Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: CIVRIN DELLA VAL CHIUSELLA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *Civrin della Val Chiusella* è un formaggio a latte vaccino intero e crudo, a pasta molle e dalla breve stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.
Dimensioni: peso da 0,8 a 1,1 kg, scalzo da 4,0 a 5,0 cm, diametro di circa 15 cm.
Crosta: liscia, regolare, di colore bianco leggermente paglierino con presenza di lieve muffettatura bianca, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura.
Pasta: morbida, non elastica, senza o con rada occhiatura irregolare, di colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico.
Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero crudo anche di 2 mungiture.
Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 35-37 °C per una durata media di 40 minuti.
Lavorazione in caldaia: si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli alla grossezza media di un seme di mais, terminata la rottura si lascia depositare la cagliata.
Lavorazione fuori caldaia: si raccoglie la cagliata in stampi di dimensioni di circa 14 cm di diametro e 7 cm di altezza. Terminata l'estrazione/formatura si lascia sgrondare il formaggio in caseificio per circa 12-24 ore. Il giorno successivo alla produzione si effettua la salatura che viene effettuata a secco per un periodo variabile da 1 a 3–4 giorni.
Stagionatura: la stagionatura minima è di 10 giorni in cantine o celle.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Territorio della Comunità Montana della Val Chiusella.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Tradizioni orali delle famiglie agricole della Val Chiusella. È probabile che in passato avesse una origine come formaggio caprino, visto il nome, e che con l'andare dei tempi, la stessa tecnica sia stata applicata al latte vaccino, quindi il termine "Civrin", per questo formaggio, ha più il significato di formaggio "piccolo" come si produceva con il poco latte di capra disponibile.