



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Spessa delle Giudicarie DOP

24 marzo 2012



**Latte:** vaccino

**Pasta:** semidura

**Stagionatura:** 3-6 mesi

### Carta d'identità

La «Spessa delle Giudicarie» è un formaggio prodotto con latte vaccino crudo ottenuto da vacche di razza Rendena (autoctona), Bruna, Grigio Alpina, Frisona e Pezzata Rossa, da due o tre munte successive e parzialmente scremato per affioramento naturale.

Il formaggio a pasta semicotta, compatta, ha forma cilindrica, a scalzo diritto o leggermente convesso; presenta crosta di colore grigio brunato od ocre scuro. La pasta, particolarmente elastica per il prodotto «giovane», di colore bianco o paglierino chiaro, presenta occhiature sparse di piccola e media grandezza. Il sapore, variabile dal dolce al sapido, tende ad un gusto amarognolo appena percettibile, con il protrarsi della stagionatura. Il peso varia da 7 a 10 kg, il diametro da 30 a 35 cm, l'altezza dello scalzo da 8 a 11 cm. La percentuale del grasso sulla sostanza secca varia da un minimo del 29 % ad un massimo del 39 %; anche l'umidità si presenta con valori variabili dal 32 al 40 % per il tipo «giovane», e dal 28 al 38 % per il prodotto «stagionato», per i quali sono previsti periodi minimi di stagionatura rispettivamente di tre mesi e di sei mesi.

Zona geografica: La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura del formaggio ottenuto avvengono nel territorio delle Valli Giudicarie, Chiese, Rendena e Ledro e interessano comuni tutti situati in parte della provincia di Trento.

I primi riferimenti storici risalgono a tempi molto antichi come dimostra la «Regola di

Spinale e Manez» del 1249. Più recentemente i richiami al formaggio Spressa si rintracciano nell'«Urbario» di Marini nel quale, per gli anni 1915 e 1916, si riferisce della «Spressa da polenta» come formaggio tipico. Tra gli altri riferimenti sono da ricordare quelli, tratti da bollette di accompagnamento e dai libri sociali del Caseificio di Coltura di Ragoli, comune ricadente nel comprensorio indicato al punto 4.3, riportanti l'elenco delle produzioni e dei prezzi di vendita di Spressa per gli anni dal 1926 al 1934. La prova dell'origine è ulteriormente confermata dagli specifici adempimenti ai quali si sottopongono gli allevatori, il cui latte viene destinato alla produzione della Spressa delle Giudicarie, i produttori di formaggio e gli stagionatori, in modo da garantire, in ogni momento, la rintracciabilità del prodotto, mediante trascrizioni ed annotazioni su appositi registri, verificate dall'organismo di controllo. Il latte adoperato per l'ottenimento della Spressa delle Giudicarie proviene da vacche di razza Rendena (autoctona) Bruna, Grigio Alpina, Frisona e Pezzata Rossa alimentate con fieno di prato stabile, in cui prevalgono le graminacee. Viene escluso, come da tradizione consolidata, l'utilizzo di latte prodotto in malga e quello ottenuto da bovine alimentate con la sola erba o con insilati di qualunque tipo. Il latte crudo, parzialmente scremato per affioramento naturale, viene riscaldato in caldaia ed addizionato con caglio di origine bovina. La coagulazione, per la quale occorrono dai 20 ai 50 minuti, si ottiene alla temperatura di  $35\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ ; dopo aver operato il taglio della cagliata quando i suoi componenti hanno raggiunto la dimensione di chicchi di riso, la massa viene sottoposta ad una semicottura alla temperatura di  $42\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ , con agitazione continua. Dopo la sosta sotto siero che si protrae fino ad un massimo di 65 minuti, la cagliata viene estratta e posta nelle apposite fascere marchianti. Trascorse 24 ore, la forma viene sottoposta a salatura, a secco o in salamoia, con un trattamento che varia da 8 a 12 giorni. Quindi ha inizio il processo di stagionatura in appositi locali con temperatura compresa tra  $10\text{ °C}$  e  $20\text{ °C}$ , e con umidità variabile da un minimo di 80 % ad un massimo del 90 %. La zona di produzione che ha come riferimento centrale le Valli Giudicarie, anticamente era ristretta a piccole aree della Val del Chiese e della Val Rendena, col tempo si è estesa al territorio delimitato al punto 4.3, senza mai interessare altre zone del Trentino o della confinante provincia di Brescia. La zona presenta oggettive particolarità sia per la conformazione montuosa, sia per il clima che mostra i caratteri della regione alpina, con inverni freddi ed asciutti ed estati relativamente fresche e piovose, sia soprattutto per la flora, caratterizzata da numerose specie definite «endemiche» che crescono sulle rupi, ma anche e soprattutto nei pascoli e prati di montagna. Il formaggio è identificato dalla dicitura «DOP “Spressa delle Giudicarie”» riportata una o più volte sullo scalzo ed impressa dalle fascere marchianti, che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta riportata sul prodotto. Un apposito contrassegno indica il numero o codice di riferimento del caseificio e il lotto di produzione. Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato, esso dovrà sempre portare gli elementi identificativi sopra indicati e l'eventuale riferimento alla tipologia «giovane» ovvero «stagionato».