

# FORMAGGIO FODOM

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Fodom.



## La storia

Il formaggio "Fodom" è un formaggio tipico del comune di Livinallongo del Col di Lana, il cui nome deriva dall'idioma ladino che corrisponde ad una delle Frazioni del Comune. Il nome del prodotto è citato nei documenti di vendita della locale latteria, che però è stata fondata nel 1983. Il legame con il territorio e la tradizionale produzione di questo formaggio è comunque riconosciuta da molto più tempo, in quanto legata alla località omonima.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio molle prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato, in forme cilindriche alte 7-8 cm, diametro 30-35 cm e peso di circa 5 kg. La crosta si presenta con facce piane o leggermente convesse, pulite e lisce di colore nocciola chiaro; la pasta è compatta, di colore paglierino con occhiatura uniforme e diffusa. Il profumo è dolce e latteo, con lieve sentore di erba specialmente nel periodo estivo; il sapore è dolce e aromatico ma leggermente acidulo, fragrante e con retrogusto di erbe alpine.

## Processo di produzione

Il formaggio "Fodom" viene prodotto con latte crudo proveniente da tre mungiture, due mattutine e una serale, in parte con latte intero e in parte scremato per affioramento naturale. Si porta il latte a 37-38 °C, aggiungendovi latte-innesto più caglio liquido. La coagulazione avviene in 30 minuti e la cagliata viene rotta (a dimensione di chicchi di mais) e cotta per altri 30 minuti a 45 °C circa. La massa viene quindi spurgata, estratta e messa in fascera sotto torchio. La pressatura avviene in due tempi: 10 minuti la prima volta e circa un'ora la seconda, e poi si lascia riposare per un giorno. La salatura avviene in salamoia per due giorni. Posto a stagionare in stanze fresche e umide e matura in circa 2-3 mesi.

## Usi

Il "Fodom" è un formaggio da tavola, utilizzato anche per preparazioni filanti in cottura.

## Reperibilità

Nella zona di produzione, in particolare nella locale latteria, è reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Zona di Livinallongo del Col di Lana, in provincia di Belluno.

