

Generalità		Stracchino	
Presentazione	<p><b>Stracchino</b> Formaggio grasso, fresco, a pasta cruda, molle, prodotto da latte vaccino intero e pastorizzato, coagulato con caglio di vitello liquido. La tecnica di produzione fa riferimento a quella degli analoghi prodotti delle regioni del Nord Italia, ma da decenni viene prodotto anche in Toscana, dove ha riscontrato notevole successo, è diventato un formaggio tradizionale ed è molto apprezzato per le sue caratteristiche di freschezza. Ha forma parallelepipedica a base quadrata, con facce piane, lato di 18-20 cm, scalzo diritto di 4-5 cm e con peso di circa 2,0 Kg, ma viene commercializzato in panetti da circa 0,250 Kg ("ottavi"). Privo di crosta, ha una pasta bianca, o avorio chiarissimo, morbida, cremosa, di sapore delicato, dolce e lievemente acidulo, con odore e aroma di yogurt a causa della rapida maturazione. Non subisce stagionatura e viene lasciato in cella frigorifera per almeno 5-10 giorni per la maturazione. Lo Stracchino si produce durante tutto l'anno. È un formaggio "da tavola" che si consuma fresco, come antipasto o dessert spesso condito con olio extravergine di oliva e pepe e accompagnato da pane "toscano". Viene anche utilizzato in cucina per la preparazione di ricette che necessitano di un "legante". Si accosta a vini bianchi leggeri.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di <b>Grosseto</b> : nell'entroterra maremmano, in particolare nel comune di Sorano.	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <b>Crescenza</b> "	
Allevamento	Tipo	Stalla a stabulazione semi-libera Vacche di razze varie, allevate nel territorio secondo gli usi tradizionali	
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli della zona, eventualmente con integrazione della razione giornaliera	
Storia	<p>La produzione dello Stracchino fa riferimento alla tecnica casearia dei consolidati prodotti delle regioni del nord dell'Italia, ma da decenni viene prodotto anche in Toscana, dove ha riscontrato notevole successo ed è diventato un formaggio tradizionale.</p> <p>Un tempo le cagliate, chiuse in fagotti, venivano inserite all'interno di fascere quadrate di legno disposte su tavoli leggermente inclinati per facilitare la sgrondatura; oggi gli stampi sono in metallo, sono forati e posti a sgrondare in locali a temperatura costante di 25 °C.</p> <p>La preservazione nel tempo della tecnica produttiva ha permesso di conservare la freschezza, il sapore delicato e la particolare cremosità tipiche di questo prodotto</p> <p>Sono tre i caseifici più importanti per la produzione dello stracchino nella provincia di Grosseto. Si possono trovare in zona altri produttori, ma sono tutti di piccole dimensioni. La quantità prodotta è di circa 50 quintali all'anno.</p> <p>Alla vendita diretta è destinato solo un piccolo quantitativo perché la maggior parte è destinata a distributori "non locali" che commercializzano il prodotto nel resto della regione e dell'Italia: oltre alla diffusione capillare nel mercato locale, infatti, lo stracchino ha raggiunto anche altre aree del Centro Italia, consolidando la tradizione del formaggio molle artigianale.</p>		

Descrizione		Stracchino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle, Cremoso	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	

	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Parallelepipedo a base quadrata
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 18÷20
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto (talvolta "collassato") 4÷5
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~2,0 (ma commercializzato in " <i>ottavi</i> " da 250 g/cad)
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Superficie abbastanza liscia, Umida
	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco, o Avorio chiarissimo
	<b>Struttura</b>	Molle, Globosa, Poco coerente, Molto umida, Cremosa
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente, o Molto Rada e irregolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (il caratteristico odore del latte), Yogurt
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Lievemente acidulo, tendente al dolce
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cremoso, Grasso, Poco adesivo, Abbastanza solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Stracchino</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio "da tavola" che si consuma fresco, come antipasto o dessert, generalmente condito con olio extravergine di oliva e pepe
	<b>In cucina</b>	Accompagna fresche misticanze e può essere utilizzato come "legante" per completare svariate ricette locali
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Sono consigliati vini bianchi leggeri
	<b>Miele-Confetture</b>	Allo Stracchino possono essere abbinati vari prodotti: Composte di frutta all'Aceto balsamico, Confettura di pomodori rossi, Confettura extra di melanzane, Gelatina di Lambrusco mantovano, Gelatina di Prosecco, Mostarda di mandarini, di prugne, di peperoni, ... evitando di utilizzarne contemporaneamente più di uno per consentire una corretta valutazione di ogni singolo abbinamento.
	<b>Pane</b>	

Produzione		Stracchino			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte (n° e frequenza)	2/giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	<p>Il latte viene versato in caldaia, o in "polivalente a culla" (nel caso di impianti industriali), portato alla temperatura di coagulazione e gli vengono aggiunti gli eventuali fermenti lattici e il caglio</p> <p>Talvolta, in realtà artigianali e prima della sua coagulazione, si effettua la salatura del latte direttamente in caldaia</p>			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	30÷32 °C			
	Tempo	30÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	<p>La cagliata subisce una prima rottura grossolana con il "frangicagliata" che mescola delicatamente gli strati superiori ed inferiori per distribuire il grasso uniformemente, mantenendo costante la temperatura</p> <p>Segue quindi una seconda rottura alle dimensioni di una <i>noce</i>, mediante lo "<i>spino</i>" o "<i>libbra</i>"</p>			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura, Stufatura, Salatura	<p>Dopo la coagulazione la cagliata viene "rovesciata" meccanicamente nelle fascere quadrate, bucate per consentire lo sgrondo grossolano del siero</p> <p>Gli stampi vengono quindi sottoposti a "stufatura", in ambiente a 25 °C e 100% UR, costanti, in cui vengono ribaltati per 3 volte, a intervalli di tempo variabili (30÷40 minuti) fino allo sgrondo ottimale e al raggiungimento dell'acidità desiderata</p> <p>Successivamente, nel caso la salatura non si fosse effettuata "in caldaia", gli stampi vengono salati "in salamoia" e avviati alla maturazione</p> <p>NOTA: Negli impianti industriali, tutta questa sequenza di operazioni viene effettuata automaticamente tramite una "linea di scorrimento" lungo la quale gli stampi vengono riempiti, impilati, ribaltati più volte, "stufati" e salati</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	~10 giorni (per la sola maturazione)			
	°C - UR%	In cella frigorifera a 4 °C e umidità ≥ 95 % UR			
Comercializzazione		Prima della vendita le forme vengono porzionate " <i>in ottavi</i> " e confezionate con doppio incarto per preservare le caratteristiche del prodotto			