

Generalità	Stracchino orobico	
Presentazione	<p>Stracchino orobico Formaggio grasso, fresco, a pasta molle e cruda, ottenuto da latte vaccino, intero, crudo. È tipico di tutta la provincia di Bergamo e, in particolare, delle valli bergamasche delle Alpi Orobie che formano una lunga catena di cime di vario aspetto, allineate per oltre 50 chilometri in direzione est-ovest, dalla sponda orientale del lago di Como a quella destra del fiume Oglio in Valcamonica, caratterizzata da rilievi tra i 2000 e 3000 metri. Come tutti gli <i>stracchini</i> era un prodotto di fine estate, inizio autunno, ma oggi viene prodotto tutto l'anno. Si presenta in forma parallelepipedica a base quadrata, con facce piane, con lato di 18÷20 cm, scalzo diritto di 4 cm e peso di 1,5 Kg. La crosta è rigata con righe che ricordano i tradizionali solchi delle forme messe a spurgare sulle canne di fiume, sottile, morbida, umida, di colore bianco o paglierino chiaro; la pasta, di colore avorio o paglierino chiaro, è morbida, tendente al gessoso, con una occhiatura rada, di dimensione fine-media, irregolarmente distribuita; ha un gusto dolce e delicato con un intenso profumo di latte. Viene piacevolmente utilizzato come formaggio "da tavola", ma ha una pasta adatta a sciogliersi facilmente con altri ingredienti, pertanto è prezioso nella preparazione di primi piatti. Si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica. Negli alpeggi, oggi, è purtroppo un formaggio raro che Slow Food salvaguarda con un suo Presidio.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	<p>Provincia di Bergamo: intero territorio della provincia e, in particolare, delle valli bergamasche delle Alpi Orobie che formano una lunga catena di cime di vario aspetto, allineate per oltre 50 chilometri in direzione est-ovest, dalla sponda orientale del lago di Como a quella destra del fiume Oglio in Valcamonica, caratterizzata da rilievi tra i 2000 e 3000 metri</p> <p>Presidio Slow Food: <i>Area di produzione:</i> Valle Brembana e valli confluenti Serina, Taleggio e Imagna <i>Sostenuto da:</i> Comunità Montana della Valle Brembana, Comunità Montana Valle Imagna, Camera di Commercio di Bergamo, Provincia di Bergamo Servizio Sviluppo Rurale</p>
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semi-estensivo, Alpeggio Vacche di razze varie con prevalenza della razza <i>Bruna alpina</i>
	Alimentazione	<p>I foraggi con cui vengono alimentati i bovini provengono in larghissima misura da prati della valle, dagli alpeggi e dai "maggenghi" da cui si ricavano fieno, erba fresca e, in minima quantità, fieno-silo</p> <p>Tali foraggi di produzione locale costituiscono la componente preponderante della razione alimentare dei bovini sia durante l'inverno, che nel periodo estivo trascorso in alpeggio.</p>
Storia	<p>Per "stracchino" la maggior parte dei consumatori intende quei panetti di formaggio tenero, umido, di colore bianco traslucido, da consumarsi in fretta, onnipresenti nei menu ospedalieri o nelle case di riposo. Oggi questo stracchino è un prodotto totalmente industriale, che gode, non sempre a proposito, dello status di formaggio digeribile, dolce, poco grasso: uno status che ne ha fatto un bene di larghissimo consumo, ma che ha travisato il significato storico del termine.</p> <p>Il nome "stracchino" sembra avere due possibili origini: la prima è data dal fatto che lo stracchino veniva prodotto dalle famiglie contadine più povere, con poco latte a disposizione e che tendevano a ricavare sia burro che formaggio per il sostentamento della famiglia: il formaggio veniva quindi prodotto con latte "straco", oggi diremmo semplicemente "scremato". Altra ipotesi è invece quella che attribuisce il termine "stracch" (cioè stanco) al latte che veniva munto da vacche provate dalla lunga transumanza dall'alpeggio al fondovalle.</p> <p>Nasce anticamente in alternativa ai classici formaggi di malga a pasta semidura o dura. Era un prodotto di fine estate, inizio autunno, ma oggi viene prodotto tutto l'anno.</p> <p>Le prime testimonianze documentali si hanno solo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. Il conte Stefano Jacini, nel 1882, nella sua "Inchiesta Jacini" (la grande inchiesta parlamentare del Regno d'Italia che dal 1877 al 1886 esaminò le condizioni dell'agricoltura nel paese) e in particolare nel rapporto pubblicato nel 1884 che ne espone le conclusioni, a proposito del nome stracchino scriveva che esso si riferiva "...a piccoli formaggi teneri che quei malghesi, nel loro viaggio dalla montagna alla pianura e viceversa, sogliono confezionare all'infretta nelle stazioni di riposo, col latte delle mucche stracche per il lungo viaggio".</p> <p>Le differenze principali rispetto a prodotti simili (<i>Stracchino tradizionale, o Taleggio</i>) sono la consistenza della sua pasta e della crosta (più gessata e irregolare), la composizione della sua microflora casearia: più cocchi che bacilli e forte presenza di microflora enterococcica ed eterofermentante responsabile di svariate attività fermentative con produzione di aromi differenziati.</p> <p>La valle Brembana e quelle confluenti di Serina, Taleggio e Imagna conservano ancora una tradizione artigianale di tutto rispetto ma poco nota, eppure qui gli allevatori sono un vero e proprio presidio del territorio: conservano pascoli ricchi di straordinarie essenze foraggere, per chi vive in questi piccoli paesi è importante poter contare su un'occupazione lavorativa alternativa alla fabbrica o all'ufficio nei centri di fondovalle. Per questo è nato il <i>Presidio Slow Food</i> che riunisce i piccoli allevatori e casari determinati ad</p>	

affermare la tradizione del vero stracchino delle valli Orobiche.

La storicità e l'antica tradizionalità dei processi produttivi di questo formaggio sono talmente rigorosi che spesso diventa impossibile introdurre alcuni accorgimenti tecnici legati alle recenti normative comunitarie. Ciò nonostante si è completamente abbandonata l'abitudine di appoggiare lo Stracchino Orobico sulle canne di fiume per facilitare lo spurgo del siero: il procedimento sarebbe contrario alle più elementari, odierne norme igieniche, tanto che le forme, durante la lavorazione, vengono appoggiate su tappetini di plastica che riportano opportuni disegni che ricordano la trama del cannicciato.

Descrizione		Stracchino orobico
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata
	Facce Lato (cm)	Piane 18÷20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 4
Peso	Kg	1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita (può presentare una sottilissima fioritura bianca)
	Aspetto	Rugosa (rigata, per i segni dei tappetini di plastica su cui posano gli stampi), Umida
	Colore	Bianco o Paglierino chiaro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Paglierino chiaro; Bianco (al centro in presenza di "gessatura")
	Struttura	Morbida, poco Elastica e, nel sottocrosta, leggermente Cremosa Talvolta la pasta è leggermente Dura e Friabile (<i>gessata</i>)
	Occhiatura	Rada, di dimensione Fine-Media, irregolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse, Medio-Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco (panna, burro fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, giustamente Sapido, Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.

Struttura (in bocca)		Tenero, Grasso, Leggermente Friabile e Adesivo nella parte gessata, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Stracchino orobico
Utilizzo	In tavola	Viene piacevolmente utilizzato come formaggio “da tavola”
	In cucina	Per la sua pasta adatta a sciogliersi facilmente e a mescolarsi ad altri ingredienti, è prezioso nella preparazione di primi piatti
	Vino	Si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica

Produzione		Stracchino orobico			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento aziendale semi-estensivo, Alpeggio			
	Munte	Una, o più			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Secondo la tradizione viene prodotto con latte intero appena munto (“ <i>a munta calda</i> ”) a cui, in caldaia, senza alcun riscaldamento, si aggiunge direttamente il caglio. Quando non è possibile utilizzarlo subito dopo la mungitura il latte viene scaldato alla temperatura di coagulazione			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	<p>Si attende il consolidamento del coagulo che viene rotto delicatamente con la <i>básla</i>, una sorta di spannarola in rame del diametro di 20÷25 cm. Con lenti e sapienti movimenti, si effettua la rottura di tutta la massa caseosa fino alla dimensione di una <i>nocciola</i>, mantenendo costante la temperatura in caldaia</p> <p>La rottura della cagliata è seguita da una breve fase di riposo per lasciare depositare il coagulo sul fondo della caldaia</p>			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.			
Lavorazione “fuori caldaia”	Formatura Spurgo Stufatura Salatura	<p>La cagliata viene estratta manualmente in teli di lino che vengono posti nei caratteristici stampi forati a sezione quadrata, in acciaio o in legno, lasciandoli spurgare per qualche tempo ed effettuando alcuni rivoltamenti</p> <p>Al termine della fase di spurgo si tolgono i teli di lino e, quando lo stracchino ha prodotto una leggera patina biancastra riconoscibile anche al tatto, si procede alla salatura delle forme, “a secco”, strofinando entrambe le facce con sale grosso e avviandole alla maturazione</p>			
Maturazione/	Tempo	15 giorni			

Stagionatura	°C - UR%	La maturazione deve avvenire in cella o in cantina con temperatura di 6÷10 °C e umidità relativa del 90%, disponendo le forme su <i>scalere</i> (scaffali per la stagionatura) Le forme possono essere rivoltate e pulite con l'aiuto di un panno imbevuto di salamoia che agisce come antisettico e impedisce la formazione di muffe
---------------------	----------	--

μπ

