

Fratellanza degli appassionati del Bleu de Gex

Storia dell'Bleu de Gex

Nel XIV secolo, i monaci del Delfinato, si stabilirono nelle mura dell'Abbazia di St Claude, nel Haut-Jura. Portano con sé la tecnica di fare un formaggio di prezzemolo che non tarda a diventare noto come il Bleu de Gex Haut-Jura, Bleu du Haut-Jura o Bleu de Septmoncel.

Nella storia locale, diventa, verso 1350, il formaggio favorito di Charles Quint, allora padrone della regione.

Questo formaggio è realizzato esclusivamente nel massiccio montuoso dei Monti del Giura, su due dipartimenti: Jura e Ain. Proviene esclusivamente dal latte di vacche Montbéliardes, nutrito con foraggi raccolti sul posto.

Questo formaggio, AOC dal 1935, è presentato in macine di 7,5 kg e 35 cm di diametro. La produzione annua, divisa in 4 produttori di cui 3 cooperative (3 Jura e 1 Ain), è stata di circa 530 tonnellate per l'anno 2004.

Le tecniche di lavorazione tradizionali sono:

- Parziale scrematura del latte.
- Stoccaggio a 7 ° c per 48 h massimo.
- Riscaldare a 27 + + C e poi seminare in fermenti lattici.
- Cagliatura con caglio tradizionale.
- Fermentazione delicata e riposo 45 minuti per coagulazione.
- Erogazione da 1 H a 1h 30 quindi riposo e scarico del siero.
- Stampaggio in stampi forati 36 cm con tela.
- Serie di inversione e demolding dopo 3 h.
- Salatura a secco e poi salatoio individuale.
- Inversione con rimozione del siero in eccesso e salatura secca per 5-6 giorni.
- Affinamento da 3 a 4 settimane a 12 ° c e 80% di umidità.
- Quilting per lo sviluppo di stampi (penicillium).
- Inversione ogni 3-4 giorni.



Fratellanza degli appassionati del Bleu de Gex

Storia dell' Bleu de Gex

Questi vincoli lo rendono un formaggio di altissima qualità, che merita l'attenzione di tutti, e una promozione di ogni momento.

L'unico formaggio prezzemolo nella Franca Contea, il blu di Gex ha una crosta sottile, asciutta, giallastra, leggermente infarinata, con la possibile presenza di piccole macchie rossastre. Si tratta di una pasta bianca con avorio, con chiazze blu-verde abbastanza pallido ben distribuiti. Al tatto, la sua pasta è liscia e molto leggermente friabile. Nel naso, il suo odore è poco pronunciato al gusto, il suo leggero sapore di nocciola è molto caratteristico.

È prima di tutto un formaggio di fine pasto. Per il suo gusto leggero e sottile, deve aprire il piatto di formaggio. Inoltre entra nelle preparazioni culinarie: fondue, gratin dauphinois, raclette.

Ospita vini rossi e rosati del Jura, nonché vini rossi di Bordeaux e Côtes-du-Rhône..

