

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

Scheda identificativa

Categoria: **Formaggi**

Scheda 1.12

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Formaggio di pecora o capra a pasta pressata**

Quando il prodotto è ottenuto in alpeggio, la menzione alpeggio segue il nome del prodotto

Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta

Descrizione sintetica del prodotto:

E' un formaggio prodotto con latte intero, crudo, di pecore o capre allevate in Valle d'Aosta, di forma rotonda, la cui pezzatura è variabile.

La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Coagulazione a circa 34/36°C. tempo di coagulazione circa 30/45', il grano ha la grandezza di un chicco di riso, lo spurgo viene fatto in circa 15/20' scaldando la massa ad un massimo di 40/42°C., si mette in fasciera pressandolo con un peso applicato sulla faccia superiore e rivoltandolo 3/4 volte.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento :

Caldaie in rame o acciaio.

Fascere in plastica o legno con utilizzo di tele.

Stagionatura su tavole di legno, plastica o griglie in acciaio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura:

Relativamente ai locali di lavorazione, il formaggio di pecora o capra a pasta pressata si produce in strutture di trasformazione per prodotti lattiero caseari o locali autorizzati all'uso.

La stagionatura avviene in locali idonei con temperatura e umidità costanti. E' possibile l'uso di locali definiti localmente "Crotte" provviste di volta in pietra e fondo in battuto o direttamente scavati nella roccia quando adeguati all'uso.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Relativamente ai formaggi di capra e/o pecora non risulta al momento alcuna documentazione anche se è evidente che dette produzioni hanno radici antiche e legate alla presenza stessa di capre e pecore sul territorio regionale.