

FURMAI NUSTRAN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Furmai nustran, formaggio locale Padola.



La storia

Il "furmai nustran" è un tipico formaggio di latteria, prodotto in tutte le zone montane del Veneto. Il formaggio prodotto nell'Alto Comelico si distingue per la peculiarità dell'alimentazione delle vacche e dall'uso di latte-innesto specifico prodotto in loco. Il prodotto è dunque molto apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche che lo differenziano da altri formaggi simili.

Descrizione del prodotto

Il "furmai nustran" è un formaggio a pasta semidura, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato, caglio e sale. È di forma cilindrica dall'altezza di 8 cm, diametro tra i 30 e i 35 cm, con un peso che può variare tra i 5 e i 7 kg. Lo scalzo è diritto, a facce piane. La crosta a 30 giorni è molle, liscia, sottile, regolare, elastica e tende ad indurire con l'invecchiamento; anche la pasta di colore giallo paglierino, è compatta, con leggera occhiatura regolarmente distribuita e con l'invecchiamento tende ad indurire. Il sapore è dolce, leggermente saporito e con il progredire della stagionatura diviene leggermente piccante. Se il prodotto viene conservato per più di 5-6 mesi si evidenziano delle alterazioni della crosta, i così detti "caroi" che donano al formaggio un gusto particolare, apprezzato dal consumatore, pur alterandone l'aspetto.

Processo di produzione

Questo formaggio si ottiene da latte scremato per affioramento, pastorizzato a 72 °C e poi portato a 30 °C in caldaia con aggiunta di latte-innesto. Viene quindi aggiunto il caglio ed il coagulo avviene in 30 minuti circa. La rottura della cagliata si effettua con la "lira", poi con "cipolla" e successivamente con "spino" meccanico fino a raggiungere una grandezza della cagliata a forma di grano di mais. La prima cottura avviene ad una temperatura di 37 °C a cui segue una pausa. Dopo la seconda cottura a 41-42 °C (dipende dalla stagione) si procede all'estrazione del formaggio per mezzo di tele di seta, al suo posizionamento in stampi di acciaio cui seguono la pressatura sotto torchio e 24 ore di salatura in salamoia. La stagionatura dura per almeno 30 giorni in cantina ma può prolungarsi fino ad un anno.

Usi

Il "furmai nustran" può essere consumato da solo o con il pane ma è ottimo anche con la polenta, specialmente se stagionato.

Reperibilità

Nella zona di produzione è facilmente reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

I comuni di: Comelico Superiore, Danta di Cadore, Santo Stefano di Cadore, San Pietro di Cadore, San Nicolò di Comelico, tutti in provincia di Belluno.

