



STRADA DEI FORMAGGI E DELLE DOLOMITI

Primiero stagionato di Malga

Il **Primiero Stagionato di Malga** è un formaggio a latte crudo vaccino d'alpeggio, prodotto dal Caseificio Sociale di Primiero. Il **latte utilizzato proviene esclusivamente dai pascoli d'alta quota (tra i 1600 e 2200m)** durante in periodo estivo, dalle malghe della Valle del Primiero e del Vanoi. Seguendo il ritmo della natura, il sapore di questo formaggio varia nel tempo, esprimendo profumi e aromi diversi a seconda del mese di produzione e dell'alimentazione delle bovine. Quest'ultima cambia nel corso della stagione, alternando fieno secco, erba fresca di pascolo o una combinazione di entrambi, contribuendo così alla ricchezza e alla complessità del prodotto finale.

Caratteristiche e lavorazione:

Il Primiero Stagionato di Malga viene prodotto esclusivamente nelle Valli di Primiero e del Vanoi, utilizzando latte vaccino di alta qualità proveniente da bovine alimentate con fieno di prati d'alta quota, naturalmente ricco di composti aromatici. È un **formaggio a latte crudo, ovvero senza alcun trattamento termico**: una scelta che preserva e valorizza le caratteristiche del territorio, tuttavia è sconsigliato a persone con sistema immunitario in formazione o compromesso. Pertanto, è **sconsigliato per soggetti fragili, donne in gravidanza e anziani e altamente sconsigliato per i bambini sotto i 10 anni**. La lavorazione segue metodi tradizionali e prevede una stagionatura che varia dai 6 ai 12 mesi. Durante questo periodo, le forme vengono lavate manualmente con acqua tiepida e sale, favorendo la formazione di una crosta protettiva e lo sviluppo di aromi e profumi complessi. La pasta si presenta semidura o dura, di colore giallo paglierino, con occhiatura sparsa e regolare. Il gusto è intenso, deciso e persistente, con richiami alle erbe e ai fiori dei pascoli di montagna; nelle stagionature più lunghe emergono piacevoli note piccanti che ne arricchiscono il profilo aromatico.

Abbinamenti e utilizzo in cucina

Il formaggio Primiero Stagionato di Malga, grazie alla pasta compatta, è versatile in cucina:

- Per assaporare al meglio il sapore e gli aromi si può gustare in purezza, accompagnato da miele di acacia, confetture (come quella di mirtillo) o pane di segale
- Quello stagionato può essere un sostituto al Trentingrana, per mantecare risotti ed insaporire paste o minestre.
- Servito fuso con la polenta di mais
- Ottimo in abbinamento a vini rossi strutturati o grappe aromatiche.

Ingredienti: latte vaccino crudo, sale, caglio, fermenti | **Sapore:** formaggio saporito, si notano gli aromi trasmessi dall'erba e dai fiori dell'alpeggio estivo | **Aspetto esteriore:** forma cilindrica. crosta lavata, rugosa, untuosa, color giallo ocra o marrone.

Aspetto della pasta: pasta semicotta, semidura, morbida, elastica, di colore giallo paglierino carico, con occhiatura sparsa e irregolare. | **Pezatura:** da 8,5 a 12 kg per forma.



Produttore:

Caseificio Sociale di Primiero

Via Roma, 179, 38050 Mezzano (TN) | Tel. +39 0439 765616

www.caseificioprimiero.com - info@caseificioprimiero.com