

Generalità		Nisso	
Presentazione	Nisso	Formaggio grasso, a pasta cremosa, di lunga conservazione, prodotto da latte vaccino, ovino, o misto vaccino-ovino, intero e pastorizzato. È un prodotto tipico della tradizione contadina che, per ridurre al massimo gli sprechi alimentari, ricorreva ai metodi più efficaci, talvolta anche curiosi, per conservare gli alimenti, anche i più deperibili. Il <i>Nisso</i> è il risultato di una di queste tecniche di conservazione che ha consentito non solo di poter utilizzare più a lungo il formaggio conferendogli particolari sapori e aromi, ma anche di recuperare forme che altrimenti si sarebbero dovute eliminare. Si produce nelle vallate appenniniche settentrionali utilizzando latte di vacca, spesso miscelato con quello di pecora ed è chiamato " <i>formaggio che salta o che brucia</i> ". Nell'Oltrepò Pavese (ma anche in molte altre regioni d'Italia) in particolari periodi dell'anno, capitava che i formaggi in stagionatura potessero essere attaccati dalla "Mosca del formaggio" (<i>Piophilha casei</i>) che penetra nelle forme e vi depone le sue uova. Queste si trasformano in larve (che si muovono a scatti, che saltano) che, a loro volta, si cibano del formaggio trasformandolo in una sorta di crema dal sapore deciso e leggermente piccante (che brucia). Tutto questo processo avviene all'interno di vasi con bocca larga, a forma di anfora, chiamati " <i>amole</i> " in cui vengono messe le forme fino al suo compimento. Ovviamente le forme in cui risultano ancora presenti larve vive della mosca non possono essere commerciate (per le severe normative sanitarie europee), ma quando queste hanno completato il loro ciclo vitale, l'effetto degli enzimi sviluppati rimane nella pasta del formaggio ed è molto ambito dagli estimatori. Al momento della produzione le forme sono cilindriche, abbastanza piccole, regolari, di dimensioni e peso variabili; la crosta è morbida, di colore giallo paglierino chiaro; la pasta è di colore bianco, morbida e poco elastica; il sapore è mediamente armonico, leggermente salato; con riconoscimenti di lattico cotto, animale (ircino, leggero); la stagionatura, durante il processo di fermentazione, può essere lunga e prolungarsi fino a due anni. Si consuma preferibilmente "da tavola" come dessert, spalmato su crostini di pane con l'aggiunta di olio. Servito "tal quale" si abbina piacevolmente a un buon vino rosso corposo del territorio (es. <i>Oltrepò Pavese DOC - Barbera, Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC, Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC</i>).	
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Pavia : nel territorio della Val Staffora, nell'alto Oltrepò Pavese	
	Tipologie	Il più noto è il " Nisso di Menconico ", prodotto a Menconico, un piccolo comune della valle Staffora	
Allevamento	Tipo	Stalla o Allevamento a pascolo semi-brado Vacche e/o pecore di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze semi-pabulari tipiche del territorio	
Storia	<p>È un prodotto tipico della tradizione contadina che, per ridurre al massimo gli sprechi alimentari, ricorreva ai metodi più efficaci, talvolta anche curiosi, per conservare gli alimenti, anche i più deperibili. Il <i>Nisso</i> è il risultato di una di queste tecniche di conservazione che ha consentito non solo di poter utilizzare più a lungo il formaggio conferendogli particolari aromi elevati e piccantezza, ma anche di recuperare forme che altrimenti si sarebbero dovute eliminare.</p> <p>Si produce nelle vallate appenniniche settentrionali utilizzando latte di vacca, spesso miscelato con quello di pecora ed è chiamato "<i>formaggio che salta o che brucia</i>".</p> <p>Nell'Oltrepò Pavese (ma anche in molte altre regioni d'Italia) in particolari periodi dell'anno, capitava che i formaggi in stagionatura potessero essere attaccati dalla "Mosca del formaggio" (<i>Piophilha casei</i>) che penetra nelle forme e vi depone le sue uova. Queste si trasformano in larve (che si muovono a scatti) che, a loro volta, si cibano del formaggio trasformandolo in una sorta di crema dal sapore deciso e leggermente piccante. Tutto questo processo avviene all'interno di vasi con bocca larga, a forma di anfora, chiamati "<i>amole</i>" in cui vengono messe le forme fino al suo compimento. Ovviamente le forme in cui risultano ancora presenti larve vive della mosca non possono essere commerciate (per le severe normative sanitarie europee), ma quando queste hanno completato il loro ciclo vitale, l'effetto degli enzimi sviluppati rimane nella pasta del formaggio ed è molto ambito dagli estimatori.</p>		

Descrizione		Nisso	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca, Pecora, Misto (vacca-pecora)	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	

	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	Fermentato
	Stagionatura	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	<i>Tutte le caratteristiche "morfologiche" indicate si riferiscono alle forme prima della loro "fermentazione"</i> Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. Variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. Variabili
Peso	Kg	Variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino chiaro, la pasta è molle, di colore bianco
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida e Poco Elastica
	Occhiatura	n.d.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	<i>Caratteristiche "olfatto-gustative" riferite al prodotto dopo la fermentazione</i> Medie=Medio elevate,
	Riconoscimenti, Retrogusto	Fermentato, Lattico cotto, Leggero Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco armonico, Leggero Salato, Leggero Dolce, Possibile leggero retrogusto amaro
Sensazioni Trigeminale		Mediamente pungente
Struttura (in bocca)		Cremosa, Leggermente adesiva, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Nisso
Utilizzo	In tavola	Si consuma preferibilmente come dessert, spalmato su crostini di pane con l'aggiunta di olio
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" si abbina piacevolmente a un buon vino rosso corposo del territorio (es. <i>Oltrepò Pavese DOC - Barbera, Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC, Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC</i>)

Produzione		Nisso			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100	≤ 100		
	Provenienza	Stalla, o Allevamento semi-brado			
	Munte	Due			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene messo in caldaia e portato alla temperatura di coagulazione aggiungendo nel contempo il caglio			
	Temperatura	37 °C			
	Tempo	45 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	La cagliata viene rotta in modo grossolano, alla dimensione di una <i>mela</i> Viene mantenuta per alcuni minuti sotto siero per consolidare il coagulo			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	Nessuna cottura			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Pressatura Salatura	Dopo questa operazione, si estrae la massa caseosa e la si dispone nelle fuscelle per consentire lo spurgo del siero e il consolidamento delle forme La salatura delle forme viene effettuata "in salamoia" Successivamente le forme vengono messe all'interno delle " <i>amole</i> " (vasi con bocca larga, a forma di anfora) dove si svolge il processo di stagionatura-fermentazione			
Stagionatura	Tempo	Le forme vengono lasciate stagionare nelle <i>amole</i> per 12÷24 mesi, con frequenti oliature della crosta per mantenerla piuttosto morbida			
	Fermentazione	Durante la stagionatura, il formaggio, viene attaccato dalla "Mosca del formaggio" (<i>Piophilha casei</i>) che penetra nelle forme e vi depone le sue uova. Queste si trasformano in larve che si cibano del formaggio trasformandolo con gli enzimi da loro prodotti in una sorta di crema dal sapore deciso e leggermente piccante.			
	°C - UR%	In locali freschi e a media umidità			
	Utilizzo	La crema derivata dalla fermentazione della pasta può essere degustata "raschiandola" direttamente dall'interno delle forme, oppure attingendo a quella distribuita in barattoli di vetro preparati dal produttore			