

Generalità		Nostrano semigrasso	
<b>Presentazione</b>	<p><b>Nostrano semigrasso</b>            Formaggio a pasta semicotta, dura, ottenuto con latte vaccino parzialmente scremato, crudo o pastorizzato, prodotto <b>"in alpeggio"</b>, 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>		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Lombardia</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Lombardia	
	<b>Province-Zona</b>	Province di <b>Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio, Varese</b> : l'intero territorio "alpino"	
	<b>Tipologie</b>	È conosciuto anche con il nome di " <b>Nostrano Val Sabbia</b> " per distinguerlo da quelli prodotti normalmente con latte parzialmente scremato	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Alpeggio Vacche di razze diverse trasferite sugli alpeggi nei mesi estivi	
	<b>Alimentazione</b>	Gli animali sono alimentati con le erbe fresche e spontanee degli alpeggi	
<b>Storia</b>	<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	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Parzialmente scremato, Crudo o Pastorizzato	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto	
	<b>Umidità pasta</b>	Duro	
	<b>Tecnologia</b>	Pressato	
	<b>Stagionatura</b>	Stagionato	
	<b>Conten. Grasso</b>	Semigrasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce</b>	Piane	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	32÷33	
	<b>Scalzo</b>	Diritto	

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

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

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

		Munta <i>serale scremata</i> per affioramento, miscelata con la Munta <i>mattutina intera</i>
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo o Pastorizzato
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	In caldaia, dopo aver riscaldato il latte delle due munte alla temperatura di coagulazione, si aggiungono i fermenti lattici e il caglio
	<b>Temperatura</b>	37-38 °C
	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, in polvere
<b>Rottura del coagulo</b>	<b>Rottura coagulo</b>	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
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azioni</b>	46 °C ( <b>semicottura</b> ), Si lascia depositare il coagulo sul fondo della caldaia e lo si fa riposare per alcuni minuti sotto siero
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura Pressatura Salatura</b>	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
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	10÷16 mesi, per garantire la sicurezza del prodotto
	<b>°C - UR%</b>	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