

Generalità	Formaggio d'Alpe misto	
Presentazione	<p>Formaggio d'Alpe misto Formaggio grasso, da latte misto intero e crudo (vaccino 80% - caprino 20%), stagionatura di 30-90 giorni, a pasta semicotta, dura. Viene prodotto esclusivamente nel periodo estivo, negli <i>alpeggi</i> dislocati sui territori montani della Regione Lombardia nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese, a quote anche abbondantemente oltre i 2000 metri, da latte di vacche e capre 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. Il <i>Formaggio d'Alpe misto</i> è un prodotto non facile da reperire per la difficoltà di trovare allevatori che <i>monticano</i> sia con vacche, sia con capre: c'è infatti una certa insopportabilità tra le due categorie di allevatori. È uno dei tipici formaggi del territorio montano, molto ricercato perché le vacche e le capre 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 misto</i> ha forma cilindrica, a facce piane di diametro 30-35 cm, scalzo diritto di 10-12 cm, peso di 5-8 Kg; crosta sottile, più o meno dura, di colore giallo paglierino (più chiara rispetto ad un formaggio stagionato di solo latte vaccino); pasta quasi bianca, leggermente dura ed elastica, con occhiatura fine e abbastanza regolare come forma e distribuzione; gusto delicato, fondente e pastoso al palato; riconoscimenti aromatici intensi, di tipo lattico cotto, leggero animale (ircino), erbaceo dato dall'alimentazione delle lattifere al pascolo. Può essere consumato tal quale, come formaggio da tavola, servito come secondo piatto o a chiusura di un pasto. 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 : nel territorio montano della Regione
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Alpeggio, Allevamento a pascolo semi-brado Vacche e capre di razze varie stanziate sul territorio
	Alimentazione	Gli animali si alimentano autonomamente pascolando nei prati delle malghe, negli alpeggi
Storia	<p>In Italia l'alpeggio si svolge tra un'altitudine minima di 600 m s.l.m. e una massima di 2500-2700. Inizia con la <i>monticazione</i>, cioè la salita sull'alpe, che avviene tra la fine di maggio e la metà di giugno e termina con la <i>demonticazione</i>, cioè la discesa in pianura che avviene a fine settembre.</p> <p>In passato non era neppure concepibile allevare animali in montagna senza ricorrere all'<i>alpeggio</i>. Le migliori superfici coltivabili in vicinanza dei villaggi, infatti, erano utilizzate per produzioni alimentari (cereali, patate, legumi); le scorte di fieno erano limitate alle produzioni dei <i>maggenghi</i> (prati-pascoli di mezza montagna), a raccolte di "fieno selvatico" nei boschi e su pascoli magri di alta montagna o comunque non accessibili al bestiame, all'utilizzo delle fronde di essenze arboree quali il frassino ("<i>sbocatura</i>") somministrate fresche o essiccate. Gli statuti comunali del medioevo e dell'età moderna (ma la regola è sopravvissuta a lungo) imponevano l'obbligo del trasferimento all'alpeggio di tutto il bestiame: venivano "esentati" solo i bovini da lavoro e, a volte, una vacca, più spesso una capra da latte (in quanto necessaria alla fornitura di latte agli infanti), perché si volevano evitare i rischi di danneggiamento delle coltivazioni.</p> <p>L'<i>alpeggio</i> è un sistema di gestione pastorale ben preciso che implica la presenza e l'uso, per tutto il periodo estivo, di fabbricati per il ricovero del personale e del bestiame e per la lavorazione del latte, la dotazione di fontane e altre piccole infrastrutture: le "<i>malghe</i>". Possono anche essere incluse nell'utilizzo delle "<i>alpi</i>" quelle forme di attività pastorale che implicano un pascolo guidato e una custodia continua degli animali o, quantomeno, il mantenimento del bestiame in determinate aree di pascolo sotto regolare sorveglianza.</p> <p>L'alpeggio può avere forme economico-organizzative diverse in base all'organizzazione amministrativa (privata, cooperativa, pubblica di tipo comunale, provinciale o statale, ecc.) e al sistema di conduzione (affitto, conduzione da parte di privati, cooperative, ecc.). Può distinguersi anche in base al tipo di bestiame ospitato: alpeggio per bovini (il più comune), per ovini, caprini, equini o per bestiame misto (compresi i suini e gli animali da cortile).</p> <p>Quando organizzato bene, l'alpeggio porta notevoli vantaggi agli animali: da un punto di vista alimentare (maggiore valore nutritivo che si riflette sia sulla salute che sulla qualità dei prodotti zootecnici), da quello dell'attività fisica (sviluppo della muscolatura, aumento dell'attività circolatoria, respiratoria e della capacità polmonare dovuta alla rarefazione dell'aria e al maggiore sforzo fisico), da fattori ambientali (qualità dell'aria respirata e aumento delle radiazioni attive con benefici influssi su cute, pelo, attività ghiandolare e metabolismo).</p> <p>Incentivare la presenza dell'uomo e delle mandrie sugli alpeggi rappresenta un elemento fondamentale per la conservazione e la valorizzazione della montagna. Inoltre non va dimenticato che, accanto alle funzioni più</p>	

tradizionali, l'odierno utilizzo delle zone alpine (qualcuno lo chiama anche “*alpicoltura*”) svolge anche un ruolo importante nella tutela del paesaggio e nella conservazione del patrimonio culturale locale, aspetti che, pur apparendo secondari, vanno assumendo un significato anche economico nell'ambito delle attività legate al turismo. Il mantenimento corretto delle aree a pascolo è garanzia di conservazione della cosiddetta biodiversità vegetale e della diversità paesaggistica, quindi della “bellezza” delle nostre montagne.

Nelle malghe alpine vacche e capre pascolano assieme, ovviamente rispettando le diverse attitudini alimentari: le vacche negli alpeggi ricchi di erba, a quote basso-medie, e le capre più in alto, dove si trovano in genere le rupi alpestri. È naturale quindi che, alla fine di ogni giorno, venga usato il latte di entrambe le lattifere per fare formaggi come il *Misto d'Alpe* in cui la quota di ognuna delle specie rispecchia la diversa capacità produttiva.

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.

Anticamente, specie nelle malghe, 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.

In alternativa al caglio “animale” si poteva utilizzare un fiore presente nei prati alpini, il “*caglio zolfino*” (*Gallium Verum*), dal cui gambo fuoriesce un liquido bianco, usato come enzima (la *fito-chimasi*) per la coagulazione del latte nella produzione di formaggi.

Inserito nell'elenco Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (dalla 7ª revisione, con DM 19 giugno 2007).

Descrizione		Formaggio d'Alpe misto
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Misto (Vacca-Capra)
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 30÷35
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 10÷12
Peso	Kg	5,0÷8,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino (più chiara rispetto ad un formaggio stagionato di solo latte vaccino)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Più o meno Dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Quasi bianco
	Struttura	Compatta, Leggermente dura, Leggermente elastica

	Unghia	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Regolare Fine Regolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-basse+Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (Burro cotto), Animale, leggero (ircino), Vegetale (Erbaceo, dato dall'alimentazione delle lattifere al pascolo)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Delicato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido, Fondente, Pastoso, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio d'Alpe misto
Utilizzo	In tavola	Viene utilizzato preferibilmente come formaggio da tavola; può essere consumato come secondo piatto, accompagnato da verdure, oppure a fine pasto
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di buon corpo

Produzione		Formaggio d'Alpe misto			
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	~80		~20	
	Provenienza	Alpeggio, Allevamento con pascolo semi-brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte messo in caldaia viene scaldato alla temperatura di coagulazione e vi si aggiunge il caglio			
	Temperatura	37÷39 °C			
	Tempo	~35 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
	Azioni	Taglio della cagliata per avviare lo spurgo del 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 granuli delle dimensioni di un <i>chicco di riso</i>
Cottura	°C - Tempo	42÷44 °C (semicottura) Si tiene agitata la massa caseosa fino al raggiungimento della temperatura di "cottura" Raggiunta la temperatura si lascia ricompattare il coagulo sul fondo della caldaia, sotto siero, per 10 minuti
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	L'estrazione del coagulo avviene manualmente, nelle fascere Pressatura delle fascere con pesi per favorire lo spurgo del siero e consolidare la forma, per 24 ore durante le quali si effettuano 3-4 rivoltamenti Salatura delle forme prevalentemente "a secco", sulle singole facce, a giorni alterni per più giorni Dopo la salatura le forme vengono fatte asciugare e avviate alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	30÷90 giorni (a seconda della pezzatura) La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto
	°C - UR%	In cantine o in grotte naturali, a temperatura ambiente, su assi di legno, con ripetuti rivoltamenti e pulizia delle forme

μr

