

Generalità	Ossolano		
Presentazione	<p><b>Ossolano</b>            E' un formaggio vaccino, da latte intero, a pasta semicotta, dura. Pronto dopo una maturazione minima di 60 giorni, può essere stagionato anche fino a oltre 12 mesi con variazioni significative delle sue caratteristiche. Il nome <i>Ossolano</i> deriva dall'Ossola, la striscia di terra che si estende sul versante italiano delle alpi Pennine, dal Monte Rosa al Gries.            Ha forma cilindrica con scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane, con peso da 6,0 a 7,0 Kg. Si presenta con crosta liscia, regolare, di colore paglierino, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura. La pasta è consistente, morbida, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni, di colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso.            Ha un aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento. Di sapore gradevole, armonico e delicato.            Tutte le valli ossolane sono rinomate per l'altissima qualità dei loro prodotti; per ognuno di essi possono essere individuate caratteristiche specifiche e particolari che variano da alpeggio ad alpeggio, anche se per tutti vale una tradizione produttiva con un fondo comune omogeneo.            L'Ossolano viene utilizzato per preparare fondute, la zuppa di pane nero, condire gli <i>gnocchi ossolani</i> (con impasto di zucca, castagne, patate e farina bianca). Quello molto stagionato, molto gustoso e saporito, si presta a essere grattugiato e costituisce la base di eccellenti risotti o soufflé, oltre a dare un tocco speciale a piatti di pasta fresca.            L'abbinamento tradizionale è con vini rossi nobili (es. <i>Barbera, Dolcetto, Merlot, Chianti, Barolo, Barbaresco</i>, nonché tutti i DOC Novaresi che hanno come base il Nebbiolo). Nella stagionatura "fresco" può essere gustato con vini bianchi profumati, che ne esaltano i delicati equilibri aromatici.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 1788/2017		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia del <b>Verbano Cusio Ossola</b> : territorio dei seguenti comuni: Antrona Schieranco, Anzola d'Ossola, Baceno, Bannio Anzino, Beura Cardezza, Bognanco, Calasca Castiglione, Ceppo Morelli, Craveggia, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Druogno, Formazza, Macugnaga, Malesco, Maserà, Mergozzo, Montecrestese, Montescheno, Ornavasso, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premia, Premosello Chiovena, Re, Santa Maria Maggiore, Seppiana, Toceno, Trasquera, Trontano, Vanzone con San Carlo, Varzo, Viganella, Villadossola, Villette, Vogogna. La striscia di terra che si estende sul versante italiano delle alpi Pennine dal Monte Rosa al Gries è l'Ossola. Corre da nord a sud per circa 72 km con una larghezza massima di circa 37 Km e confina a nord con il Cantone Svizzero del Vallese, ad est con quello del Ticino, a sud con il lago maggiore e a ovest con la Valsesia.	
	Tipologie	<b>OSSOLANO</b>	<b>OSSOLANO d'ALPE</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento Pascolo in alpeggio a quota superiore a 1400 m s.l.m.	
	Alimentazione	Bovine delle razze: Bruna, Frisona, Pezzata Rossa e loro meticc.	
		Erba e/o foraggio in percentuale $\geq 60$ % della sostanza secca totale annua. Concentrati di cereali e leguminose e sottoprodotti della loro lavorazione $< 40$ % della sostanza secca totale annua. Nell'alimentazione non è possibile utilizzare <ul style="list-style-type: none"> <li>• erbai di colza, ravizzone, senape, fieno greco;</li> <li>• ortaggi e relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi;</li> <li>• sottoprodotti insilati freschi o insilati delle industrie saccarifera e di fermentazione (trebbie di birra, distillers, vinacce, polpe di bietola ecc.);</li> <li>• ortaggi e frutta essiccati.</li> </ul>	Erba e/o foraggi ottenuti da superfici a pascolo ubicate nel territorio delimitato, in percentuale $\geq 90$ % della sostanza secca totale. Concentrati di cereali e leguminose e sottoprodotti della loro lavorazione $< 10$ % della sostanza secca totale annua. Nell'alimentazione non è possibile utilizzare <ul style="list-style-type: none"> <li>• erbai di colza, ravizzone, senape, fieno greco;</li> <li>• ortaggi e relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi;</li> <li>• sottoprodotti insilati freschi o insilati delle industrie saccarifera e di fermentazione (trebbie di birra, distillers, vinacce, polpe di bietola ecc.);</li> <li>• ortaggi e frutta essiccati.</li> </ul>
Nelle razioni del formaggio D.O.P. "Ossolano" e nella menzione "d'Alpe" è consentita l'integrazione vitaminico-minerale nei limiti ammessi per legge.			
Organismi di tutela	<b>CONSORZIO VALORIZZAZIONE E TUTELA DEL FORMAGGIO OSSOLANO</b> Via Canuto Bruno, 12 - 28845 Domodossola - Verbania		

<b>Storia</b>	<p>Il legame con l'ambiente si manifesta a livello sociale attraverso le contaminazioni etnico/storiche tra le popolazioni residenti e le popolazioni Walser che nei secoli giunsero dalla vicina Svizzera e si ristabilirono nei territori ossolani, tanto da diventare una delle tre minoranze etniche del Piemonte oltre ai Francoprovenzali e ai Valdesi.</p> <p>La popolazione "Walser" abitante di territori montani, aveva acquisito una tecnica casearia dettata anche dalle condizioni climatiche con temperature mai eccessivamente elevate, obbligando l'inserimento nel processo produttivo della fase di semicottura, per permettere un migliore spurgo del siero, limitato in ambienti freddi.</p> <p>I documenti storici che attestano la produzione del formaggio Ossolano sono numerosissimi. Il più antico trovato risale addirittura al 12 luglio 1006. Si tratta di una pergamena che regola una pratica di affitto di alcuni terreni appartenenti alla Pieve di San Vincenzo di Vergante che il Vescovo Pietro concede dalla Cattedra di Novara ad un certo Grimaldo. Il presule richiede all'affittuario la consegna annuale di 100 libbre di formaggio "di giusta misura secondo la bilancia del luogo".</p> <p>Molti documenti permettono poi di individuare utilizzi commerciali e legali del formaggio, ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la possibilità di pagare in formaggio alcune tasse o decime;</li> <li>- una curiosa decima, pagata dapprima ai Canonici di Domodossola e poi trasmessa ereditariamente a tutti i Parroci, che prevedeva la consegna agli stessi del formaggio prodotto in un certo giorno dell'anno (per alcuni San Giovanni il 24 Giugno e per altri San Quirico il 16 luglio);</li> <li>- l'obbligo, civilissimo, della pubblica carità che devolveva ai bisognosi una parte delle produzioni di alpeggio;</li> <li>- gli affitti pagati, ancora ai nostri giorni, con prodotti caseari.</li> </ul> <p>Tutte le valli ossolane sono rinomate per l'altissima qualità dei loro prodotti; per ognuno di essi possono essere individuate caratteristiche specifiche e particolari che variano da alpeggio ad alpeggio anche se per tutti vale una tradizione produttiva con un fondo comune omogeneo.</p>
---------------	---

Descrizione		Ossolano	
		OSSOLANO	OSSOLANO d'ALPE
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro - Duro
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato / Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane/Quasi Piane ø 29÷32	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto/Leggerm. convesso 6÷9	
Peso	Kg	6÷7	5÷6
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia, Leggerm. Untuosa	
	Colore	Paglierino (più intenso con la stagionatura)	
	Spessore	Abbastanza sottile; più spessa con la stagionatura	
	Consistenza	Abbastanza morbida ed elastica; più dura e rigida con la stagionatura	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da leggermente paglierino a paglierino carico, fino a giallo intenso	
	Struttura	Consistente, elastica, leggera morbidezza alla masticazione	

	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Presente (specialmente con il progredire della stagionatura) Ocra Abbastanza sottile	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Decisa, con tipologia compresa tra formaggi a pasta semicotta e formaggi a pasta cruda Irregolare Di piccole dimensioni ("grano di riso") Irregolare	
Odore / Aroma	Intensità	Abbastanza Intenso; più intenso e fragrante con l'invecchiamento.	
	Persistenza	Abbastanza Persistente/Persistente	
	Riconoscimenti	Aroma caratteristico, armonico e delicato; riconoscimenti erbacei legati alle varietà stagionali della flora; diacetile (burro); note di frutta matura e secca, vaniglia e rosa canina, o ancora fiori dei pascoli alpini quali il botton d'oro, o piccoli frutti selvatici come uva spina e ribes giallo; leggermente speziato a stagionatura più prolungata.	
	Retrogusto	n.a.	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido, Abbastanza armonico	
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Leggera morbidezza alla masticazione, abbastanza elastica, abbastanza solubile Più dura e meno elastica a stagionatura più elevata.	
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 40	

Utilizzo		Ossolano	
		OSSOLANO	OSSOLANO d'ALPE
Utilizzo	In tavola	Può costituire una vera e propria "portata" a tavola quale secondo piatto, in un pranzo magari poco conformista, ma con alle spalle un'antica, saggia e solida tradizione Al naturale se ne consiglia il consumo a temperatura ambiente Sciolto al calore si gusta con patate bollite, la polenta, il pane abbrustolito	
	In cucina	In piatti importanti con pasta, riso e soprattutto con gli <i>gnocchi ossolani</i> (caratterizzati da un impasto di zucca, castagne, patate e farina bianca)	
Abbinamenti	Vino	Vini rossi nobili, quali la Barbera, i Dolcetti, il Merlot o il Chianti per non tacere dei re Barolo e Barbaresco, nonché tutti i DOC Novaresi che hanno come base il Nebbiolo. Se poco stagionato può essere gustato con vini bianchi profumati, che ne esaltino i delicati equilibri aromatici.	
	Miele/Confetture		
	Frutta		
	Verdure	Si sposa bene con verdure crude o cotte, specie per le forme di più lunga stagionatura.	
	Pane	Pane bianco o, meglio, di segale	

Produzione		Ossolano							
		OSSOLANO				OSSOLANO d'ALPE			
Periodo di produzione		Tutto l'anno				Mungiture dal 01-06 al 30-09			
Materia prima:	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> </ul>	% q.tà	100				100				
	Provenienza	Allevamento				Alpeggio. Il formaggio DOP «Ossolano» d'Alpe è ottenuto da latte prodotto e caseificato in alpeggi ubicati nel territorio delimitato e ad altitudini non inferiori a 1400 m s.l.m.				
	Munte	2 - 4 mungiture consecutive al giorno				1 – 2 mungiture consecutive al giorno				
	Trattamenti Fisici	Intero								
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato								
Aggiunte	E' consentito l'uso di starter ottenuti dalla selezione di batteri lattici autoctoni.									
Coagulazione	Tipologia	Presamica								
	Temperatura	36÷39 °C								
	Tipo di caglio	Caglio bovino, ammesso dalla legislazione vigente								
	Tempo (minuti)	n.d.								
Rottura coagulo	Dimensione	A "chicco di mais"								
	Tempo	5÷10 minuti								
Cottura	Temperatura	42 - 45 °C ( <b>semicottura</b> ).								
	Tempo	15 ÷ 30 minuti								
	Azione	Si effettua mentre il coagulo viene mantenuto in movimento								
Formatura	Estrazione	Manuale								
	Formatura	Meccanica / Manuale Prima della salatura sono utilizzate fasce marchianti, che recano la dicitura "OSSOLANO" ed altre diciture previste dal disciplinare								
Trattamenti forma	Stufatura	n.a.								
	Pressatura	≤ 12 ore								
	Salatura	A secco, o in salamoia								
Maturazione	Tempo - °C - UR%									
Stagionatura	Tempo	> 60 gg da inizio lavorazione del latte e fino a oltre 12 mesi								
	°C - UR%	5÷14 °C - UR 75÷90%								
	Cura forma	Sono ammessi i seguenti trattamenti in crosta: raschiatura, lavaggio con acqua e sale, oliatura								
Marchiatura	<p>Con fascia marchiante durante il processo produttivo riportante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La denominazione "OSSOLANO", inclinata di 30°, ripetuta 14 volte su tutto lo scalzo</li> <li>- Numero identificativo del caseificio</li> <li>- Lo spazio per il marchio a fuoco</li> </ul> <p>Con etichetta cartacea apposta su una delle facce</p> <p>L'applicazione del marchio a fuoco si effettua non prima del termine minimo di stagionatura.</p> <p>La dicitura "<b>d'Alpe</b>", riferita alle forme prodotte in alpeggio, è riportata <b>UNICAMENTE</b> sull'etichetta cartacea</p>									
Commercializzazione	<p>Ogni forma intera di formaggio Ossolano DOP è caratterizzata da un'etichetta cartacea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>VERDE</b> per la tipologia Ossolano</li> <li>- <b>MARRONE</b> per la tipologia Ossolano d'Alpe</li> </ul> <p>Il formaggio D.O.P. "Ossolano" è immesso al consumo in forma intera o porzionata.</p> <p>La <b>forma intera</b> è immessa al consumo, non prima del termine minimo di stagionatura, previa identificazione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• scalzo avente impressa la scritta "OSSOLANO"</li> </ul>									

- etichetta cartacea apposta su una delle due facce della forma
- marchiatura a fuoco sullo scalzo

La **forma porzionata** è immessa al consumo, non prima del termine minimo di stagionatura, a condizione che sia possibile identificare:

- porzione di scalzo avente impresso parte della scritta OSSOLANO
- porzione di etichetta cartacea
- denominazione d'origine protetta "Ossolano" sulla etichetta adesiva e/o sul film prestampato messo sulla confezione dal porzionatore autorizzato.

Le attività di porzionatura devono avvenire in stabilimenti in possesso delle autorizzazioni sanitarie di legge e previo inserimento nel sistema dei controlli della struttura di controllo autorizzata e sono **permesse anche al di fuori dell'area delimitata per la D.O.P.**

Le forme di formaggio D.O.P. "Ossolano" e "Ossolano" d'Alpe che vengono confezionate con operazioni che comportino la raschiatura e/o asportazione della crosta (raspature, cubetti, fettine, ecc.), rendendo invisibile la marchiatura di origine, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione, al fine di garantirne la rintracciabilità.