

Generalità		Nostrano semigrasso	
Presentazione	<p>Nostrano semigrasso Formaggio a pasta semicotta, dura, ottenuto con latte vaccino parzialmente scremato, crudo o pastorizzato, prodotto "in alpeggio", stagionato. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 32÷33 cm, scalzo di 7 cm e un peso medio a maturazione di 6÷7 Kg; la crosta è dura, liscia, leggermente untuosa, di colore paglierino scuro o marrone; la pasta è dura, compatta, di colore paglierino, con una occhiatura rada, fine, di dimensioni irregolari e distribuita in modo regolare; come tutti i formaggi d'alpeggio, ha un gusto saporito e caratteristico che viene accentuato con la stagionatura di 10÷16 mesi e non è mai piccante. Il Nostrano semigrasso presenta caratteristiche organolettiche diverse da una forma all'altra, in quanto il territorio di produzione è molto vasto e ogni singolo "alpeggio" trasferisce nel formaggio le sue distinte peculiarità. È un formaggio "da tavola", consumato a fine pasto, o come secondo piatto, ma è anche particolarmente adatto per essere arrostito sulle braci o alla piastra. Servito "tal quale" si abbina gradevolmente con vini rossi maturi, morbidi, di buon corpo.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio, Varese : l'intero territorio "alpino"	
	Tipologie	È conosciuto anche con il nome di " Nostrano Val Sabbia " per distinguerlo da quelli prodotti normalmente con latte parzialmente scremato	
Allevamento	Tipo	Alpeggio Vacche di razze diverse trasferite sugli alpeggi nei mesi estivi	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con le erbe fresche e spontanee degli alpeggi	
Storia	<p>È conosciuto anche con il nome di Nostrano Val Sabbia, per la sua origine Si distingue dal Grasso per il fatto che viene prodotto con latte parzialmente scremato Tipico della tradizione alpina ha le prerogative dei formaggi a pasta dura: senza occhiatura o poco occhiati Il latte della munta serale viene scremato per affioramento e unito a quello della munta mattutina. Ne deriva il tipico formaggio d'Alpe, fatto solo negli alpeggi della catena montana lombarda. Ogni pascolo, per le caratteristiche delle erbe spontanee, determina nel formaggio caratteristiche organolettiche diverse.</p>		

Descrizione		Nostrano semigrasso	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Stagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	32÷33	
	Scalzo	Diritto	

	Dimensioni (cm)	7
Peso	Kg	6÷7
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Leggermente untuosa
	Colore	Giallo paglierino scuro tendente al marrone
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Dura, Compatta
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Dura, Compatta, Untuosa, Scagliabile
	Unghia	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine Irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Latte cotto, Burro fuso, Erbaceo (essenze fresche degli alpeggi)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Intenso e persistente, Leggermente sapido, ma con ancora un retrogusto dolce
Sensazioni Trigeminale		Non è mai piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro, Compatto, Untuoso, Leggermente friabile, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d.– Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Nostrano semigrasso
Utilizzo	In tavola	Si consuma come secondo piatto o dessert
	In cucina	É particolarmente adatto per essere arrostito sulle braci o alla piastra
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" si abbina gradevolmente con vini rossi maturi, morbidi, di buon corpo

Produzione		Nostrano semigrasso			
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio			
	Munte	Due			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato			

		Munta <i>serale scremata</i> per affioramento, miscelata con la Munta <i>mattutina intera</i>
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato
	Aggiunte	Fermenti lattici
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	In caldaia, dopo aver riscaldato il latte delle due munte alla temperatura di coagulazione, si aggiungono i fermenti lattici e il caglio
	Temperatura	37-38 °C
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si attende la formazione del coagulo e, una volta che la consistenza sembra giusta, si interviene rompendo la cagliata con lo spino fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> e scaldando contemporaneamente la cagliata per effettuare la cottura
Cottura	°C – Tempo - Azioni	46 °C (semicottura), Si lascia depositare il coagulo sul fondo della caldaia e lo si fa riposare per alcuni minuti sotto siero
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Pressatura Salatura	Il coagulo viene estratto dalla caldaia e disposto in fascere cilindriche che vengono pressate con dei pesi per consentire l'eliminazione del siero in eccesso La salatura delle forme si ottiene per immersione "in salamoia" Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	10÷16 mesi, per garantire la sicurezza del prodotto
	°C - UR%	In locali freschi e adatti per la stagionatura Le forme, disposte su assi di legno, vengono costantemente rivoltate, pulite e strofinate per impedire la formazione di muffe sulla superficie La stagionatura impartisce al formaggio il sapore caratteristico e garantisce la sicurezza del prodotto