



UNIONE EUROPEA



REGIONE DEL VENETO



Osterreich - Italien Italia - Austria  
**Interreg III**

Provincia  
**belluno**  
sentirsi dolomiti



**Livier Dolomiten**

**Hoch Pustertal**



Progetto co-finanziato dall'Unione Europea mediante il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale.  
Iniziativa comunitaria INTERREG III A Italia-Austria. Progetto "La Strada dei formaggi bellunesi: un itinerario  
alla scoperta del territorio e dei suoi sapori" Cod. VEN 222065.

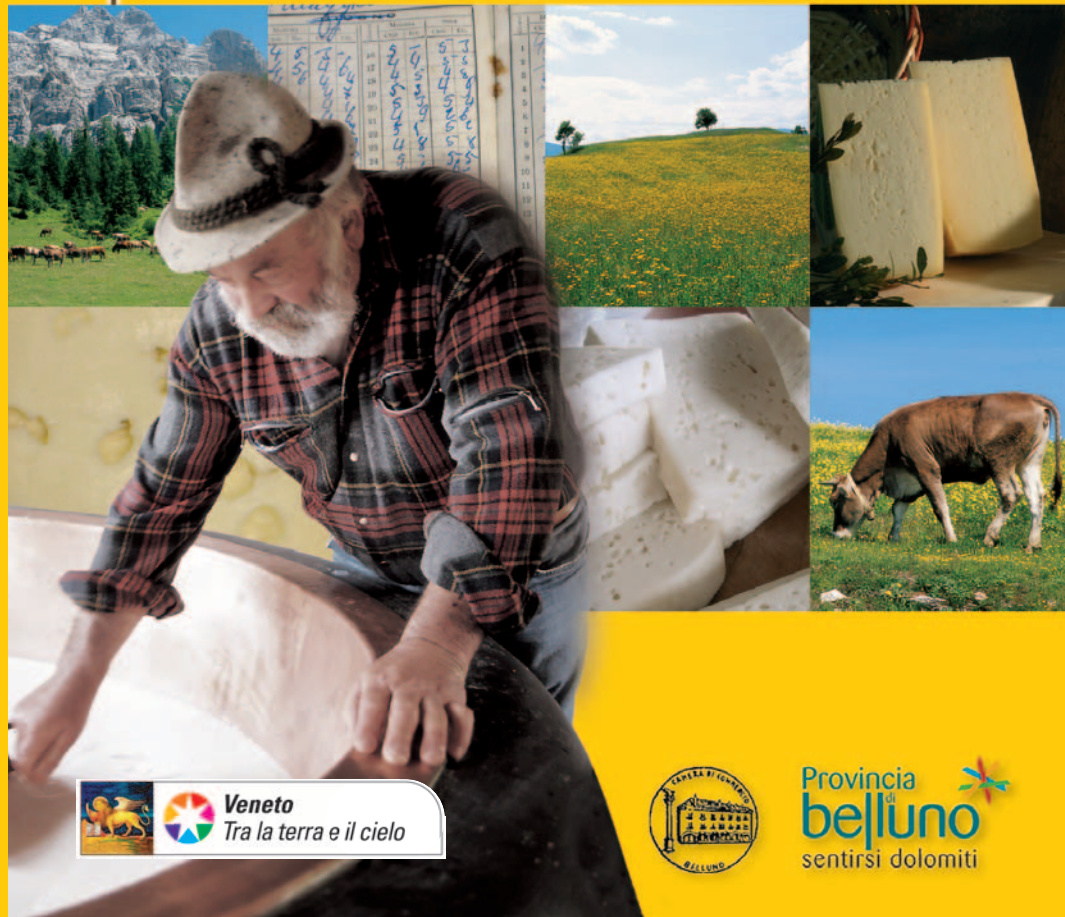


COPIA OMAGGIO

La  
**Strada dei  
Formaggi  
delle Dolomiti  
Bellunesi**

# I FORMAGGI DELLE DOLOMITI BELLUNESI COME NASCONO E COME SI GUSTANO

I FORMAGGI DELLE DOLOMITI BELLUNESI COME NASCONO E COME SI GUSTANO



**Veneto**  
Tra la terra e il cielo



Provincia  
**belluno**  
sentirsi dolomiti

# I FORMAGGI DELLE DOLOMITI BELLUNESI

COME NASCONO  
E COME SI GUSTANO



Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto a regia regionale "LA STRADA DEI FORMAGGI BELLUNESI: UN ITINERARIO ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO E DEI SUOI SAPORI" - realizzato dalla Provincia di Belluno e dalla Camera di Commercio di Belluno (con la collaborazione dell'Associazione dei produttori di latte del Veneto) e finanziato con l'iniziativa comunitaria Interreg IIIA Italia-Austria. Come tutti i progetti transfrontalieri le attività sono state concordate e sviluppate in partenariato con le associazioni austriache: "Tourismusverband Lienzer Dolomiten" di Lienz-Osttirol, "Tourismusverband Hochpustertal" di Sillian, "Verein zur Förderung des Stadtmarktes Lienz" e con il partner di Bolzano "Centro Culturale Grand Hotel Dobbiaco". Esso costituisce una grande opportunità per la valorizzazione dei prodotti tipici della montagna, con particolare riguardo ai formaggi, al fine di dar vita ad una stretta sinergia con la promozione del territorio, del turismo e della cultura locale.

Esiste infatti un evidente rapporto fra l'esercizio dell'attività turistica, alberghiera e della ristorazione, con la salvaguardia e la promozione dei prodotti tipici e di qualità, che rappresentano, soprattutto per il territorio montano, uno dei principali elementi di comunicazione nei riguardi del visitatore, e di identità per la comunità delle persone che risiedono e lavorano nella montagna.

Queste stesse considerazioni valgono per le zone montane vicine della Provincia di Bolzano e dell'Osttirol (Tirolo dell'Est - Austria).

Ecco quindi che impegno della Regione Veneto è, con questo progetto, sostenere il mantenimento e lo sviluppo delle attività di produzione dei formaggi condividendone e promuovendone la conoscenza e la valorizzazione presso le zone confinanti, coniugando in maniera efficace l'offerta enogastronomica con quella turistica, per entrambe le quali tutta la nostra Regione è particolarmente vocata.

D'altro canto i "vicini Interreg" nella stessa logica promuoveranno i loro prodotti, nell'ottica di creare un'area transfrontaliera di attrazione turistica e produttiva.

In tal senso, crediamo che **La Strada dei Formaggi delle Dolomiti Bellunesi**, sarà uno strumento in grado anche di trasmettere il patrimonio, sia locale che transfrontaliero, di cultura materiale e di identità espresso dalla montagna, consentendo al consumatore e al turista di entrare in contatto con la storia e con le comunità alpine che nei secoli hanno creato quel prodotto con fatica, fantasia, ingegno.

### **Avv. Fabio Gava**

*Assessore Regionale alle Politiche  
Economiche e Istituzionali*

### **Dott. Luca Zaia**

*Vicepresidente della Giunta  
Regionale del Veneto*



**N**el mercato odierno prodotto, territorio e coinvolgimento del consumatore concorrono in eguale misura a fornire valore aggiunto alle produzioni tradizionali e tipiche. Questi tre elementi trovano un'efficace sintesi nella "Strada dei Formaggi", un progetto di valorizzazione delle produzioni lattiero casearie del Bellunese.

In tutto il mondo la zootecnia ha assunto sempre più connotati industriali. Grandi aziende, migliaia di capi di bestiame in capannoni chiusi e produzioni seriali caratterizzano gli allevamenti, in Italia come all'estero. Lo scotto da pagare per l'evoluzione economica e la raggiunta competitività sui mercati della filiera agricola è l'omologazione dei prodotti.

Per questo la sfida di puntare attraverso la strada dei formaggi sull'agricoltura a basso impatto ambientale e caratterizzata da allevamenti estensivi è coraggiosa sotto il profilo economico, capace di valorizzare ed esaltare le differenze di un territorio tanto variegato e, soprattutto, rispettosa del consumatore.

Grazie a questo progetto abbiamo voluto legare i prodotti tradizionali alla ristorazione. Tutte le peculiarità dei formaggi bellunesi vengono esaltate dalle ricette della tradizione contadina. Un modo per riscoprire l'identità del nostro territorio e regalare esperienze irripetibili al turista. Con i formaggi bellunesi, gli ospiti sentono i profumi dei nostri prati, assaggiano un pezzo delle nostre Dolomiti, conservano ricordi ed emozioni.

Il libro *I formaggi delle Dolomiti Bellunesi, come nascono e come si gustano* offre una selezione dettagliata dei formaggi delle Dolomiti Bellunesi evidenziandone caratteristiche e pregi. Il lettore saprà così scegliere un prodotto di qualità, con forti legami con la tradizione casearia del territorio provinciale. Il volume si articola in quattro sezioni, ciascuna delle quali definisce una differente categoria di produzioni casearie; i formaggi tradizionali riconosciuti dal DM 350/99, le produzioni casearie tipiche, i formaggi biologici del Cansiglio e i presidi Slow Food. Di ciascun prodotto viene fornita una scheda tecnica con la descrizione dell'area di produzione, le tecniche di caseificazione, i profumi e gli aromi. Il tutto per offrire una panoramica a 360 gradi delle produzioni casearie delle Dolomiti Bellunesi per offrirle al consumatore finale.

**Sergio Reolon**

*Presidente della  
Provincia di Belluno*

**Paolo Terribile**

*Presidente della Camera  
di Commercio I.A.A. di Belluno*





*Testi:* Miro Graziotin  
*Foto:* Francesco Sovilla  
*Stampa:* Graphic Group - Feltre

*Un ringraziamento a Mario Conz  
e all'ONAF Delegazione di Belluno  
per la preziosa collaborazione  
e-mail [belluno@onaf.it](mailto:belluno@onaf.it)  
[www.onaf.it](http://www.onaf.it)*



**L**a Strada dei Formaggi bellunesi inizia idealmente dall'agordino, Canale d'Agordo per la precisione, dove, nel 1872, il parroco don Antonio Della Lucia realizzò assieme ai suoi compaesani la prima latteria sociale cooperativa. Il suo modello di società rispondeva ai bisogni delle piccole comunità locali, prive di mezzi e risorse per trasformare autonomamente l'economia di sussistenza e le strutturò in un moderno movimento cooperativo che si diffuse rapidamente prima in tutto l'agordino e poi nell'intera regione alpina. A don Antonio evidentemente interessava sia l'emancipazione e la crescita spirituale che la dignità sociale ed economica delle sue anime.

## Un sacerdote sulla Strada dei Formaggi

Con lo stesso spirito egli si batté con interventi e scritti per l'emancipazione sociale e giuridica della donna già dal 1870. Oggi, uno dei più importanti istituti scolastici veneti dedicati agli studi agrari forestali, che ha sede a Vellai di Feltre, porta il suo nome.

Se gli inizi di questa epopea contadina si possono collocare nell'agordino del nostro don Antonio, l'esito odierno di quella impresa può essere sintetizzato da un'altra latteria cooperativa, il Casél di Celarda nel feltrino che, sorta nel 1895 ad opera di dodici soci fondatori, è stata attiva, come le innumerevoli altre della provincia, fino agli anni 70 del secolo appena trascorso. All'abbandono è seguito in anni recenti un delicato intervento di restauro che ne ha ripristinato la funzionalità. Ora lo si può visitare e si può rivivere quell'atmosfera di schietta solidarietà che ha permeato i suoi ottant'anni di vita. Il Casél di Celarda sorge lungo il torrente omonimo e, unico in tutta la provincia, sfruttava la forza dell'acqua per azionare le elementari macchine che servivano per la lavorazione del latte. La provincia è disseminata di queste strutture, nel solo Feltrino se ne contano ben 17, che stanno pian piano riprendendo vita. La Strada dei Formaggi ci condurrà anche a visitare questi piccoli musei della memoria contadina.



**M**ettiamoci in viaggio dunque. Ci attende la Terra del Formaggio. Il percorso che vi presentiamo, sottoforma di schede, ci porterà un po' a zig-zag nei luoghi di questa intricata provincia, che è Belluno, per far conoscenza con i suoi prodotti caseari, dai più blasonati, ai più sconosciuti.

Tanta montagna, pascoli, baite, vacche da latte, stalle, fienili, contadine e contadini, poca terra piana e tanti piccoli caseifici; i luoghi in cui si celebra da tantissimi anni la cerimonia del formaggio. Parleremo dei formaggi di questo territorio dolomitico, della loro storia e della loro quotidiana fattura. Alcuni di essi sono diventati famosi e sono passati

## Morbidi sapori Dolomitici

dalla cagliera del casaro allo stabilimento moderno, adagiato nella quasi pianura feltrina di Busche, altri dovremo scovarli dopo giri voluttuosi tra passi innevati e forre pietrose a lambire pascoli verdissimi, punteggiati da fienili stagionali e tabià da cartolina.

Questa è la ricchezza della terra bellunese. Buoni pascoli, buona terra, dura roccia dolomia e buona gente. Nel cuore dei formaggi che incontreremo lungo il nostro percorso vi è racchiusa una vicenda plurisecolare dove il montano e il casaro hanno aggiunto chi mestiere, chi innovazione, chi tecnica, chi manualità e, infine, dove il caso e le bizzarrie del tempo hanno giocato un ruolo importante. La trasformazione del latte in formaggio infatti non è questione di manuali e di tecniche imm modificabili. Il tempo, come la goccia sul sasso, scava, modella, trasforma. Sulla qualità e sulle caratteristiche di questi





raffinati prodotti dell'arte casearia non ci sarà mai una sentenza definitiva. Col tempo tutto muta e si trasforma.

I nomi dei formaggi, le piccole località dove resistono le latterie turnarie, le malghe stagionali che aprono i battenti con lo sciogliersi delle ultime nevi e resistono in operosa serenità fino ai primi freddi settembrini, tramandano i topos delle origini, i riti attraverso i quali ci si garantisce la sopravvivenza e il decoro. La permanenza in alta montagna durante i mesi della monticazione ha aguzzato l'ingegno dei nostri antenati che hanno escogitato e collaudato modi di fattura e di conservazione dei formaggi che dovevano, nella maggior parte dei casi, sostenere le magre finanze familiari per tutto l'inverno e la primavera successiva. Se l'Italia può vantare una delle più ricche varietà casearie del mondo, la provincia di Belluno si può fregiare del titolo di piccola e preziosa madia di formaggi umili, frutto di cura e di scienza montanara.



Seguendo le strette vie della montagna scopriremo i gusti e i segreti di questa bella storia. Da valle a valle cambiano i nomi, cambiano i costumi, braghe, sottane, cuffie, scialli, copricapi e berretti, grembiuli e calzari, i modi di dire, la lingua che nomina e fa esistere gli attrezzi, le modalità e le operazioni che fanno il rito del formaggio.



# Passaggi a NordEst



**L**a provincia di Belluno è l'anima montuosa del Veneto, sfondo ideale dal profilo dolomitico per le grandi città d'arte della pianura, fonte rinnovabile di grandi paesaggi e variegati microclimi, frontiera naturale con l'Europa.

Proprio la sua natura di ambiente ostile, come solo la montagna può essere, che isolava le genti per intere stagioni, separate da passi innevati, che si aprivano solo al disgelo, e contemporaneamente essere la via di passaggio obbligato per i popoli del nord-est che volevano raggiungere la fertile pianura padana, ha reso le tradizioni e le abitudini agroalimentari quanto mai varie e ricche di sapori, riservando a chi le volesse scoprire, la sorpresa di un gusto nuovo ad ogni nuova valle.

Questa pubblicazione presenta le schede descrittive per ciascun prodotto caseario tipico bellunese che il turista può incontrare visitando le valli della provincia. Si tratta di prodotti lattiero caseari, patrimonio indissolubile della cucina e delle tradizioni bellunesi. I formaggi infatti hanno un ruolo predominante nella storia alimentare bellunese poiché l'ingegno dell'uomo ha portato alla creazione di innumerevoli tipologie che punteggiano le valli e che raccontano con il loro sapore la storia passata, quella delle latterie turnarie, delle famiglie che si sostentavano con i prodotti di casa, delle malghe affacciate sui pascoli.



Il formaggio di cui parliamo in questa breve guida, è il prodotto che ha retto la sfida degli anni e che ha conservato, nella frenetica evoluzione dei tempi e dell'economia, una sua autonoma presenza. Accanto ad esso, nel corso dei secoli, nelle vallate bellunesi si è sedimentata una cultura agroalimentare di umile profilo e di superba qualità. Oggi sopravvive e si sta rifondando la coltivazione del **Fagiolo**, **Lamon docet**, che assieme alla **Fava**, ha costituito negli anni la vera riserva alimentare delle valli dolomitiche. La coltivazione della **Patata**, altro alimento fondamentale, ha incontrato più resistenze presso i valligiani e più di un sacerdote - unica indiscutibile autorità di un tempo in quelle comunità chiuse - ha dovuto combattere diffidenza e ignoranza nel diffondere la conoscenza di questo prezioso tubero che ha poi contribuito alla sopravvivenza di interi paesi durante gli anni delle grandi carestie dell'800. La coltivazione a carattere familiare, la cura del terreno e la concimazione di origine animale garantiscono ancora oggi una genuinità che non si riscontra nelle coltivazioni intensive delle pianure. Un altro prodotto delle valli bellunesi che concorre a qualificarne in modo originale la storia e il costume è il **Papavero** i cui semi, raccolti ed essiccati, vengono utilizzati nella farmacopea popolare e nella preparazione di pietanze locali (cassonziei, pane, gnocchi, dolci fatti in casa...). Se a questi aggiungiamo l'**Orzo**, la **Segala**, i **Frutti di bosco**, spontanei e coltivati, e la **Zucca**, celebrata in un'apposita fiera a Vas, completiamo un quadro dell'economia agricola bellunese dove la produzione è strettamente legata al fluire del tempo e ai ritmi del lavoro manuale, garanzie di qualità e originalità.

Infine, non va tralasciato un cenno ai **Formaggi caprini e ovini** che stanno gradatamente assumendo una propria dignitosa consistenza. Molte giovani aziende stanno lavorando perché questi pregiati latticini possano far parte nei prossimi anni, del ricco paniere alimentare bellunese.



# Una storia tipica

**L**a maggior parte delle regioni italiane da sempre hanno avuto alla base del costume alimentare tre elementi: il grano, l'olio e il vino. L'apporto proteico era garantito da un largo uso di legumi, dalla carne, il cui consumo era più saltuario ed eccezionale, ma soprattutto dal latte e dai formaggi.

Nella provincia di Belluno, dove risultava del tutto assente la coltura dell'olio e scarsissima quella del vino, il latte e il formaggio, assieme alla carne, hanno rappresentato elementi essenziali per la vita in montagna. Il consumo di latte sotto forma di cagliate e caciotte si perde nel tempo.



Ed è incredibile come questa usanza alimentare abbia potuto radicarsi e propagarsi attraverso l'impiego di pochi e invariati ingredienti: latte, sale, caglio. Con questi pochi elementi si è dato origine nei secoli a svariate tipologie di formaggi legate alle forme di insediamento, alle modalità di conservazione, alla commerciabilità, ai gusti del tempo, alle condizioni climatiche e dei trasporti. Insomma, i formaggi sono il frutto di variegata, ricche e diffuse culture locali.

Attorno alle caratteristiche di forma, peso, quantità di grasso, stagionatura, consistenza, sapore, emerge la vicenda umana fatta di tentativi, errori, successi, casualità; quell'empirismo popolare che ha dato origine alle cucine locali e alle gastronomie che adesso si usa definire "tipiche". Ogni prodotto "tipico" che scompare dalla scena per incuria o per falso senso del progresso è un pezzo di storia che ci abbandona, assieme

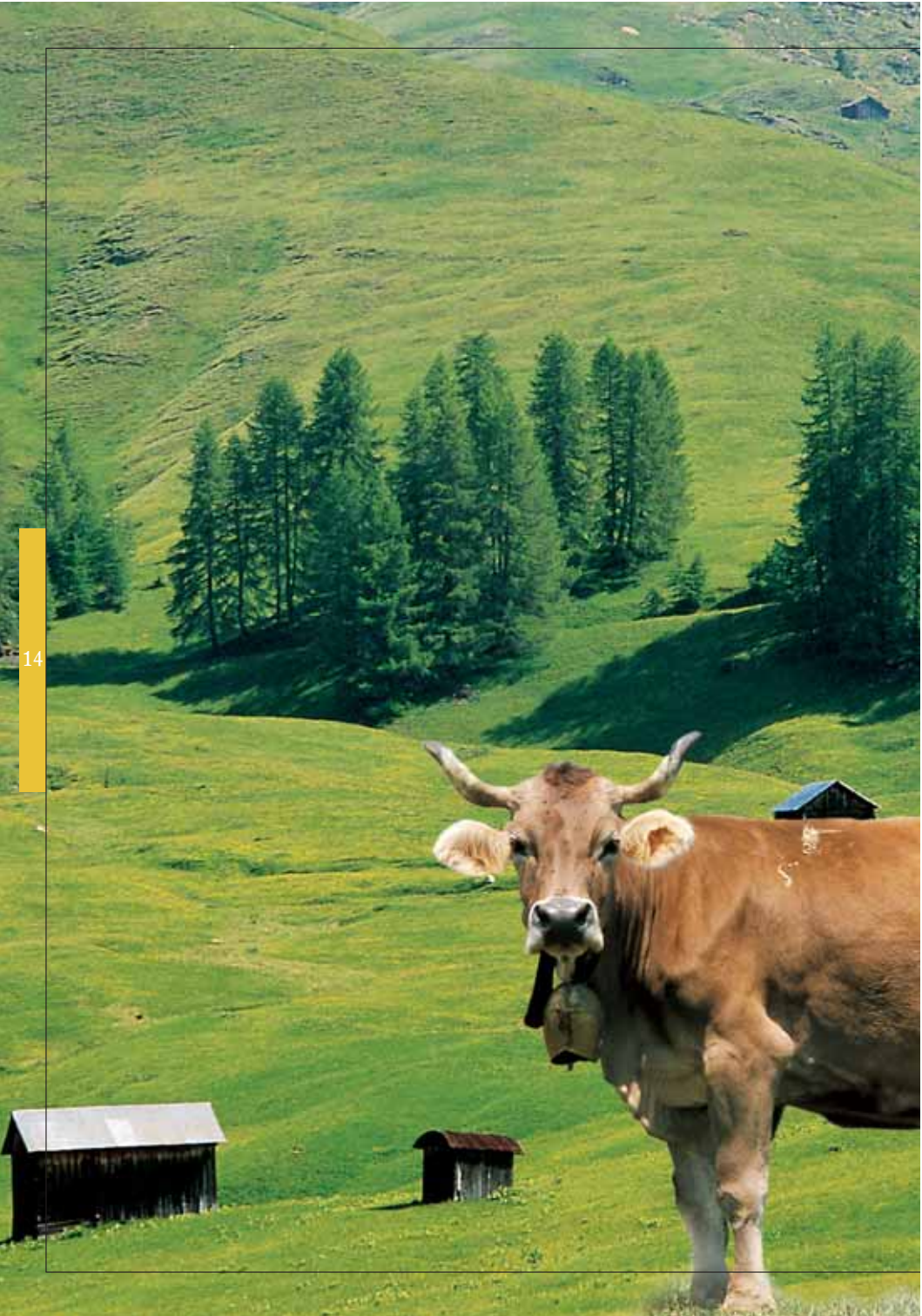




alle fatiche e alle intriganti vicende che l'hanno prodotto. Viceversa ogni formaggio "tipico" che la nostra cura riesce a salvare, far conoscere e proteggere costituisce un bel pezzo del nostro essere nella storia. Andar per formaggi per le strade bellunesi vuole essere un cammino a ritroso alla ricerca dei gusti che si sono affinati col tempo e potrà succedere che si debba abbandonare la comoda strada asfaltata, lungo la quale sorge il moderno caseificio-santuario, dove la tradizione si coniuga con la precisione della ripetibilità tecnica, e ci si debba inoltrare, scarponi ai piedi, verso i pascoli in quota e gli alpeggi dove le vacche pascolano quiete e indifferenti alla base delle turre Dolomiti, sotto lo sguardo vigile dei malgari.







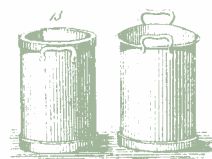


# Il formaggio



**L**il formaggio è il prodotto che si ottiene dal latte intero o scremato, in seguito a coagulazione – naturale o provocata – anche facendo uso di fermenti lattici e di sale da cucina. Il latte, crudo o pastorizzato, può essere di vacca, di capra, di pecora o di bufala, oppure una miscela di alcuni di questi. I trattamenti iniziali del latte (refrigerazione, pastorizzazione e scrematura), le caratteristiche della lavorazione (cottura o meno), nonché i tempi e il modo di stagionatura, concorrono a definire le varie tipologie di formaggio.

## Come si fa



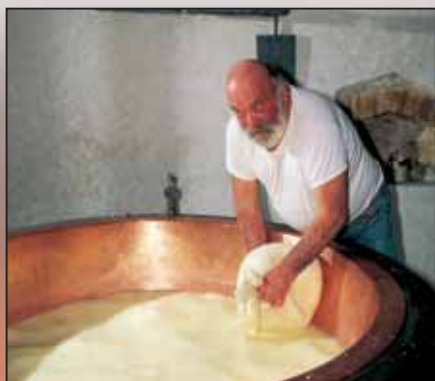
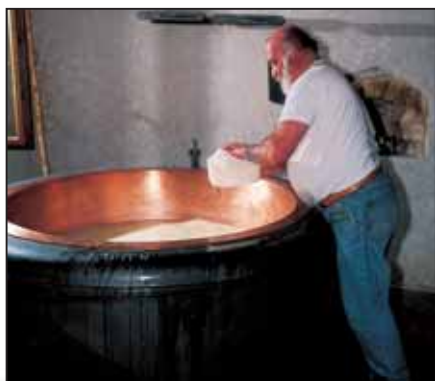
**L**a trasformazione del latte in formaggio risulta da tre tappe fondamentali: la coagulazione del latte, che dà origine alla cagliata, lo spurgo del siero e la stagionatura o maturazione della cagliata. Dopo la raccolta del latte si procede alla sua trasformazione in formaggio:

la coagulazione. Essa consiste nella precipitazione della caseina, il siero, contenente la maggior parte del grasso presente nel latte, che si separa dalla parte liquida. Nel siero rimangono disciolti acqua, lattosio e zuccheri.

La coagulazione può avvenire per acidificazione, grazie all'azione dei fermenti naturalmente presenti nel latte, oppure più comunemente per via enzimatica utilizzando il caglio, o presame, che è una sostanza ricavata dallo stomaco di vitelli, agnelli o capretti. Una volta formata, la cagliata viene rotta con un apposito strumento, lo spino, in pezzi delle dimensioni di un'arancia o di una noce se si vogliono ottenere formaggi a pasta molle, di un fagiolo per i formaggi a pasta semidura, di un chicco di riso per i formaggi a pasta dura. La cagliata









viene poi cotta a varie temperature a seconda del tipo di formaggio prodotto. La cagliata sminuzzata, lasciata riposare per un breve periodo, si contrae formando una massa solida che viene estratta dalla caldaia in cui si trova e ripartita negli stampi (fascere), dove può subire la pressatura per ottenere una pasta più consistente. Successivamente le forme passano alla salatura, a secco o in salamoia, che ha lo scopo di insaporire, ma anche di aumentare la conservabilità del formaggio. A questo punto inizia l'ultima fase, la maturazione o stagionatura, che può durare da poche ore fino a molti mesi a seconda del tipo di formaggio.

# MONTASIO DOP





## MONTASIO

FORMAGGIO A PASTA COTTA, SEMIDURO

---

### *Zona di produzione:*

Province di Belluno, Treviso, Padova  
Venezia, Pordenone ed Udine

---

### *Latte:*

Latte vaccino crudo o termizzato  
Intero o parzialmente scremato di due  
o quattro mungiture

---

### *Stagionatura:*

Da 2 a più di 10 mesi

*La storia ci dice che la sua produzione risale alla metà del XIII secolo e viene attribuita a un monaco dell'abbazia di Moggio, in provincia di Udine, sotto la cui giurisdizione ricadevano tutte le malghe del massiccio del Montasio nelle Alpi Giulie, da cui il nome.*

*È DOP (Denominazione di Origine Protetta) dal 12 Giugno 1996.*

Il Montasio DOP ha forma cilindrica, con altezza che varia da 6 a 15 cm e diametro di 30-40 cm; il peso della forma è compreso tra 5 e 9 Kg. Ha la crosta liscia ed elastica e diviene con il tempo secca e più scura. La consistenza morbida della pasta diviene più compatta e friabile con l'invecchiamento e presenta una più o meno omogenea occhiatura ad occhio di pernice. Il colore bianco diventa paglierino, per poi tendere al giallo. Ha sapore dolce, morbido e delicato che assume maggiore sapidità con l'invecchiamento. Viene considerato da tavola dai 2 ai 5 mesi di stagionatura e da grattugia quando essa dura più di un anno.





# CASEL BELLUNESE



## CASEL BELLUNESE

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA, SEMIDURO

---

### *Zona di produzione:*

Il territorio compreso tra l'Agordino, il Comelico, la Valbelluna e il Feltrino

---

### *Latte:*

Latte vaccino intero o parzialmente scremato

---

### *Stagionatura:*

Stagionatura da 2 a più di 8 mesi

*Il suo nome deriva dal termine Casél che significa latteria. Il territorio provinciale è disseminato da piccoli e appartati Caséi dove fino a pochi anni fa avevano sede le latterie turnarie cooperative sorte attorno fine dell'800. Alcune di esse, Celarda, Vignui... sono restaurate e visitabili.*

Il Casél ha forma cilindrica con scalzo leggermente convesso di 8-10 cm, diametro di 30-45 cm e il peso varia dai 4 ai 7 Kg. Ha pasta compatta da giovane e friabile da stagionato, con occhiatura irregolare dal colore bianco fino al paglierino. La crosta è liscia, regolare, sottile, di colore nocciola chiaro, con impresso il nome. Ha sapore dolce a media maturazione e più deciso tendente al piccante nelle forme stagionate. È un formaggio semigrasso ed è considerato da tavola. Si consiglia di conservarlo avvolto in un panno di cotone, nel ripiano meno freddo del frigorifero.



# MALGA BELLUNESE



## MALGA BELLUNESE

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA, SEMIDURO

---

### *Zona di produzione:*

Le malghe montane delle Prealpi  
e delle Dolomiti bellunesi

---

### *Latte:*

Latte vaccino intero o parzialmente scremato

---

### *Stagionatura:*

Stagionatura da 2 a più di 8 mesi

*La Malga e i Malghesi sono figure archetipiche dell'economia bellunese. L'alpeggio è praticato regolarmente per accedere agli alti pascoli dove crescono le erbe e i fiori più pregiati. Le malghe sono disseminate in tutto il territorio provinciale. Ne citiamo due di significative per il loro contesto ambientale, Malga delle Vette Grandi nel feltrino dove, a inizio estate, si assiste a una delle fioriture più ricche ed estese dell'arco alpino e Malga Ombretta al cospetto dello strapiombante versante Sud della Marmolada. Le malghe sono tutte accessibili e mettono in vendita i loro prodotti.*

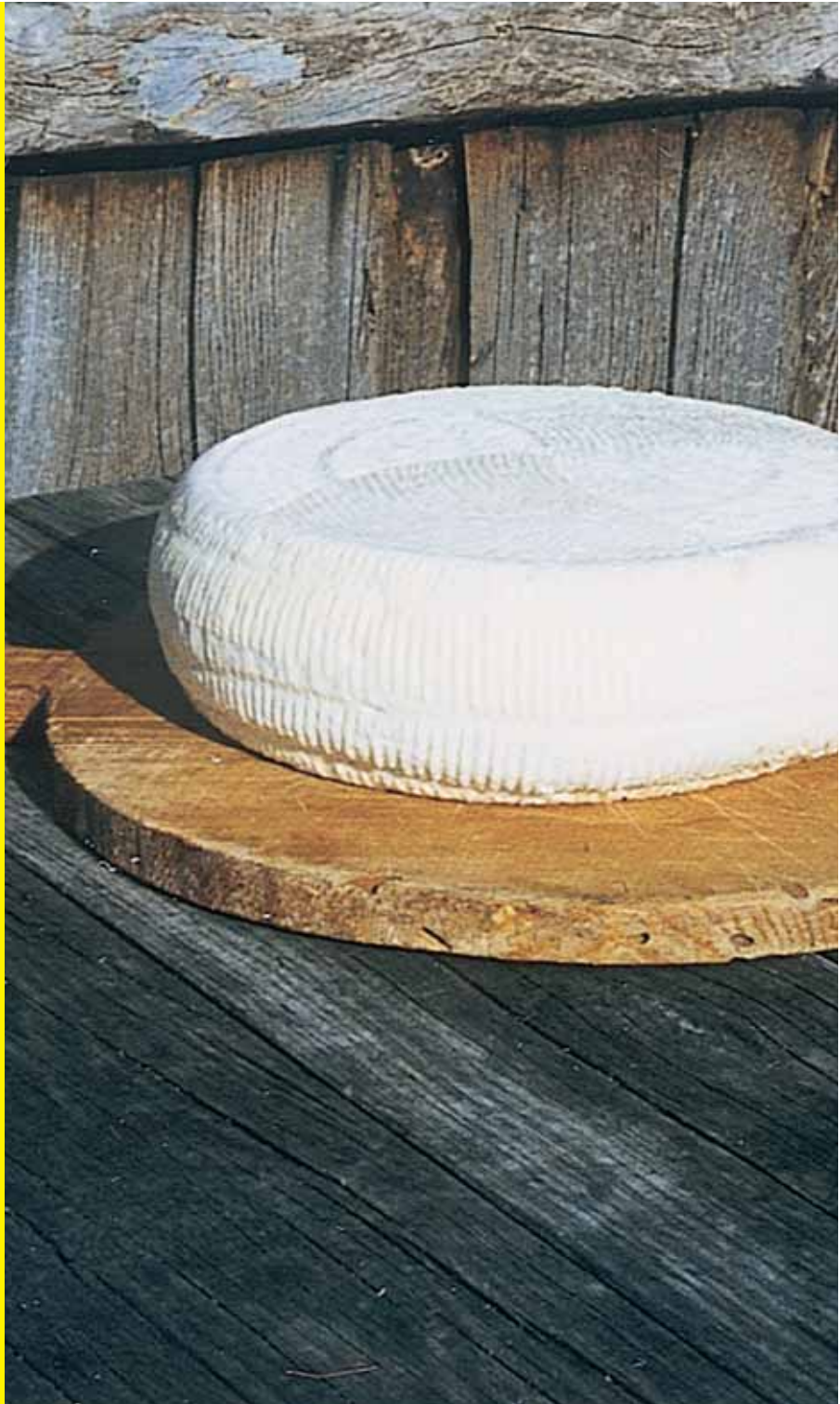
Il Malga Bellunese ha forma cilindrica con scalzo leggermente convesso di 5-10cm, diametro di di 25-40 cm e pesa dai 4 ai 7 Kg. Ha pasta compatta, friabile da stagionato, con leggera occhiatura spesso irregolare, dal colore paglierino fino al giallo intenso. Il suo sapore è pieno e marcato, intenso e aromatico da maturo.

Le sue variabili caratteristiche organolettiche sono dovute alle particolari situazioni alimentari delle vacche al pascolo in altura con varietà vegetali e floreali molto ampie.





# MORLACCO DEL GRAPPA



## MORLACCO DEL GRAPPA

FORMAGGIO A PASTA CRUDA, MOLLE

---

*Zona di produzione:*

Il massiccio del Monte Grappa

---

*Latte:*

Latte vaccino crudo parzialmente scremato

---

*Stagionatura:*

Stagionatura massima fino a 5 mesi

*Murlak, Murlaco, Burlacco o Morlacco erano i nomi con i quali storicamente si indicava un formaggio di latte vaccino prodotto nell'area dell'altopiano del Grappa.*

*Pastori e boscaioli, insediatisi sul Grappa nel periodo della Repubblica di Venezia, usavano fare un formaggio di latte vaccino tenero, magro, a pasta cruda che ha preso il nome dalla loro terra d'origine: la balcanica Morlacchia. Il latte era quello delle vacche Burline, unica razza bovina autoctona del Veneto oggi a serio rischio di estinzione. Esse sono piccoline, dal manto bianco e nero, rustiche e adatte ai magri pascoli del Grappa.*

Il Morlacco ha forma cilindrica, con scalzo convesso di 5-10 cm, un diametro di 30-50 cm pesa dai 4 ai 10 Kg. La pasta è molle e di colore bianconeve, con occhiatura piccola, ma ben visibile. Le varieguate caratteristiche organolettiche, molto intense e aromatiche, traggono origine dalla ricchezza e dalla varietà dei pascoli del Grappa. È lavorato in alpeggio con il latte scremato per affioramento della mungitura serale al quale si aggiunge quello intero munto il mattino.



# PIAVE





## PIAVE

FORMAGGIO A PASTA COTTA, DURO

---

*Zona di produzione:*  
Provincia di Belluno

---

*Latte:*

Latte vaccino intero o parzialmente scremato

---

*Stagionatura:*

Stagionatura fino a 15 mesi

*Il suo nome deriva dal fiume Piave, che nasce nell'alta provincia di Belluno e l'attraversa tutta da Nord a Sud per continuare il suo corso verso l'Adriatico, attraverso le province di Treviso e Venezia. La sua produzione ha avuto inizio negli anni '60 del secolo scorso.*

Il formaggio PIAVE viene prodotto secondo le antiche regole dell'arte casearia, oggi raccolte in un "Disciplinare di produzione", per aggiunta al latte di un "lattoinnesto" e un "sieroinnesto" specifici, anch'essi prodotti in loco rispettivamente da latte di raccolta e da siero di lavorazione contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni, fondamentali per conferire al prodotto le specifiche proprietà organolettiche.

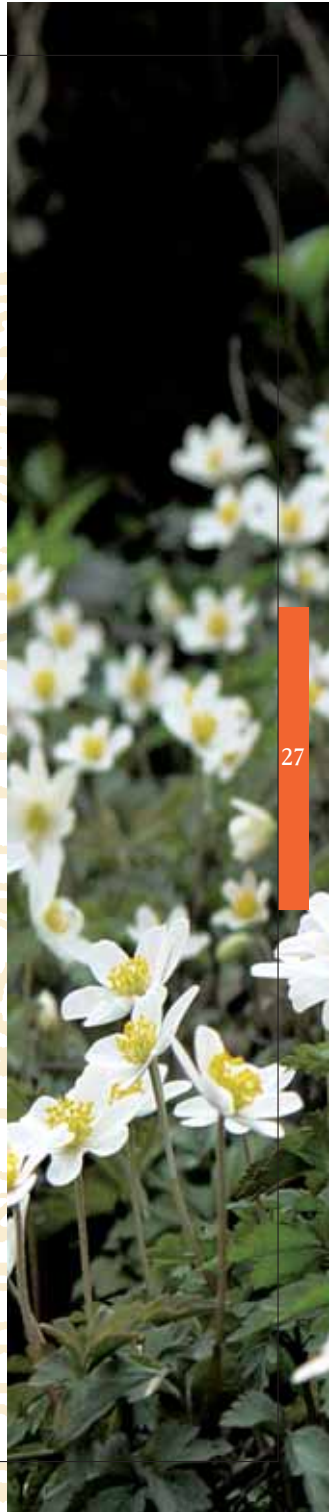
Viene commercializzato in quattro stagionature:

- fresco (stagionatura 20-60 giorni)
- mezzano (stagionatura 60-180 giorni)
- vecchio (stagionatura oltre 180 giorni)
- oro del tempo (stagionatura oltre 12 mesi)

È un formaggio a pasta cotta, duro e stagionato.

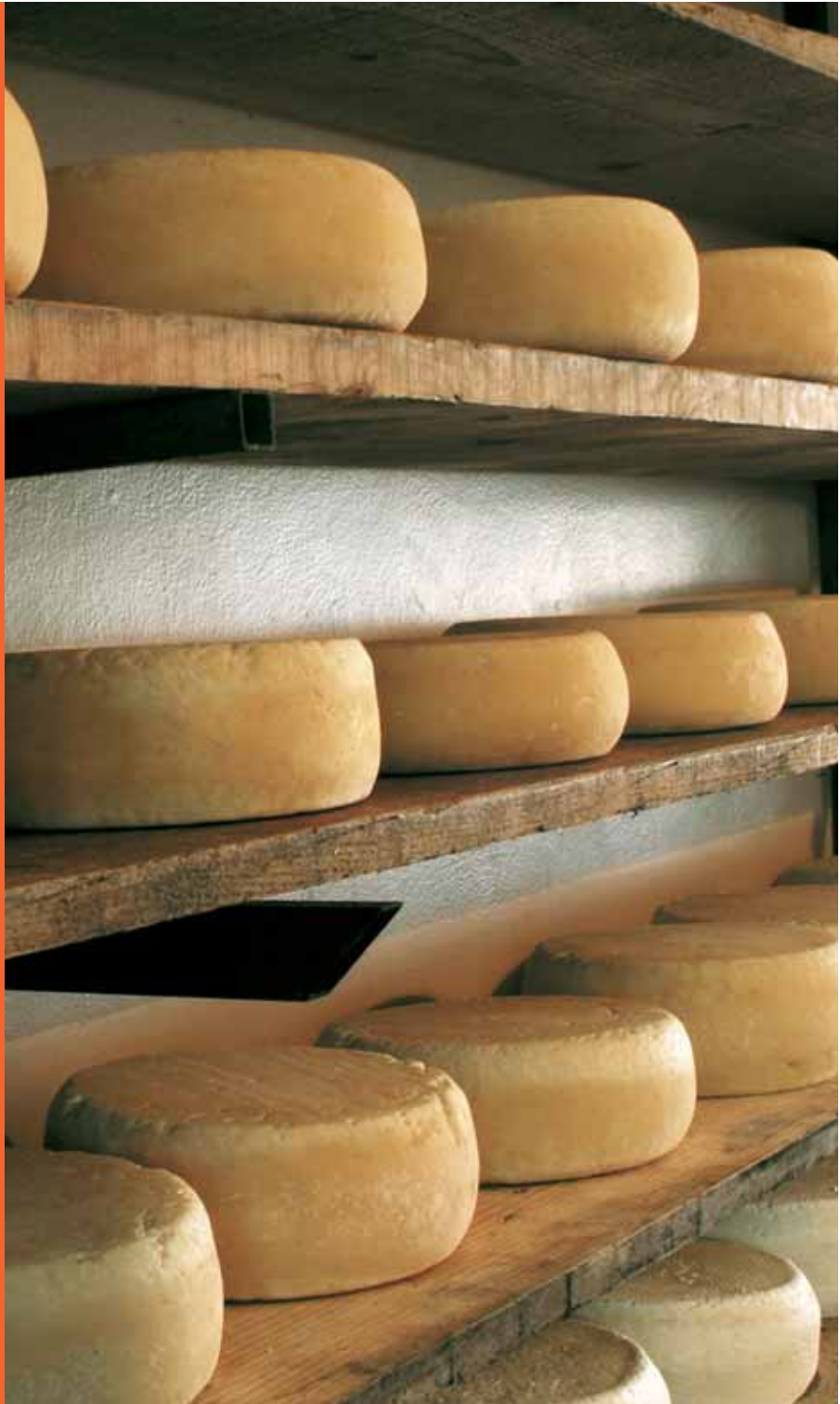
Di forma cilindrica, con diametro di 30/34 cm, scalzo (altezza) di 6/10 cm e 5/8 kg, di peso.

La crosta tenera e chiara nella tipologia fresco, aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione tendente al marrone nella tipologia Vecchio. La pasta si presenta bianca nella tipologia "fresco" e diventa color paglierino nelle stagionature più avanzate. Il sapore, intenso e corposo, cresce con l'avanzare della stagionatura, conservando una nota particolare che lo rende assolutamente unico. Non presenta occhiatura e la consistenza della pasta arriva ad una leggera e caratteristica sfogliatura nella tipologia "vecchio".





# BASTARDO DEL GRAPPA



## BASTARDO DEL GRAPPA

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA

---

*Zona di produzione:*

Il massiccio del Monte Grappa

---

*Latte:*

Latte vaccino parzialmente scremato

---

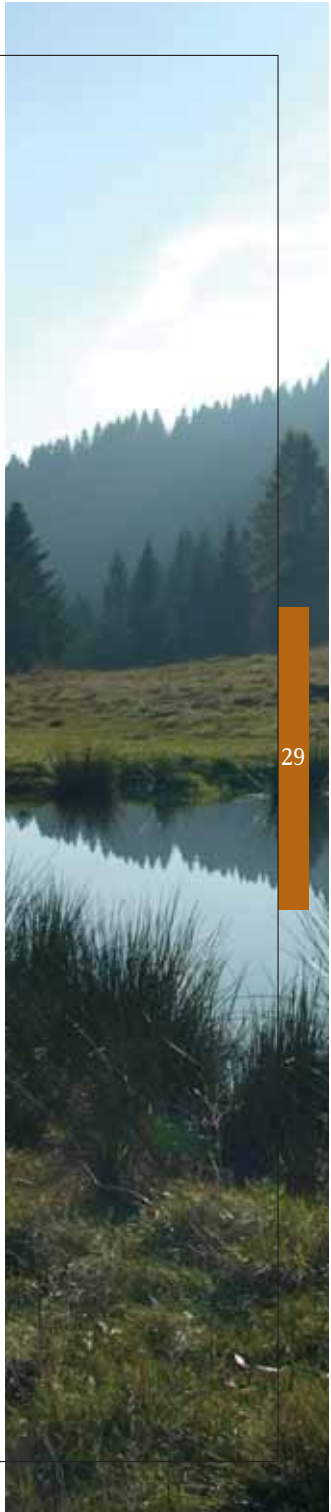
*Stagionatura:*

Stagionatura da 2 a più di 12 mesi

*La sua storia è parallela a quella del Morlacco. Il nome è dovuto al fatto che il Bastardo viene prodotto quando il latte, per condizioni ambientali e cronologiche, non è trasformabile in Morlacco. Lo si produce nelle numerose malghe che animano la vita estiva del Grappa, tra pascoli, vallecole e sentieri di rara bellezza. La varietà delle erbe e dei fiori esalta gli aromi del Bastardo nella fase di stagionatura.*

Il Bastardo ha forma cilindrica con scalzo leggermente convesso di 5-10 cm, diametro di 25-40 cm e il peso varia dai 4 ai 7 Kg. Ha pasta compatta da giovane e friabile da stagionato, con occhiatura irregolare, di colore giallo intenso. La crosta è irregolare di colore variabile sempre tendente al giallo carico. Ha sapore pieno e marcato, intenso da stagionato. Profumo aromatico caratteristico. Forti note erbacee di pascolo.

È un formaggio da tavola semigrasso e va consumato tra i 60 e i 90 giorni. Il suo invecchiamento lo rende prezioso e ricercato.



BUSCHE



## BUSCHE

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA,  
MOLLE E SEMISTAGIONATO

---

*Zona di produzione:*  
Provincia di Belluno

---

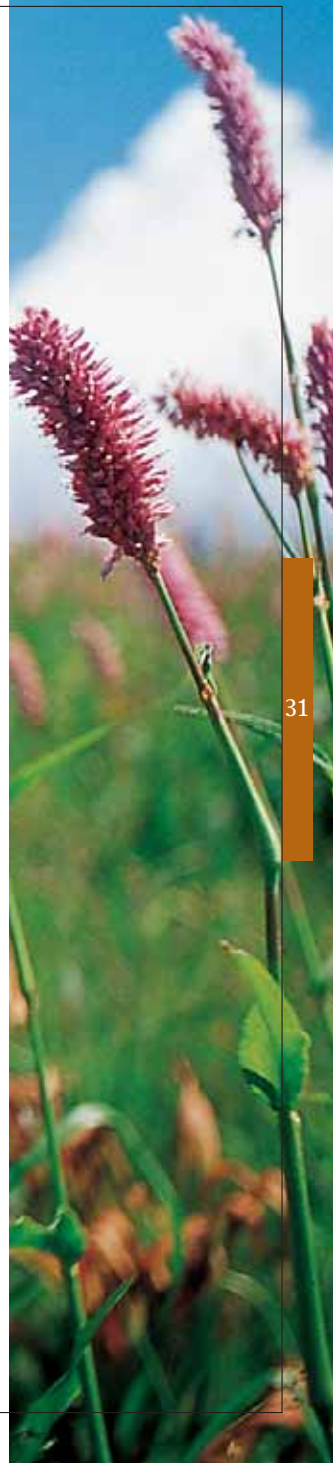
*Latte:*  
Latte vaccino intero

---

*Stagionatura:*  
Stagionatura veloce dai 15 ai 20 giorni

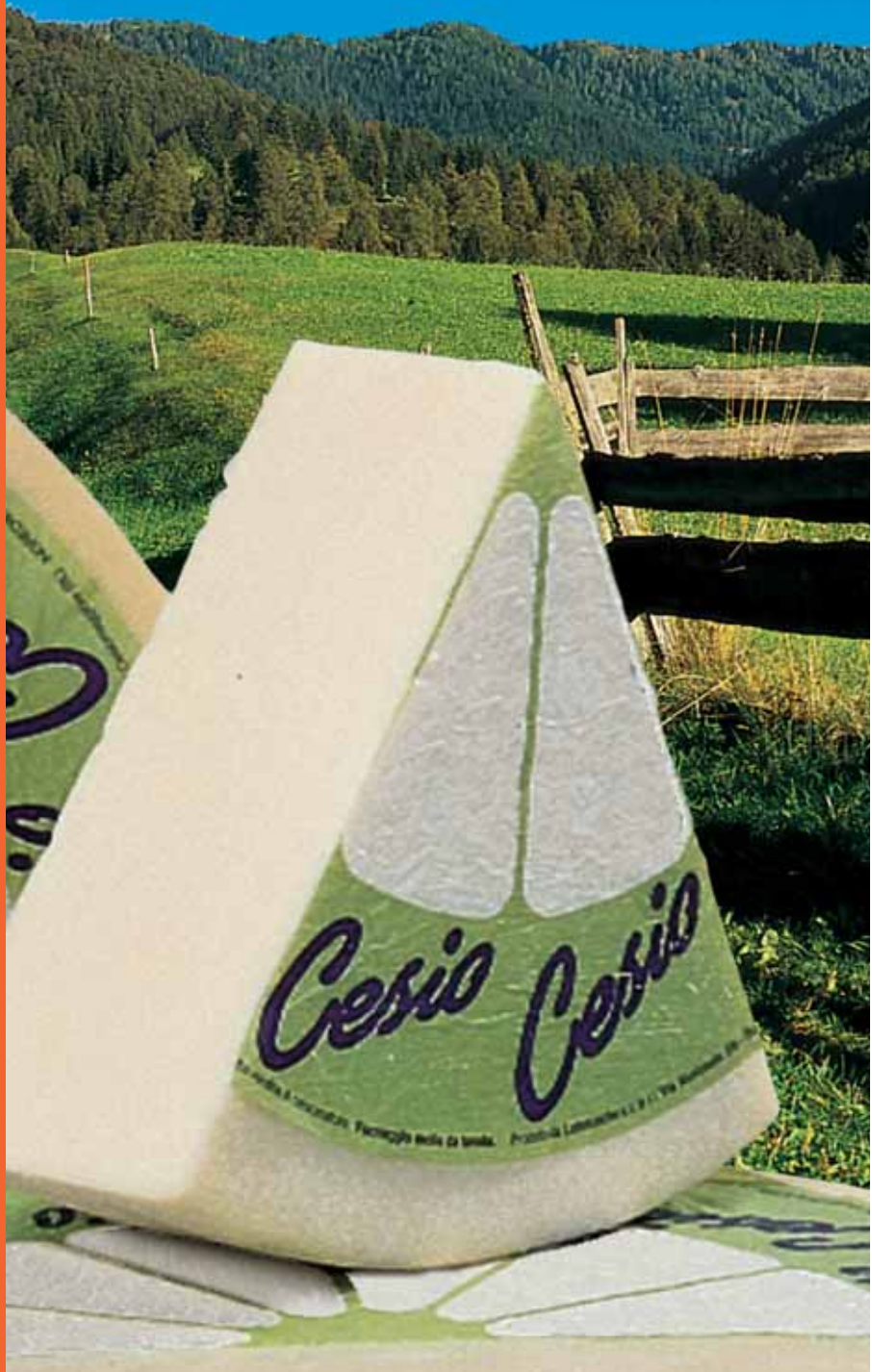
*Le prime produzioni di questo formaggio risalgono agli anni '70 con il nome Mastella (nome dialettale per il secchio da latte). A partire dagli anni '80 gli è stata attribuita l'attuale denominazione dal luogo di trasformazione nel comune di Cesiomaggiore ai piedi delle Vette Feltrine e lungo il corso del fiume Piave, in un territorio dalla varietà ambientale straordinaria.*

Il Busche ha forma cilindrica con scalzo di 7-9 cm, diametro di 30-34 cm e pesa dai 7 ai 9 Kg. Ha pasta bianca, morbida e cremosa, di sapore dolce. Occhiatura scarsa e irregolare. Crosta presente, tenera e chiara. È classificato formaggio tipo "latteria" a pasta semicotta, semiduro e semistagionato e ricorda i formaggi prodotti nelle prime latterie turnarie del feltrino dalle società cooperative nei numerosi Caséi sparsi in tutto il territorio.





CESIO



## CESIO

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA,  
SEMIDURO, SEMISTAGIONATO

---

*Zona di produzione:*  
Provincia di Belluno

---

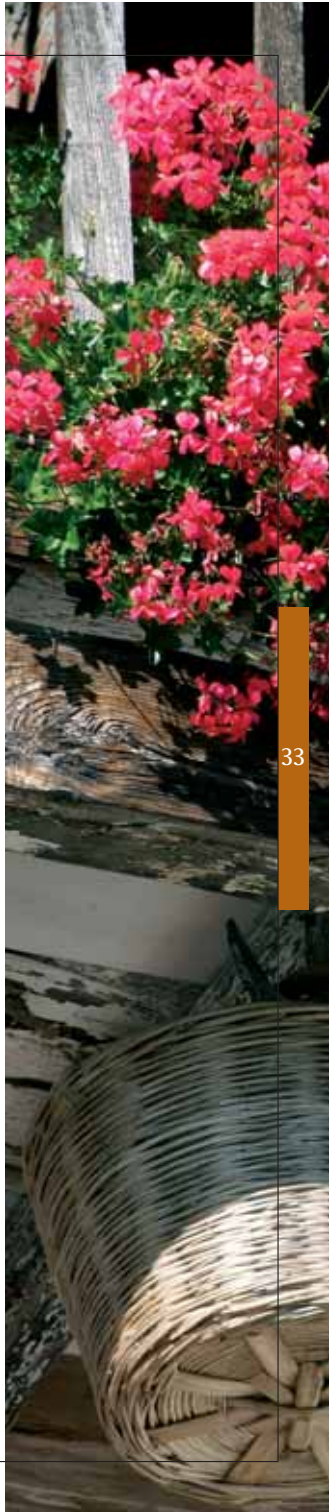
*Latte:*  
Latte vaccino intero

---

*Stagionatura:*  
Da 20 a 45 giorni

*Il nome è dato dal comune del basso bellunese Cesio-maggiore , situato tra le crode del Sas de Mura e il greto del Piave, dove opera il caseificio che per primo lo produsse all'inizio degli anni settanta e che continua ancora oggi, con modernissime attrezzature, la tradizione della vecchia società cooperativa. Attualmente viene prodotto con il latte raccolto in tutta la provincia di Belluno.*

Ha forma cilindrica, diametro di 32 cm., altezza di 8 cm. Si presenta di colore bianco, senza screpolature e occhiatura. Ha sapore caratteristico intenso e gradevole. Raggiunge la piena maturazione a 40/45 giorni. Il latte utilizzato proviene prevalentemente da vacche di razza Bruna e Bruno Alpina allevate all'alpeggio e quindi alimentate con foraggi ricchi di infiorescenze. E' un ottimo formaggio da pasto e anche come ingrediente per ripieni o per preparazioni filanti in cottura.



# CONTRIN





## CONTRIN

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA, SEMIMOLLE

---

*Zona di produzione:*  
Comune di Livinallongo

---

*Latte:*  
Latte vaccino intero

---

*Stagionatura:*  
Fino a 3 mesi

*Il nome deriva dalla località Contrin in comune di Livinallongo, cuore ladino delle Dolomiti Bellunesi, dove è stata praticata la prima lavorazione e dove i pascoli di alta quota lambiscono i maestosi gruppi dolomitici. I ladini sono una popolazione minoritaria che si caratterizza per la lingua (parlata e scritta) di origini molto antiche che, nelle diverse vallate dolomitiche, assume varietà locali.*

Il Contrin ha forma cilindrica con scalzo di 20 cm, diametro di 20 cm e pesa 4 Kg. Ha pasta semimorbida di tipo molle, di colore bianco se prodotto in inverno e paglierino se prodotto d'estate. È classificato grasso e da tavola. Crosta ruvida e irregolare di colore bianco con lievi venature grigie. Ha sapore mantecato, burroso, fragrante e saporito con retrogusto di frutta. Profumo marcatamente latteo, con sentore di fiori e lievissime venature acide. La sua produzione è curata, come il Fodom e il Renaz, da una piccola ed efficiente cooperativa di contadini che opera ininterrottamente dal 1932.





# DOLOMITI



## DOLOMITI

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA,  
MOLLE E SEMISTAGIONATO

---

*Zona di produzione:*  
Provincia di Belluno

---

*Latte:*  
Latte vaccino crudo

---

*Stagionatura:*  
Da 25 a 60 giorni

*Il nome deriva dall'omonima regione montuosa che in buona parte si trova in provincia di Belluno. Zona ricca di pascoli dove è ancora diffuso l'alpeggio e la conseguente alimentazione a base di foraggi locali dai profumi variegati. Le prime produzioni si fanno risalire agli anni '60 sotto il nome di Nostrano, intendendosi così l'origine locale e diffusa in tutta l'area dolomitica. L'attuale denominazione gli è stata attribuita negli anni 80.*

Oggi il Dolomiti ha forma cilindrica con scalzo di 7-9 cm, diametro di 30-34 cm e pesa dai 6 ai 7 Kg. Ha pasta bianca, morbida, ma non cremosa, di sapore intenso e gradevole. Occhiatura rada e fine. Crosta presente, tenera e chiara. È classificato formaggio tipo "latteria" a pasta semicotta, molle e semistagionato e ricorda i formaggi prodotti nelle prime latterie cooperative delle comunità valligiane.



FODOM





## FODOM

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA, SEMIMOLLE

---

*Zona di produzione:*  
Comune di Livinallongo

---

*Latte:*  
Latte vaccino crudo parzialmente scremato  
prevalentemente di razza Bruna

---

*Stagionatura:*  
Stagionatura 90 giorni

---

*È in produzione dal 1983 e il suo nome è la versione ladina di Livinallongo del Col di Lana. Come il Renaz e il Contrin è prodotto esclusivamente dalla Latteria cooperativa di Livinallongo che opera dal 1932.*

Il Fodom ha forma cilindrica con scalzo di 8-10 cm, diametro di 30 cm e pesa 5 Kg. Ha pasta moderatamente compatta di colore paglierino che vira al nocciola chiaro verso la crosta, con occhiatura uniforme e diffusa del diametro di 3-4 mm. Consistenza semimolle ed elastica. Crosta liscia, regolare, sottile e di colore nocciola chiaro con impresso il nome. È un formaggio semigrasso e da tavola da consumare tra i 60 e i 90 giorni. Ha un aroma acidulo che ricorda lo yogurt con leggera tendenza all'amarognolo erbaceo.





# LATTERIA DI SAPPADA



## LATTERIA DI SAPPADA

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA,  
SEMIDURO E SEMISTAGIONATO

---

*Zona di produzione:*  
Comune di Sappada

---

*Latte:*  
Latte parzialmente scremato

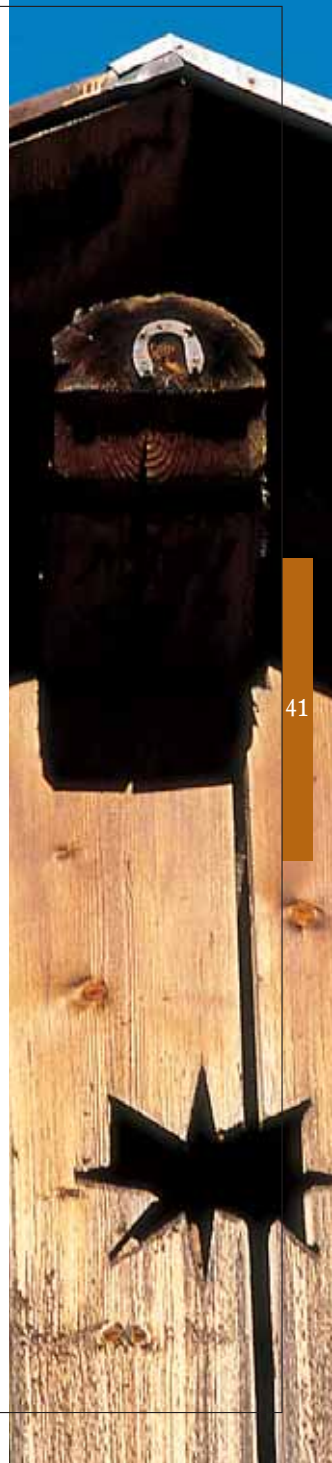
---

*Stagionatura:*  
Fino a 1 anno e più

---

*Sappada, che da il nome a questo formaggio di origine antica, situata in una valle aperta e soleggiata lungo il primo corso del Piave, è attorniata da lussureggianti pascoli ricchi di fiori. All'origine veniva chiamato genericamente Latteria perché prodotto nelle vecchie latterie turnarie. Ora prende il nome dalla specificità sappadina, dei suoi pascoli e del suo esclusivo tipo di lavorazione.*

Il Latteria di Sappada ha forma cilindrica, con altezza che varia da 6 a 8 cm e diametro di 30-32 cm; il peso della forma è compreso tra 5 e 7 Kg. Ha la crosta liscia e pulita. La pasta è semidura color paglierino con occhiatura piccola e uniforme. È classificato formaggio molle e semigrasso. Ha sapore dolce, pulito, gradevole e fragrante. Ha profumo evidente, con sentore di fieno e fiori, più marcato con l'invecchiamento.



NEVEGAL



## NEVEGAL

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA,  
MOLLE E SEMISTAGIONATO

---

*Zona di produzione:*  
Provincia di Belluno

---

*Latte:*  
Latte vaccino intero

---

*Stagionatura:*  
Stagionatura da 20 a 30 giorni

*Prende il nome dall'insieme montuoso Nevegal che domina la città di Belluno, molto nevoso d'inverno (da cui il nome). Stazione sciistica prossima al capoluogo e zona di ristoro estivo, tradizionalmente frequentato dai bellunesi e dai veneziani, è ricco di pascoli e di sentieri che attraversano in tutte le direzioni le Prealpi tra le province di Belluno e Treviso, con possibilità di trekking a piedi, a cavallo e di circuiti per mountainbike.*

Il Nevegal ha forma cilindrica, con altezza che varia da 7 a 9 cm e diametro di 30-34 cm; il peso della forma è compreso tra 6 e 7 Kg. Ha la crosta tenera e chiara. La pasta si presenta bianca, morbida e cremosa, di sapore dolce. Occhiatura molto rada e irregolare.





RENAZ



## RENAZ

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA, SEMIDURO

---

*Zona di produzione:*

Comune di Livinallongo  
prevalentemente  
da vacche di razza Bruna

---

*Latte:*

Latte vaccino crudo intero

---

*Stagionatura:*

Stagionatura fino a un anno

*Il nome ladino deriva dall'omonima località in comune di Livinallongo, dove si produce da tempo immemore. La complessa varietà del fieno ne determina la ricchezza aromatica. Viene prodotto solo nei mesi invernali dalla Latteria cooperativa di Livinallongo del Col di Lana.*

Il Renaz ha forma cilindrica, con altezza che varia da 7 a 9 cm e diametro di 30 cm; il peso della forma è di 5,5 Kg. Ha la crosta liscia, regolare e sottile di colore nocciola chiaro, con impresso il marchio. La pasta si presenta moderatamente compatta, di colore paglierino chiaro nel tipo fresco. Con la stagionatura la pasta diventa dura e friabile. È classificato semigrasso e può essere consumato fresco, dopo 60 giorni, oppure invecchiato dopo l'anno. Ha sapore pronunciato, inizialmente dolce che si fa poi più marcato tendendo al piccante con la stagionatura. Il profumo è pieno e persistente, con sentore di latte e fieno, con note di bosco, fungo e nocciola.

SCHIZ





## SCHIZ

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA, SEMMOLLE

---

*Zona di produzione:*  
Provincia di Belluno

---

*Latte:*

Latte vaccino intero, parzialmente scremato

---

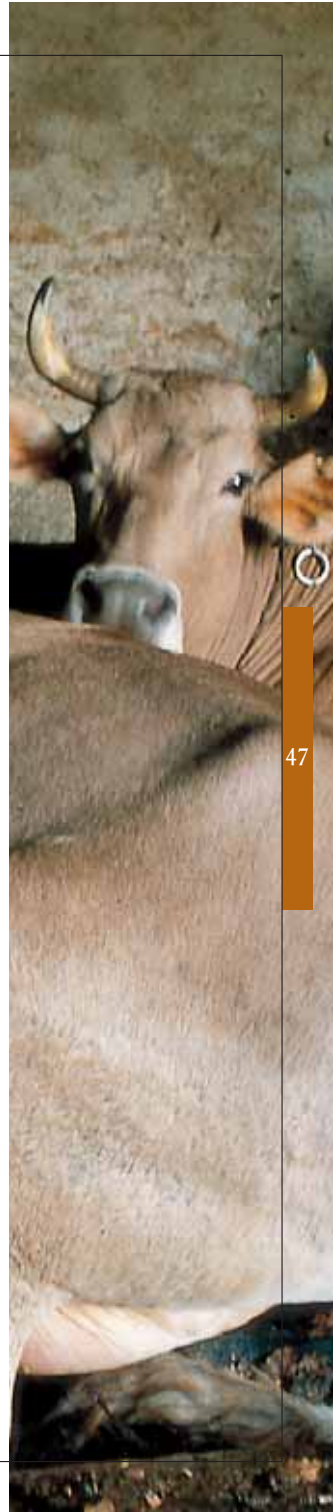
*Stagionatura:*

Da consumare freschissimo

Tra i derivati del latte lo Schiz rappresentava in origine, più che un formaggio particolare, un modo di consumarlo specifico del Bellunese. Quando, secondo la lavorazione tradizionale, in una malga o in una latteria “turnaria”, la cagliata ottenuta con latte parzialmente scremato veniva tolta dal paiolo e pressata nelle fascere, la pasta in eccedenza debordava. Opportunamente rifulata, formava delle striscioline di formaggio che, tagliate a pezzi venivano cotte in padella. Il formaggio fresco, cotto in un intingolo realizzato con l’aggiunta di panna e/o latte, veniva accompagnato con la tradizionale polenta. Lo Schiz dunque non è altro che l’utilizzo immediato di un formaggio fresco, una risorsa alimentare utilizzata specialmente nei mesi dell’alpeggio dai malgari.

Oggi lo Schiz è diventato un formaggio tipico prodotto con latte vaccino intero. La lavorazione inizia riportando il latte alla temperatura che aveva al momento della mungitura, circa 35° C. Con l’aggiunta del caglio, le sostanze proteiche coagulano, formando la cagliata. Dopo una breve fase di cottura si ottiene lo Schiz, formaggio a pasta semicotta, tenera, che viene formato in stampi di forma quadrata che ne favorisce il taglio a fette. Poco pressato e non salato, viene commercializzato freschissimo.

L’utilizzo in cucina dello Schiz, formaggio versatile e genuino, dà spazio ormai a molteplici interpretazioni culinarie: antipasti, primi, secondi e perfino dolci.





# TOSELLA



## TOSELLA

FORMAGGIO FRESCO, MOLLE

---

### *Zona di produzione:*

La parte occidentale della provincia di Belluno e i sette comuni dell'altopiano di Asiago (Vi).

---

### *Latte:*

Latte vaccino intero, parzialmente scremato

---

### *Stagionatura:*

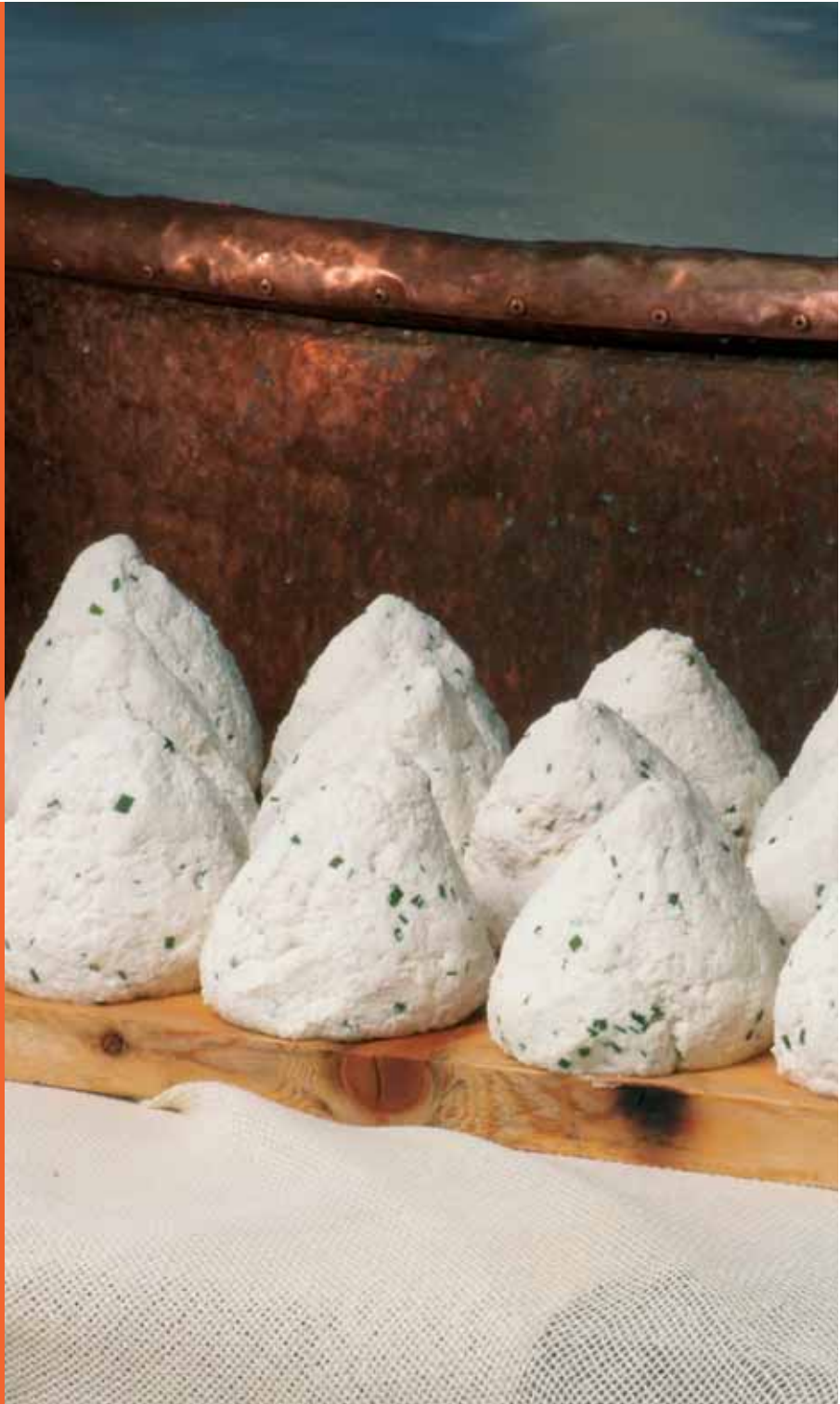
Da consumare freschissimo

*La Tosella (il femminile è d'obbligo per questo prodotto) è un formaggio molto simile per fattura e tradizione al più famoso Schiz molto conosciuto in tutta la provincia di Belluno. E' un prodotto specifico delle nostre malghe alpine, perché la sua origine si fa risalire al consumo domestico dei malgari che sottraevano, al più pregiato e commerciabile formaggio di malga, una piccola parte di cagliata da consumare in loco per soddisfare le quotidiane necessità di sussistenza. Oggi è molto apprezzato, come lo Schiz, per la sua genuinità associata alla vita di malga dove viene prodotto e dove si può gustare nel periodo dell'alpeggio da maggio a settembre.*

La Tosella è formaggio fresco a pasta molle, va consumato freschissimo, ha un bel colore bianco candido e può essere salato a piacere al momento della degustazione. Si consuma cotta alla griglia o impanata o anche abbrustolita al forno accompagnata da una buona bottiglia di Prosecco col fondo davanti a un caminetto acceso.



# ZIGHER



## ZIGHER

FORMAGGIO A PASTA CRUDA, MOLLE

---

*Zona di produzione:*

Comelico Superiore e Alto Agordino

---

*Latte:*

Latte vaccino scremato  
Caglio Latticello,  
residuo della lavorazione del burro

---

*Stagionatura:*

Massimo 2 mesi

*La zona di produzione di questo formaggio era un tempo molto estesa e andava dalla Val Pusteria, alla Val d'Isarco fino alle Dolomiti bellunesi. Il suo nome si fa risalire al tempo dei Celti (da tsigros=formaggio) o più semplicemente dal tedesco Ziege, capra. È prodotto dalla Cooperativa agricola Genzianella di Padola di Comelico Superiore e dalla Latteria Cooperativa di Livinalongo del Col di Lana.*

Lo Zigher ha forma conica irregolare o a pera, il cui peso può variare da 3 etti a 1 Kg. La pasta è tenera, bianco-grigio o giallastra, odorosissima. Non ha crosta bensì una pellicina di colore bianco sporco tendente al rosa. È classificato come formaggio leggero dal sapore piccante. Infatti, quando la cagliata ha sgrondato tutto il siero viene impastata con il sale, con pepe e con erba cipollina da cui trae il gusto piccante e caratteristico.





# ZUMELLE



## ZUMELLE

FORMAGGIO A PASTA SEMICOTTA, SEMIDURO

---

*Zona di produzione:*  
Provincia di Belluno

---

*Latte:*  
Latte vaccino crudo

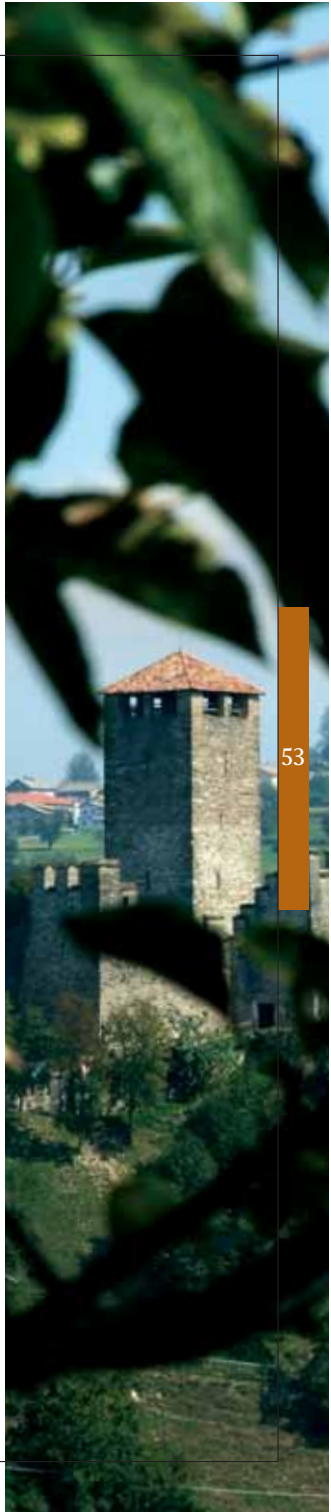
---

*Stagionatura:*  
da 20 a 30 giorni

*Il nome deriva dall'omonimo castello, di origine romana, che domina la Valbelluna in comune di Mel. Posizionato lungo il tracciato della Via Claudia Augusta collegava, in epoca romana Altino, nell'entroterra veneziano, ad Augusta, l'attuale Augsburg in Baviera. Il castello, in ottimo stato di conservazione, ospita manifestazioni culturali e un posto di ristoro. Il suo fascino è esaltato dalla particolare posizione che ne fa una presenza discreta, ma ben visibile da tutta la Val Belluna.*

Lo Zumelle ha forma cilindrica, con altezza di 7-9 cm, con diametro di 30-34 cm. Il peso della forma varia da 6 a 7 Kg. La crosta è bianca, tendente al giallo paglierino e la pasta si presenta bianca con occhiatura piccola e diffusa, di sapore delicato e dal profumo intenso.

Il latte è prodotto dalle razze Bruna e Bruno alpina, particolarmente robuste e adatte alle escursioni termiche delle zone montane, alimentate con foraggi dai profumi complessi.



# ALTRE PRODUZIONI TIPICHE

---

## BURRO A LATTE CRUDO DI MALGA

Zona di produzione: Provincia di Belluno  
Latte: Crudo intero vaccino appena munto

*Il burro è il grasso alimentare ricavato dalla lavorazione del latte, prodotto da secoli nelle malghe. Ha forma di parallelepipedo poiché vengono utilizzati degli stampi in legno durante il processo di solidificazione. I panetti possono essere personalizzati attraverso l'applicazione di apposite decorazioni. Ha un aspetto uniforme, compatto e lucido e non deve contenere quantità eccessive di acqua, evidenziabili dalla formazione di gocce durante il taglio. Il colore caratteristico è giallo paglierino, variabile a seconda della diversa fioritura dell'alpeggio. Il profumo ricorda i pascoli di montagna.*

---

## RICOTTA

Zona di produzione: Provincia di Belluno  
Latte: Vaccino

*La ricotta non può essere considerata un formaggio, poiché non è ottenuta dalla cagliata bensì dal suo sottoprodotto, il siero del latte. E' un prodotto fresco, di colore bianco, molle e dal sapore dolce. Viene commercializzata freschissima e può essere conservata a 4 °C per 3 giorni. Se non viene consumata fresca, dopo la salatura, può essere sottoposta ad affumicatura con legno di conifere verdi disponendola per alcuni giorni su rastrelliere in legno sulla cappa dei focolari. La ricotta affumicata si presenta con forma cilindrica o a tronco di cono, crosta una scura, di consistenza compatta, con sapore variamente di fumo a seconda dell'intensità dell'affumicatura.*

---

## CACIOTTA

Formaggio a pasta semicotta, semimolle

Zona di produzione: Provincia di Belluno  
Latte: Latte vaccino intero

*Ha forma cilindrica, diametro di 10-12 cm e dal peso di 0,800 Kg. Pasta bianca, morbida e uniforme del tipo molle. È classificato semigrasso. La crosta stagionata è giallo paglierino. Il sapore è dolce, delicato e burroso. Il profumo è latteo e fresco.*

---

## CACIOTTA CIPOLLINA

Formaggio a pasta semicotta, semimolle

Zona di produzione: Valle del Bios  
Latte: Latte vaccino intero

*Ha forma cilindrica, diametro di 12 cm e dal peso di 0,800 Kg. Pasta bianca, con presenza di frammenti di erba cipollina, occhiatura quasi assente. È classificato semigrasso. La crosta stagionata è giallo paglierino. Il sapore è lieve e profuma di latte e erba cipollina.*

---

## CAMOLINO

Formaggio a pasta semicotta, molle

Zona di produzione: Valbelluna  
Latte: Latte vaccino intero

*Ha forma cilindrica, diametro di 28 cm e dal peso di 4,5 Kg. Pasta color paglierino, mediamente dura, del tipo molle, occhiatura piccola e sparsa. È classificato grasso. La crosta, appena accennata, è gialla e regolare. Il sapore è dolce, marcato e gradevole al palato. Retrogusto dolce e pieno. Profumo latteo, fragrante di panna. Il nome deriva dall'omonoma località in comune di Sospirolo dove viene prodotto dalla Latteria cooperativa di Camolino, molto attiva nel perseguire qualità e nei prodotti caseari di nicchia.*

---

## GRESAL

Formaggio a pasta semicotta, molle

Zona di produzione: Valbelluna  
Latte: Latte vaccino intero

*Ha forma cilindrica, scalzo di 6-7 cm, diametro di 30 cm e dal peso di 5 Kg. Pasta color paglierino chiaro, tra il tenero e il semiduro, occhiatura piccola e irregolare. A stagionatura avanzata la pasta diventa friabile. È classificato semigrasso. Si consuma fresco da 30 a 50 giorni di maturazione, oppure mezzano a 70-90 giorni. La crosta è leggermente irregolare, chiara e lievemente paglierina. Il sapore è dolce, morbido, latteo, con fondo di panna, lievemente e piacevolmente acidula; retrogusto di nocciola. Profumo pulito, marcato di latte e panna nella versione fresco e marcato e lievemente piccante nei soggetti più maturi. Il nome deriva dall'omonimo torrente, il Gresal, che scorre nelle vicinanze della Latteria cooperativa di Sedico dove viene prodotto.*



---

## CHERZ

Formaggio a pasta semicotta, semimolle

Zona di produzione: Malga Chertz Livinallongo del Col di Lana  
Latte: Latte vaccino intero

*Ha forma cilindrica, diametro di 34-36 cm e dal peso di 6 Kg. Pasta color bianco e leggermente paglierino, occhiatura sparsa e irregolare. È classificato semigrasso e da tavola. La crosta è liscia, regolare, sottile e di colore chiaro. Il sapore è pieno, rotondo e pastoso, con lievissimo retrogusto aromatico di fieno. Il profumo è lievemente latteo, con note di yogurt. Il nome deriva dall'omonima Malga Chertz, posta a nord del territorio provinciale in comune ladino di Livinallongo (Fodom).*

---

## CIVETTA

Formaggio a pasta semicotta, semimolle

Zona di produzione: Agordino, Valle del Bios  
Latte: Latte vaccino

*Ha forma cilindrica, diametro di 30-32 cm e dal peso di 5-6 Kg. Pasta da bianca a color paglierino chiaro compatta con occhiature minute, ben distribuite, regolari. È classificato semigrasso, da tavola e, invecchiato, da grattugia. La crosta è liscia, con qualche venatura di colore più scuro su fondo paglierino. Il sapore è morbido, con sentore di burro, lievissimo spunto acidulo, retrogusto di frutta secca. Il profumo è gradevole, marcato, di latte e foraggio, leggermente acidulo, fragrante.*

*Il nome deriva dall'omonimo monte che domina il territorio di produzione.*

---

## FOCOBON

Formaggio a pasta semicotta, semigrasso

Zona di produzione: Agordino e Valle del Biois  
Latte: Latte vaccino

*Ha forma cilindrica, diametro di 40 cm e dal peso di 6-7 Kg. Pasta color paglierino, morbida e compatta, con occhiatura regolare di dimensioni medie. La crosta è regolare di colore giallo chiaro.*

*Il sapore è dolce, fragrante con nota burrosa marcata, lieve retrogusto amaro molto gradevole e persistente. Il profumo è marcato, gradevole, fresco con sentore di panna. Il nome deriva dall'omonima cima, il Focobon, che sovrasta la Valle del Biois e Canale d'Agordo.*

## SPRES

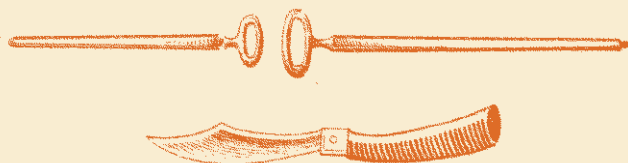
Formaggio a pasta semicotta, semimolle.

Zona di produzione: Conca Agordina e la Valle del Biois.

Latte: E' prodotto con latte intero.

*Ha forma cilindrica con scalzo di 6-8 cm, 20-25 cm di diametro e pesa da 3 chilogrammi e mezzo a 5 Kg. La sua pasta è moderatamente compatta di colore bianco-paglierino, generalmente senza occhiatura e, nel caso, con occhiatura uniforme e diffusa. La crosta è liscia e di colore chiaro. È formaggio da tavola dal sapore dolce e delicato nella prima fase di stagionatura che si inasprisce con la maturazione. La sua origine risale all'economia di sussistenza che impegnava le famiglie delle valli alpine durante i periodi di chiusura delle latterie turnarie (primavera e autunno) nella trasformazione casalinga del latte.*

*Una curiosa coincidenza ci porta a scoprire un formaggio con lo stesso nome (Spres) nelle valli Ossola e Vigezzo in provincia di Novara.*



## COMELICO

Formaggio a pasta semidura.

Zona di produzione: Comelico Superiore, Danta di Cadore, Santo-Stefano di Cadore, San Pietro di Cadore, San Nicolò di Comelico.

Latte: E' prodotto con latte intero prevalentemente da razza Bruno-alpina.

*Ha forma cilindrica, diametro di 30 cm, altezza di 8 cm, con un peso di 5 Kg, La crosta è tenera di color marrone chiaro la pasta è di colore giallo paglierino con occhiatura media e regolare. Il sapore è dolce. E' il tipico formaggio di latteria di antica tradizione. Specifiche testimonianze sulla lavorazione e sulle sue origini si possono trovare consultando il Libro soci presso la Latteria Cooperativa Genzianella di Padola.*

# FORMAGGI BIOLOGICI

---

## LATTERIA ALPAGO BIOLOGICO

Formaggio a pasta semicotta, molle

Zona di produzione: Alpago e Cansiglio

Latte: Latte vaccino

*Ha forma cilindrica, diametro di 30 cm e dal peso di 5 Kg.*

*Pasta color giallo pallido-paglierino, con occhiatura piccola e sparsa, consistenza morbida. È classificato semigrasso. La crosta è liscia e uniforme, presenta qualche irregolarità, è di colore bianco tendente al paglierino.*

*Il sapore è dolce, di latte e panna, con retrogusto di frutta secca (mandorla) a maturazione completa. Profumo fresco con sentore di erba e fiori.*

*Il nome deriva dall'omonima area di produzione del latte, l'Alpago, dove viene trasformato dal Centro Caseario Agrituristico dell'altipiano di Tambre, Spert e Cansiglio.*

---

## CANSIGLIO BIOLOGICO

Formaggio a pasta semicotta, duro

Zona di produzione: Area del Cansiglio

Latte: Latte vaccino intero

*Ha forma cilindrica, diametro di 30-35 cm e dal peso di 5-6 Kg.*

*Pasta color paglierino chiaro che diventa più carico fino al nocciola molto chiaro, per effetto della stagionatura. È elastica e compatta. Occhiature impercettibili. È classificato semigrasso. È stagionato in tre modalità: fresco, mezzano e stagionato. La crosta è liscia e uniforme, presenta qualche irregolarità ed è di colore bianco tendente al paglierino. Il sapore è dolce e sapido nella versione fresca e diventa più piccante con la maturazione. Il profumo è intenso. È un prodotto di antica tradizione locale. Il latte utilizzato proviene da vacche alimentate per sei mesi con foraggio fresco dei pascoli. Il nome deriva dal territorio dove viene prodotto per la cura del Centro Caseario Agrituristico dell'altipiano di Tambre, Spert e Cansiglio.*

## CASERA DEL CANSIGLIO

Formaggio a pasta semicotta, molle

Zona di produzione      Area del Cansiglio  
Latte:                      Latte vaccino parzialmente scremato

*Ha forma cilindrica, diametro di 22 cm e dal peso di 2,5 Kg. Pasta color paglierino, consistente e soda, occhiatura media e diffusa. È classificato magro. La crosta è regolare e chiara. Il sapore è dolce e pieno, a maturazione completa si fa aromatico con lieve retrogusto amarognolo. Profumo marcato di latte, lieve nota di panna e sentore di fieno. È un prodotto di antica tradizione locale. Il latte utilizzato proviene da vacche alimentate per sei mesi con foraggio fresco dei pascoli. Il nome veneto deriva dalle tipiche abitazioni/ricovero della zona montana. È prodotto dal Centro Caseario Agrituristico dell'altipiano di Tambre, Spert e Cansiglio.*

## PANNARELLO BIOLOGICO

Formaggio a pasta semigrasso, molle

Zona di produzione:      Area del Cansiglio

*Ha forma cilindrica, diametro di 25-30 cm, altezza di 6-8 cm e dal peso di 4-8 Kg. Pasta bianca crema, morbida, compatta o leggermente occhiata. È classificato semigrasso. La crosta è sottilissima e rigata. Il sapore è dolce. È un prodotto emergente. È prodotto dal Centro Caseario Agrituristico dell'altipiano di Tambre, Spert e Cansiglio.*





# PRESIDIO SLOW FOOD

## AGORDINO DI MALGA

Formaggio a pasta semicotta, semiduro

Zona di produzione: Agordino, Valle del Bios

Latte: Latte vaccino parzialmente scremato

*Completa il nostro giro alla scoperta dei buoni formaggi bellunesi una sosta presso una delle tante malghe dell'Agordino, territorio compreso tra la Marmolada, le Pale di San Martino e il gruppo del Civetta Moiazza dove Slow Food ha individuato un formaggio degno di particolare cura e attenzione: il Formaggio agordino di malga. Esso infatti è stato inserito nell'elenco delle produzioni da tutelare e da sostenere attraverso i Presidi.*

*Tra le famose cime l'alpeggio oggi è praticato in maniera intensiva e questo fatto garantisce una continuità produttiva e una qualità che rendono questo formaggio inconfondibile. Le vacche Brune e le Pezzate Rosse trovano negli alti pascoli una gran varietà di erbe e fiori che si ritrovano poi nel formaggio sottoforma di gusti e aromi di grande pregio. La sua commercializzazione è tutta affidata ai malghesi sia nel periodo dell'alpeggio, quando è ancora fresco, sia a valle dove maturando assume gusti più intensi fino alla stagionatura più spinta quando si sposa egregiamente con la polenta abbrustolita, attorno al focolare, con un buon bicchiere di rosso e chiacchiere.*

Ha forma cilindrica, scalzo leggermente convesso di 5-8 cm, diametro di 25-35 cm e dal peso di 3-4 Kg. Pasta compatta, friabile in stagionatura avanzata, colore variabile dal giallo paglierino al giallo intenso, occhiatura presente e spesso irregolare. La crosta è irregolare con colorazione variabile. Il sapore è pieno e marcato, intenso da maturo, a volte con retrogusto di fumo.



## UNO PER TUTTI LO SCHIZ

**D**alle malghe di montagna lo Schiz si è diffuso in tutto il bel-lunese e ne è diventato nel tempo il formaggio fresco più tipico e conosciuto. Vediamo dunque come si prepara e come si consuma lo Schiz. Si inizia con il normale procedimento e quindi si scalda il latte nella cagliera fino alla temperatura di 35/36 gradi e poi, tolto dal fuoco vi si versa il caglio preventivamente sciolto in un po' d'acqua tiepida e si mescola bene. Per controllare il punto giusto di cagliata, si metteva una scodella a galleggiare. Successivamente la cagliata viene riportata sul fuoco e mentre si riscalda viene finemente frantumata in grani della dimensione di un chicco di mais. Sempre mescolando si attende che la temperatura raggiunga i 40 gradi, poi si toglie dal fuoco e si aspetta che la parte solida si depositi sul fondo liberandosi del siero residuo per poi estrarla con un telo. Ed ecco lo Schiz, che va consumato direttamente e comunque entro pochi giorni. La freschezza è garanzia di qualità.



# TANTO PER GUSTARE

*Ricette*

---

## **RUSTICO**

Dividere 500 g. di Schiz in otto fette e farle dorare in una padella nel burro fuso con un pizzico di sale. Servirle calde con fette di polenta di farina gialla ben cotta, anche abbrustolita.

---

## **ALLA PANNA**

Tagliare 500 g. di Schiz in otto fette. Dorarle nel burro in un recipiente da forno, condirle con un pizzico di sale e aggiungere alla fine della panna liquida. Passare il recipiente nel forno per qualche minuto prima di servire. Accompagnare con la classica polenta.

---

## **AI FINFERLI**

Pulire 300 g. di Finferli (*Cantharellus cibarius*) e metterli a cuocere a fuoco moderato in una teglia con burro e sale. Quando i finferli saranno cotti aggiungere 200 g. di Schiz tagliato a dadini e, mescolando continuamente, far insaporire.

---

## **STUZZICHINO SCHIZ**

Amalgamare in una tazza 50 g. di olio extra vergine, un po' di aceto, sale e foglioline di timo fresco (*Thymus vulgaris*). Versare la mistura su 300 g. di Schiz tagliato a fettine sottili e distese su piatto da portata. Lasciarle a macerare per circa un'ora e servire con cracker.



---

## STUZZICHINO PIAVE

In una teglia antiaderente imburrata disporre 4 fette di formaggio Piave fresco (50 g. cadauna). Scaldare rapidamente a fuoco vivo da entrambe le parti. Togliere dal fuoco, adagiare sopra ogni fetta di formaggio una fetta di prosciutto cotto e servire su piatti caldi.

---

## CROCCHETTE DI FORMAGGIO E ORTICHE

*4 patate*

*150 g. di Casél Bellunese*

*100 g. di punte d'ortica*

*Farina, pane grattugiato, uova, sale, pepe, olio q.b.*

Lessare le patate e passarle allo schiacciapatate. Lessare le ortiche, scolarle, strizzarle e, dopo averle tritate, aggiungerle alle patate. Tagliare a cubetti piccoli il formaggio e aggiungerli all'impasto; regolare con sale e pepe ed infine legare il tutto con un uovo. Formare con l'impasto delle palline, passarle nella farina, nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e nel pane grattugiato. Friggerle, poche alla volta, in olio abbondante e ben caldo. Servirle calde, su di un letto di salsa di pomodoro fresco.

---

## ROTOLO DI PATATE E GRANA CON FORMAGGIO

### MALGA E FUNGHI GIALLETTI

*4 patate medie*

*50 g. di burro fuso*

*sale*

*3 manciate di grana grattugiato*

*2 tuorli d'uovo*

*100 g. di Malga*

*70 g. di pancetta affumicata*

*300 g. di gialletti trifolati*

Far bollire le patate con la buccia, spellarle e schiacciarle. Disporle in una ciotola capiente aggiungere il grana, il burro fuso, un pizzico di sale e i tuorli. Mescolare bene. Su un foglio di carta da forno disporre la pancetta formando un rettangolo regolare (30 x 20 cm. circa) su tutta la superficie escludendo il bordo della carta di circa 3 cm. Disporre l'impasto di patate in modo regolare. Adagiare sopra il Malga e arrotolare il tutto ben stretto, sigillare con un foglio di carta alluminio e infornare per 10 minuti a 170 gradi. Lasciare intiepidire, poi tagliare a fette, disporre su ciascun piatto due fette ancora calde, versare due cucchiainate abbondanti di gialletti trifolati e decorare con una cialda di grana. Servire caldo.



# ASSAGGIARE PER CREDERE

*Questioni di naso e di bocca*

I formaggi presentano una varietà infinita di gusti e sfumature che richiedono un esercizio meticoloso di avvicinamento per poterne godere le molteplici qualità.

Mettiamo quindi in moto i nostri sensi. Con la vista, all'atto dell'acquisto, è bene esaminare la forma, il colore, le occhiature, lo spessore e le imperfezioni della crosta. Portare il pezzo di formaggio da assaggiare vicino al naso per attivare le sensazioni olfattive. Alla prima impressione "a naso" seguirà una impressione olfattiva retronasale al momento della deglutizione. Attraverso l'olfatto si percepiscono due categorie odorose: l'aroma e l'odore.

L'aroma è emanato dalle sostanze volatili che provengono direttamente dal latte e dai fermenti. È più marcato nei formaggi a latte crudo.

L'odore invece è formato da sostanze volatili originate dalla fermentazione e che si sviluppa con la stagionatura. Attraverso l'olfatto si possono valutare nell'ordine: la franchezza delle sensazioni odorose che deve essere netta senza percezioni sgradevoli; la finezza quando la gradevolezza percepita è anche delicata e, infine, l'intensità che si esprime valutando la consistenza e la potenza odorosa.

E siamo al momento dell'assaggio. Masticare lentamente affinché la pasta venga fluidificata dalla saliva e scaldata dal movimento della bocca, in modo che gli enzimi presenti nella saliva possano esaltare il sapore dei vari componenti.

Attraverso i quattro ricettori della superficie della lingua si percepiscono i quattro sapori base: sulla punta il dolce, il salato lungo i bordi, l'acido sulla parte interna e l'amaro sulla parte posteriore; sulla parte centrale le sensazioni tattili di morbidezza, farinosità, sabbiosità e granulosità. Dall'equilibrio dei quattro sapori dipende l'armonia della costituzione del formaggio. Il sapore in bocca si evolve dal gusto iniziale dolce del primo contatto a quelli acidi e amari che conferiscono l'impressione finale sulla gradevolezza del campione.

La persistenza delle sensazioni gusto-olfattive è importante per definire di un formaggio la struttura e la qualità. Essa va 4 a 5 secondi per i formaggi poco aromatici e poco sapidi, fino ai 7 o 10 secondi per quelli aromatici, sapidi e piccanti. Con la masticazione si valutano anche le caratteristiche di morbidezza, durezza, untuosità, palatabilità della pasta del nostro formaggio.

# IN PUNTA DI COLTELLO

Ogni formaggio esige il proprio taglio e ogni buongustaio esige la sua porzione di sapori, di odori, di pasta e di crosta.

Questioni di coltello: con il taglio si devono distribuire il più possibile i profumi e i sapori su tutte le parti tagliate.

Ed è quindi buona regola che per ogni tipo di formaggio, in relazione alla consistenza della pasta, alla presenza di crosta più o meno dura, alla sua forma, sia previsto un taglio diverso con strumenti diversi.

Per formaggi a pasta molto delicata, come Zigher o Schiz, si usa il filo d'acciaio oppure coltelli a lama ribassata, o coltelli a spadino con lama lunga circa 40 cm, alta da 1 a 2 cm, per non far aderire al dorso della lama la pasta casearia.

Per formaggi a pasta di media o dura consistenza si usa la coltellina lunga circa 40 cm, di buon spessore e, per forme di grandi dimensioni, coltelli a doppia impugnatura con lama affilata su tutta la lunghezza.

Per formaggi molto stagionati o per i Grana non si pratica il taglio, bensì la rottura con strumenti specifici e con una procedura molto elaborata.

Infine, i formaggi tondi o quadrati vanno tagliati a spicchi come le torte, partendo dal centro della forma; quelli parallelepipedi o a cilindro si tagliano a tranci.

I formaggi piccoli vengono lasciati interi o divisi in due parti.



# LUNGA E BUONA VITA AI NOSTRI FORMAGGI

**L**a conservazione dei formaggi è una cura molto importante e delicata e richiede il rispetto di alcune regole elementari. Innanzitutto i formaggi a taglio fresco vanno acquistati e consumati con tempestività onde evitare problemi di conservazione. Quindi non è il caso di esagerare con le scorte; è sempre consigliabile un acquisto oculato e misurato in base alle necessità del momento. Solo i formaggi stagionati possono essere acquistati e conservati sottovuoto.

I formaggi vanno conservati in luogo fresco, areato e umido.

La temperatura ideale è tra 6 e 8 gradi. Nel frigo vanno tenuti nello scomparto della verdura nella confezione d'origine o in una scatola di plastica. Meglio ancora se avvolti in carta d'alluminio o pellicola trasparente.

I formaggi vanno tolti un paio d'ore prima di servirli in modo che raggiungano la giusta temperatura al momento del consumo. Portarli in tavola con la propria crosta e lasciare che ogni commensale si serva in base alle sue preferenze. Vicino alla crosta solitamente c'è la parte più gustosa del formaggio.

I gastronomi hanno differenti opinioni se il formaggio vada mangiato con o senza crosta; taluni sostengono che la crosta dei formaggi a pasta molle, tipo quelli ricoperti di muffa bianca detti a crosta fiorita, vada senz'altro gustata. Altri sostengono che la crosta sia comunque sempre inquinata e quindi vada rimossa.

Ognuno si regola in base ai gusti e alle modalità di consumo.

## IL FORMAGGIO E GLI ALTRI

Il formaggio, per la sua particolare struttura e composizione, è un alimento molto "autosufficiente" ma se volessimo stabilire un abbinamento ideale lo vediamo bene da giovane e fresco accompagnarsi a un buon pane da forno a legna con un bicchiere di bianco vivace; da vecchio e ben stagionato con pane fresco croccante assieme ad un buon rosso di marca, robusto e armonioso.

# GLOSSARIETTO

**Affioramento:** processo fisico mediante il quale la parte grassa del latte, la crema o panna, tende a separarsi, quando questo è posto in apposite vasche ed è lasciato a riposo. L'affioramento avviene a causa del differente peso specifico.

**Cagliata:** è la massa caseosa addensatasi dopo l'addizione del caglio, che svolge azione coagulante.

**Cagliata, rottura della:** la cagliata, una volta formata, viene rotta in pezzi talora molto piccoli, per favorire la fuoriuscita del siero.

**Caglio:** mucosa estratta dal quarto stomaco (abomaso) di vitello, agnello o capretto che, ridotta in polvere, in pasta, oppure in composto liquido, è addizionata al latte per coagularlo. Il caglio può anche essere di origine vegetale.

**Fascera:** stampo di legno, generalmente circolare, in cui è racchiusa la cagliata dopo essere stata rotta e in parte pressata, per eliminare il siero. La fascera conferisce la forma al formaggio.

**Latte vaccino intero:** che contiene tutte le sue sostanze costitutive, così come viene munto.

**Latte vaccino parzialmente scremato:** che è privato di una parte della materia grassa in esso contenuta (la crema o panna).

**Latte vaccino scremato:** che è privato di tutta, o quasi tutta, la sua crema.

**Occhiatura:** bolle d'aria di dimensioni variabili che si formano all'interno del formaggio durante la fase fermentativa della maturazione. È caratteristica e molto pronunciata in alcuni formaggi.

**Scalzo:** la parte laterale dei formaggi di forma cilindrica. Può essere dritto, concavo o convesso.

**Scrematura:** sottrazione della materia grassa dal latte. Può essere effettuata in due modi. Per naturale affioramento della crema che viene rimossa dopo aver lasciato riposare il latte al fresco per un tempo sufficiente. Oppure per centrifugazione del latte, specialmente nelle lavorazioni industriali.

**Tecnica di coagulazione:** affinché il latte si trasformi in formaggio occorre innanzitutto che coaguli. Per indurre la coagulazione esso viene portato alla temperatura ottimale (dai 18 ai 42°C a seconda del tipo di formaggio). E quindi addizionato di Caglio o fermenti lattici.



## AGRICOLTURA DI MONTAGNA AI CONFINI. PRODOTTI NATURALI DAL MASO E DALL'AGRITURISMO.

L'Alta Pusteria in Alto Adige si caratterizza per i suoi numerosi masi, che sono destinati ad avere un ruolo importante nella produzione di prodotti naturali ottenuti dall'agricoltura di montagna, sostenendo con ciò anche un rapporto stretto e significativo con il turismo di questa regione.

“Quale esempio valido di una compiuta sintesi fra il bello e l'utile sono nati i paesaggi culturali europei come sottoprodotto da un'agricoltura locale ecologica. Ma anche per questo tipo di agricoltura nascono problemi sempre maggiori. Quello che un tempo formava un'unità (agricoltura e paesaggio), viene diviso artificialmente con grande impegno di sovvenzioni: da una parte l'intensiva economia agraria, orientata sempre più a modelli industriali, dall'altra parte il contadino come *curatore dell'ambiente pagato*”. (Karl Ludwig Schweisfurth, Colloqui di Dobbiaco 1998).

L'obiettivo del nostro progetto è dare un nuovo significato a questa unità economica, ecologica e culturale fra l'agricoltura, il paesaggio e l'economia della nostra regione di montagna.

La finalità è sostenere e promuovere una produzione ecologica dell'agricoltura di montagna mantenendo così le competenze locali.

**I contadini**, pur sostenendo prezzi di produzione più alti otterranno però nuove possibilità di mercato, motivazione per nuove attività, contatti con i consumatori e la possibilità di diminuire la loro dipendenza unilaterale.



**I consumatori, la gastronomia ed il commercio** nella regione raggiungeranno ricavi più alti, verranno a conoscenza dei produttori e dell'origine dei prodotti e inseriti in un nuovo sistema di commercializzazione.



Inoltre avranno l'opportunità di acquistare prodotti di controllata produzione e lavorazione, con riferimento sicuro dell'origine. Per la popolazione locale questo vorrà dire un riconoscimento della qualità dell'ambiente naturale della loro "heimat", per i turisti un legame emozionale e culturale col territorio che li ospita.



### ***Centro Culturale Grand Hotel Toblach***

Dolomitenstr. 31, 39034 Toblach - Dobbiaco

Tel. 0474 9761 51 Fax 0474 9761 52

[hj.viertler@grandhotel-toblach.com](mailto:hj.viertler@grandhotel-toblach.com)

## TRADIZIONI NEL TIROLO ORIENTALE

Il Tirolo orientale vanta, nell'ambito dell'agricoltura, una tradizione profondamente radicata, infatti prodotti agricoli, alta qualità e un marchio riconosciuto, si sono ormai distinti per la loro importanza. Un esempio sono sicuramente la grappa del Tirolo orientale, grappa Pregler, la cui qualità è stata più volte premiata e il cui marchio è ormai registrato e protetto, e i prodotti della valle di Villgraten, *Villgrater Natur*,



derivati dalla lavorazione della lana e del latte di pecora, rinomati e apprezzati al di là dei confini tirolesi.

Il progetto che stiamo sviluppando si pone di incrementare il turismo impiegando questi rinomati prodotti dell'agricoltura locale nella commercializzazione delle proprie regioni turistiche. Da un lato quindi l'ente di promozione turistica di **Lienz** si specializzerà sull'offerta turistica legata al **prodotto grappa**, che si distingue come prodotto propriamente regionale, dall'altro l'ente di promozione turistica dell'**Alta Val Pusteria** si specializzerà sull'offerta turistica legata ai **prodotti derivati dalla lavorazione della lana di pecora**.



**Il mercato cittadino di Lienz** ha luogo settimanalmente da 6 anni e il suo nome è ormai conosciuto. Nell'ambito del mercato vengono presentati con successo i migliori prodotti dell'agricoltura regionale, ciò ha permesso di renderlo, per gli abitanti della regione e per i turisti, uno degli appuntamenti settimanali più amati, per fare acquisti e come punto d'incontro.

Il progetto prevede la realizzazione di una segnaletica comune e



la creazione di un design unico per i diversi prodotti, creando un'unica immagine immediatamente identificabile per i numerosi turisti, accrescendo la potenzialità commerciale stessa delle imprese. Inoltre nell'ambito della partecipazione a manifestazioni ufficiali (fiere, sagre, eventi,

ecc.) gli organizzatori parteciperanno insieme ai produttori. Grazie all'associazione del Tirolo orientale come meta turistica, con questi prodotti regionali, si crea un prodotto autentico, che offre la possibilità ai produttori agricoli di espandere il proprio mercato.



### ***Tourismusverband Lienzer Dolomiten***

Europastr. 1 A-9900 Lienz,  
Tel. +43 (0)4842 65265 Fax + 43 (0)4842 652652  
tvblizen@aon.at

### ***Tourismusverband Hochpustertal***

A-9920 Sillian 86  
Tel. +43 (0)4842 6666-0 Fax + 43 (0)4842 6666-15  
info@hochpustertal.com

### ***Verein zur Förderung des Stadtmarktes Lienz***

Hauptplatz, 7 - 9900 Lienz  
Tel. +43 (0)4842 600-204 Fax + 43 (0)4842 600-216  
m.rojko@stadt-lienz.at



# INDICE

Presentazione	pag. 2
Un sacerdote sulla strada dei Formaggi	« 5
Morbidi sapori Dolomitici	« 7
Passaggi a NordEst	« 9
Una storia tipica	« 11
Formaggi tradizionali	« 15
MONTASIO DOP	« 18
CASEL BELLUNESE	« 20
MALGA BELLUNESE	« 22
MORLACCO DEL GRAPPA	« 24
PIAVE	« 26
BASTARDO DEL GRAPPA	« 28
BUSCHE	« 30
CESIO	« 32
CONTRIN	« 34
DOLOMITI	« 36
FODOM	« 38
LATTERIA DI SAPPADA	« 40
NEVEGAL	« 42
RENAZ	« 44
SCHIZ	« 46
TOSELLA	« 48
ZIGHER	« 50
ZUMELLE	« 52
Altre produzioni tipiche	« 54
Formaggi biologici	« 58
Presidio Slow Food	« 60
Uno per tutti lo Schiz	« 61
Tanto per gustare - <i>Ricette</i>	« 62
Assaggiare, tagliare, conservare	« 64
Glossarietto	« 67
Partners	« 68