

Formaggio di Malga Monte Cesen

Prodotti Tipici

La sua produzione è limitata all'area del Monte Cesen (m. 1569 slm) che si trova a sinistra del fiume Piave e fa parte della catena delle Prealpi Bellunesi e Trevigiane.

Si lavora nelle malghe del Comune di Valdobbiadene ed in quelle dei comuni limitrofi nel periodo dell'alpeggio che va da maggio a settembre, con il latte di vacche di razza Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, grigio Alpina, Burlina Meticcia, ecc. che si nutrono dell'erba profumata dei pascoli montani.

Tipologia e metodo di produzione

Prodotto con latte vaccino crudo di due mungiture, quello della sera viene scremato per affioramento mentre quello del mattino viene utilizzato intero. La cagliatura si ottiene con caglio (in polvere o liquido) dopo aver portato il latte alla temperatura di 35° C con riscaldamento a legna o gas. Si procede quindi alla rottura della cagliata con la lira fino a ridurla, con continuo movimento della massa, alle dimensioni che vanno da 2/3 mm (chicco di riso) a 10/12 mm (noce). La pasta viene semicotta a 40° C mantenendola in movimento. Dopo breve riposo la cagliata si deposita sul fondo della caldaia separandosi dal siero dove si forma un unico blocco che viene tagliato a pezzi e successivamente estratto e poso nelle fascere o carote per prendere la forma. Subisce quindi delle leggere pressature e viene più volte rivoltato per far fuoriuscire il siero. La salatura può avvenire a secco, cospargendo il sale sopra le forme o in salamoia in vasche di soluzione acquosa salata. La stagionatura avviene in ambiente fresco rivoltando quotidianamente la forme per almeno 30 giorni ma con tempi più lunghi può migliorare le sue caratteristiche qualitative. Prolungando la stagionatura anche oltre l'anno può diventare un formaggio da grattugia.

Forma e dimensione

Si presenta a forma di tronco di cilindro con diametro variabile da 15 a 30 cm. Lo scalzo (altezza) è variabile dai 6 ai 12 cm e può essere leggermente convesso. Le facce sono piane con crosta asciutta e pulita. Il peso delle forme è variabile dai 2 ai kg.

Aspetto della pasta

Al taglio la pasta si presenta morbida o semidura di colore giallo paglierino talvolta anche intenso e con occhiature piccole o medie.

Caratteristiche gusto - olfattive

Il profumo è gradevole ed intenso. Il sapore è dolce e sapido, e diventa più intenso, con sentori amarognoli, con la maturazione.

Valore energetico

350 k cal/su 100 g

(Scheda a cura del Consorzio di valorizzazione montana Monte Cesen con la collaborazione del sig. Fernando Rabis Cons. Naz. ONAF)