

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

Scheda identificativa

Categoria: **Formaggi**

Scheda 1.2

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Reblec de crama**

Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta

Descrizione sintetica del prodotto:

Formaggio fresco ottenuto da latte intero di vacca di razza valdostana.

La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Si utilizza almeno il 50% di crema di affioramento riscaldata a circa 38-39°C. La crema viene scaldata in un calderone di rame o, in mancanza, in una caldaia in acciaio. La crema viene coagulata con presame in modo da ottenere la coagulazione in un'ora e mezza circa. Si attendono poi alcuni minuti prima di estrarre piccole porzioni di cagliata non frantumata. Queste vengono raccolte in teli filtranti o poste in apposite fuscelle e messe a sgocciolare. Eliminato il siero residuo, il reblec de crama è pronto per essere consumato. Il prodotto si può conservare per alcuni giorni.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento :

Caldaia in rame o acciaio ;
Teli per avvolgere e filtrare le porzioni di cagliata;
Fuscelle in plastica;
Lira in legno o acciaio;
Spannarola in legno o acciaio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura

Relativamente ai locali di lavorazione, il reblec de crama si produce in strutture di trasformazione per prodotti lattiero caseari o locali autorizzati all'uso.
La conservazione avviene in locali con temperature idonee alla conservazione di latticini freschi.
Non avviene la stagionatura del prodotto.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

La produzione di questo latticino viene descritta in maniera sufficientemente dettagliata per la prima volta da G.A. Negri nel 1957 nel libro il casaro valdostano. La metodologia non subisce sostanziali variazioni negli anni fino ad oggi. La ripartizione in reblec e reblec de crama è nell'uso verbale non scritto e si tratta di una leccornia che non sempre ci si poteva permettere di produrre.