

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO D'ALPE PLAISENTIF

Il PLAISENTIF è un formaggio unicamente prodotto in Alpeggio. Ha visto la sua rinascita nel 2000 ma viene citato da Ettore Patria nei "Cenni sui rapporti commerciali tra il Delfinato ed il Piemonte" (secolo XIV – XVI). Questo formaggio così pregiato ed apprezzato nella seconda metà del XVI secolo venne utilizzato come dono alle autorità da parte dei valligiani per ottenere il permesso al commercio dei loro prodotti in un periodo in cui le nostre valli erano teatro di guerre e conflitti. Viene chiamato anche "Formaggio delle Viole" perchè il periodo di produzione, giugno e luglio, coincide con il momento di maggior fioritura delle viole sui pascoli alpini.

LATTE	Solo di alpeggio, vaccino, crudo, intero.
TIPOLOGIA	Pasta cruda, non pressato.
STAGIONATURA	Minimo 60 giorni
FORMA	Cilindrica a scalzo diritto e bordo diritto o leggermente arrotondato, con facce piane.
DIMENSIONI (In relazione alla stagionatura minima)	Peso: da 1,8 a 2,3 kg
	Scalzo: da 6,0 a 8,0 cm
	Diametro: da 20,0 a 22,0 cm
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crosta: liscia, regolare, di colore grigio-ocraceo.
	Pasta: leggermente consistente, di colore giallo paglierino con poca occhiatura di piccole dimensioni e ben diffusa.
	Sapore: giustamente sapido, equilibrato, non amaro, ancora dolce e con sentori di latte di pascolo alpino.
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio.
ALLERGENI	Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
ZONA PRODUZIONE	Piemonte – Torino Alta Val Chisone - Alta Valle Susa
PERIODO PRODUZIONE	Giugno e Luglio
PRODUTTORI	Aziende agricole con annesso caseificio d'alpeggio, associati alla Associazione Produttori del formaggio Plaisentif.
AVVIO VENDITA	Dal giorno della manifestazione "Rievocazione Storica Poggio Oddone - Terra di Confine" a Perosa Argentina (TO) nella 3ª domenica di settembre.
COME RICONOSCERLO	Durante la produzione viene apposta sullo scalzo la data di produzione. A termine della stagionatura minima si appone il marchio (proprietà del comune di Perosa Argentina) a fuoco ed il nominativo del produttore sul piatto superiore. L'idoneità alla marchiatura è conseguente ad un controllo tecnico-organolettico, di ogni singola forma prodotta, effettuato da ente terzo.



Alcuni valori nutrizionali
del formaggio PLAISENTIF
per 100 grammi di prodotto

Proteine	24,77 %
Carboidrati	< 0,10 %
Grassi	28,06 %
di cui acidi grassi omega - 3 e omega - 6	1,20 %
di cui CLA (isomeri coniugati acido linoleico)	0,63 %

Umidità media: 40,06 %

Analisi effettuate da:
Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Programma Alcotra – Progetto F5 Sapori e Prodotti
a cura di Vittone Paolo