molto variabile, dal giallo paglierino a colorazioni più scure, determinate dalla presenza di muffe caratteristiche. Il colore della pasta varia dal bianco al giallo intenso e non è sempre regolare. L'occhiatura è sempre presente ed è irregolare o molto irregolare e marcata. Il sapore tipico è piuttosto marcato e tende ad avere un retrogusto di fumo, determinato dall'ambiente di produzione.

Processo di produzione

La sua preparazione prevede l'utilizzo esclusivo del latte di malga ottenuto nel periodo estivo da bovine all'alpeggio. Questo formaggio si ottiene attraverso la lavorazione di latte parzialmente scremato mediante affioramento.

La coagulazione avviene riscaldando il latte in caldaia a 32-35 °C per circa 30 minuti e la rottura della cagliata è effettuata generalmente in due fasi: inizialmente con un taglio grossolano (taglio a croce), successivamente si procede alla rottura vera e propria fino ad ottenere i granuli di dimensione voluta. Dopo aver cotto la cagliata ad una temperatura di 41-47 °C, questa viene immessa negli stampi per la pressatura e successivamente il formaggio viene lasciato a riposo in un locale fresco, viene salato (a secco o in salamoia) e stagionato. La maturazione avviene in 30-35 giorni in ambienti a temperatura di 10-13 °C ed elevata umidità.

Usi

Ottimo formaggio da pasto, il "malga bellunese" si accompagna spesso alla polenta e funghi.

Reperibilità

È reperibile in tutta la provincia di Belluno nelle malghe di montagna nel periodo d'alpeggio.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.



La storia

Il formaggio "malga bellunese" è il tipico prodotto caseario ottenuto nei mesi d'alpeggio con il latte delle vacche al pascolo. Si rifà all'antica tradizione di attività zootecnica e di trasformazione del latte, tipica di tutte le zone alpine. Nella provincia di Belluno nacque già intorno ai primi anni del XV secolo