

Generalità	Formaggio d'Alpe grasso	
Presentazione	<p>Formaggio d'Alpe grasso Formaggio grasso, da latte vaccino intero, a medio-lunga stagionatura, a pasta cotta, dura, prodotto in alpeggio nei mesi da giugno a settembre. È uno dei tipici formaggi del territorio montano di molte province della Lombardia, molto ricercato perché le vacche sono alimentate esclusivamente al pascolo e il prodotto ne viene influenzato molto positivamente anche se, ovviamente, è più facile riscontrare difetti produttivi rispetto alla produzione invernale, per carenze strutturali e igieniche che vi possono essere in alpeggio. Un'apposita deroga consente: la produzione del formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico igienizzante prima della lavorazione e l'utilizzo di attrezzature in legno, rame e tela durante la produzione; l'utilizzo di locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile; la produzione "in alpeggio" in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto (D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999 - D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999). Il <i>Formaggio d'Alpe Grasso</i> ha forma cilindrica, a facce piane di diametro 30÷50 cm, scalzo diritto di 10÷12 cm, peso di 8÷10 Kg anche se a volte è possibile trovare forme più grandi fino a 18 Kg; crosta dura, di colore paglierino, tendente al paglierino scuro se trattata con olio di lino; pasta compatta, dura, di colore paglierino che scurisce con la stagionatura, con occhiatura rada, irregolarmente distribuita, di dimensioni piccolo-medie, irregolari; gusto molto saporito, mai forte, spesso con profumo di erbe, che risulta sempre molto caratteristico e facilmente distinguibile dal Nostrano di "fondo valle". Le sue caratteristiche gusto-olfattive sono molto variabili in funzione della zona di produzione. Viene utilizzato preferibilmente come formaggio da tavola, servito con frutta secca o abbinato con confetture e miele, ma può essere usato anche come ingrediente in alcuni piatti locali, come la <i>polenta taragna</i>. Si abbina a vini rossi di buon corpo.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Province di Brescia, Bergamo, Sondrio, Como, Varese, Pavia e Lecco , ma con estensione anche a tutto il territorio montano della Regione
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Alpeggio, Allevamento a pascolo semi-brado Vacche di razze varie stanziate sul territorio, con buona presenza di vacche <i>Bruna alpina</i>
	Alimentazione	Gli animali si alimentano autonomamente pascolando nei prati delle malghe, negli alpeggi
Storia	<p>Prodotto in alpeggio, a quote anche abbondantemente oltre i 2000 metri, da latte di vacche allevate nelle malghe di montagna, dove sviluppano la loro muscolatura, godono di una migliore salute circolatoria e polmonare e, di conseguenza, i formaggi ottenuti dal loro latte sono particolarmente apprezzati. Ha caratteristiche molto variabili in funzione della zona di produzione e viene prodotto con sistemi tramandati nei secoli.</p> <p>Fra i formaggi di alpeggio prodotti in Lombardia, Veneto e Friuli - caratterizzati da tipici sentori di vegetali fermentati o leggermente fruttati e dal sapore amaro - sono per esempio inclusi l'Asiago, il Montasio, il Bitto e la Casera. Fontina e Gruviera sono invece esempi di formaggio di malga provenienti dalle Alpi valdostane, svizzere e francesi, nel cui gusto in genere mancano le note amare tipiche di altri tipi di formaggio di alpeggio.</p> <p>In origine i formaggi di malga venivano prodotti direttamente in alpeggio. Oggi in alcuni casi sono trasportati a valle nei locali per la stagionatura (circa 20 giorni dopo la mungitura del latte); in altri casi, invece il formaggio viene prodotto direttamente a valle, dove i caseifici ricevono giornalmente il latte proveniente anche da più di una malga.</p> <p>I migliori produttori lombardi di <i>Formaggio grasso di alpeggio</i> sono sempre stati i casari delle valli Orobiche, in particolare quelli delle valli del Bitto e della Val Tartano (laterale della Valtellina). Anche in altre valli laterali si producevano e si producono formaggi con il latte intero crudo le cui caratteristiche sono simili al Bitto, ma a differenza di quest'ultimo non esiste l'obbligo di caseificare due volte al giorno, e quindi si può produrre il formaggio anche con un carico di bestiame minimo (per produrre una forma di 10 kg, occorrono almeno 100 litri di latte).</p> <p>Anticamente il caglio si preparava in casa. Si utilizzava l'abomaso del vitello, o di un capretto, facendolo prima essiccare al fumo del camino e poi pestandolo finemente. Successivamente si aggiungeva un po' di aceto ed alcuni noccioli di pesca pestati e il prodotto ottenuto si conservava in un vasetto per essere utilizzato in piccole dosi.</p> <p>Nel passato, un'alternativa al caglio "animale" era un fiore presente nei prati alpini, il "<i>caglio zolfino</i>" (<i>Gallium Verum</i>), dal cui gambo fuoriesce un liquido bianco, usato come enzima (la <i>fito-chimas</i>) per la coagulazione del latte nella produzione di formaggi.</p> <p>Questo formaggio è inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (dalla 7ª revisione, con D. M. 19 giugno 2007).</p>	

Descrizione		Formaggio d'Alpe grasso
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 30÷50
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 10÷12
Peso	Kg	8,0÷10,0 (si trovano anche forme di 18 Kg)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, a volte Oliata
	Colore	Giallo paglierino (più scuro se oliata, con olio di lino)
	Spessore	Abbastanza spessa
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino (scurisce con la stagionatura)
	Struttura	Dura, Compatta
	Unghia	Abbastanza sottile, brunastra
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine-Media Irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie, Medio-alte
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (Burro cotto), Vegetale (Erbaceo), Fragranza caratteristica, ricca e gradevole
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Saporito, mai Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Dura, Tenace, Abbastanza solubile, Leggermente friabile (a stagionatura avanzata)
Principali	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

caratteristiche fisico-chimiche	Umidità (%)	n.d.
---------------------------------	-------------	------

Utilizzo		Formaggio d'Alpe grasso
Utilizzo	In tavola	Viene utilizzato preferibilmente come formaggio da tavola, servito con frutta secca o abbinato con confetture e miele
	In cucina	Può essere usato anche come ingrediente in alcuni piatti locali, come la <i>polenta taragna</i>
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di buon corpo

Produzione		Formaggio d'Alpe grasso			
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio, Allevamento con pascolo semi-brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero, eventualmente Refrigerato (se non appena raccolto)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Trasferimento del latte in caldaia, riscaldamento alla temperatura di coagulazione e aggiunta del caglio			
	Temperatura	37÷38 °C			
	Tempo	40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
	Azioni	Ottenuto il coagulo, si interviene tagliandolo manualmente e, per alcuni minuti, lo si lascia scaricare in caldaia una prima parte di siero			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Mentre si alza la temperatura in caldaia per la "cottura" si inizia a rompere la cagliata, continuando fino ad ottenere le dimensioni di un <i>chicco di riso</i>			
Cottura	°C – Tempo	48÷49 °C (cottura) Si tiene agitata la massa caseosa fino al raggiungimento della temperatura di "cottura" Terminata la "cottura" si lascia ricompattare il coagulo sul fondo della caldaia			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	L'estrazione del coagulo avviene manualmente, aiutandosi con teli di lino Trasferimento del coagulo in apposite fascere dove rimane circa 12 ore a spurgare il siero e consolidare la forma La salatura delle forme avviene "a secco", con sale grosso; si inizia salando la prima faccia dopo 12 ore e la seconda dopo altre 12 ore Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	≥ 6 mesi La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto			
	°C - UR%	In appositi locali a temperatura fresca, su assi di legno, con ripetuti rivoltamenti, pulizia delle forme e trattamento superficiale con olio di lino per inibire la formazione di muffe e controllare la perdita di umidità nella pasta			