



FONTAL DI CAVALESE, IL FORMAGGIO MORBIDO E DELICATO CREATO PER I PALATI PIÙ ESIGENTI

Direttamente dal Caseificio Sociale “Val di Fiemme” Cavalese, nasce un formaggio unico e adatto per qualsiasi piatto.

Trento (TN), 7 giugno 2011 - Tra le eccellenze trentine del Gruppo Formaggi del Trentino, ecco il Fontal di Cavalese, dolce e delicato allo stesso tempo, una perfetta alternativa ai formaggi di tipo Nostrano.

Il Fontal di Cavalese nasce in una delle principali valli delle Dolomiti, la Val di Fiemme, una zona caratterizzata da innumerevoli boschi e foreste, che non solo influenzano in modo positivo la qualità dell'aria e del clima, ma fanno della Val di Fiemme un vero e proprio parco naturale.



La sua produzione ha inizio negli anni sessanta-settanta nella Val di Non da parte di una società privata produttrice di burro, per poi proseguire nei grossi caseifici trentini, mantenendo, allora come oggi, le sue caratteristiche organolettiche particolari, legate principalmente alla qualità e alla freschezza del latte utilizzato.

L'alimentazione assolutamente naturale del bestiame, con erba, fieno e mangimi selezionati, e la pratica dell'alpeggio, che prevede il pascolo in alta quota in presenza di erbe aromatiche durante il periodo estivo, consente al Fontal di Cavalese di

mantenere il suo sapore particolare ed unico. Un formaggio a pasta compatta, ottenuto con latte vaccino intero pastorizzato, che grazie alla breve stagionatura, la quale varia dai 30 ai 60 giorni, e la conservazione a basse temperature, entrambe prive di antifermentativi, conservanti e coloranti, si caratterizza della distinta morbidezza che vanta, rendendolo allo stesso tempo un formaggio fuso utilizzabile per la preparazione di qualsiasi altro piatto.

La casa di produzione del Fontal di Cavalese, è il Caseificio Sociale “Val di Fiemme” Cavalese sca., nacque nel 1966, in seguito all'aggregazione da parte degli agricoltori della Valle con l'obiettivo di mantenere e valorizzare la raccolta, lavorazione, produzione ed infine commercializzazione del latte sotto la forma dei più rinomati formaggi trentini.

Attualmente composto da 112 soci, il Caseificio continua, come tradizione dal passato, a puntare la propria attenzione sul mantenimento della qualità e genuinità dei propri formaggi, di cui ne offre venti differenti tipi, puntando attraverso i suoi prodotti a soddisfare al meglio anche i palati più raffinati ed esigenti. A conferma di quanto appena detto, va sottolineata l'appartenenza del Caseificio Sociale “Val di Fiemme” al progetto “Tradizione e Gusto” promosso dall'APT della Val di Fiemme, società che ha selezionato le realtà produttive, i ristoratori e gli operatori dell'ospitalità locali strettamente legate all'offerta di qualità, alla storia della Val di Fiemme ed al suo ambiente naturale.

L'intera gamma delle eccellenze casearie del Gruppo Formaggi del Trentino è caratterizzata da una produzione “LINEA LATTE-FIENO”: ciò significa che si tratta di formaggi derivati da latte di bovine alimentate esclusivamente con foraggi e mangimi NO OGM autorizzati dal Consorzio, con il divieto di utilizzo di insilati. Grazie a questo, i produttori possono indicare negli ingredienti la dicitura “solo latte, caglio e sale”, non necessitando di alcun conservante, anche se consentito.



IN TAVOLA:

Millefoglie di Fontal di Cavalese e patate

Ingredienti per quattro persone:

300gr di Fontal di Cavalese, 2 patate medie, 1 uovo di oliva extravergine q.b., sale q.b., 2 cucchiai di farina "00".

Preparazione: In un contenitore sbattere l'uovo, la farina ed un pizzico di sale; successivamente incorporare le patate precedentemente grattugiate. Nel frattempo mettere a riscaldare sul fuoco una padella con dell'olio di oliva extravergine.

Raggiunta la temperatura, creare dei dischi con due cucchiari del composto ottenuto e farli dorare 3 minuti per parte. Tolti dal fuoco asciugarli con della carta assorbente. Alternare ai tortelli di patate così ottenuti, dei dischi di Fontal di Cavalese. Si consiglia come primo piatto.

www.formaggidel trentino.it