

FORMAJO Tubriago



Calendario e area di produzione

L'affinamento avviene durante il periodo appena successivo alla vendemmia. E' prodotto nell'intera provincia di Treviso ed in alcune località del Veneto.



Profumo e Sapore

Profumo fragrante aromatico, lievemente di vino, che accompagna gradevolmente gli aromi tipici del formaggio affinato. Sapore aromatico, più o meno piccante, molto invitante, del tutto particolare, con note marcate di vino utilizzato per l'ubriacatura.

Lavorazione

La peculiarità del prodotto deriva dall'affinamento e dalla maturazione attuati con metodiche particolari, secondo un procedimento consolidato nel tempo, che prevede l'immersione delle forme in vinaccia con mosto e/o vino.

Stagionatura

Da un minimo di 60 giorni a oltre un anno

Valori nutrizionali

Calorie/100g 400-450, Umidità 40% massimo, Grassi 32% minimo, Proteine superiori al 23%. Produzione tipica del trevigiano che avrebbe trovato origine durante la prima guerra mondiale. Per nascondere le forme, gli agricoltori della zona del Piave, sembra avessero provveduto a coprirle con uno strato di vinacce della recente vinificazione. Estratte in segreto le forme, queste apparvero diverse nell'aspetto dai formaggi d'origine e dotate di qualità intrinseche molto pregevoli, tanto che, l'ubriacatura si tramandò ed affermò sempre più.

Aspetto

Forme cilindriche, altezza da 5 a 8 cm, diametro da 25 a 30 cm, peso da 2,5 a 5 kg. Crosta sempre presente, di colore da giallo paglierino ad aranciato se le vinacce, il vino ed il mosto in cui avviene l'immersione derivano da uve bianche, da violetto paonazzo a viola scuro se vengono utilizzati vinacce, vino e mosto di uve rosse.