

Generalità		Stracchino tipico	
Presentazione	<p><b>Stracchino tipico</b> Formaggio grasso, fresco, a pasta molle e cruda, ottenuto da latte vaccino, intero, crudo e appena munto, prodotto esclusivamente in alpeggi a quota superiore a 1000 m s.l.m., nei mesi da giugno a settembre. Lo "stracchino", è un tipo di formaggio storicamente prodotto in tutta la Lombardia nelle zone a valle delle Alpi o delle Prealpi dove le vacche rientravano dagli alpeggi, seguendo un processo più o meno comune a tutti. In questo panorama, lo "Stracchino tipico" occupa un posto particolare perché viene prodotto esclusivamente negli alpeggi, godendo di tutti i vantaggi derivanti da questa caratteristica. Sono due gli stracchini tipici più noti: lo <i>Stracchino di Nesso (CO)</i> e lo <i>Stracchino dei Campelli (BG)</i>. Generalmente ha forma parallelepipedica a base quadrata (però può anche avere forma cilindrica), con facce piane, con lato (o diametro) di 20÷22 cm, scalzo diritto di 4 cm (talvolta "collassato") e peso di 1,0 Kg. La crosta, solcata dalle rigature impresse dal cannicciato su cui le forme vengono appoggiate per lo spurgo, è sottile (pelle), umida e morbida, di colore paglierino, con possibile presenza di muffe grigie; la pasta è morbida, a volte cremosa nel sottocrosta e gessata al centro, di colore bianco o paglierino chiaro; si scioglie in bocca, con sentori di dolce e di aromatico. Lo <i>Stracchino di Nesso</i> si consuma quasi subito, per apprezzarne freschezza e cremosità, mentre lo <i>Stracchino dei Campelli</i> dopo 30÷60 giorni per cogliere l'aroma particolare dato dai fiori di rododendro presenti nei pascoli. Viene utilizzato come formaggio "da tavola" e si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica. Lo <i>Stracchino tipico</i> 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	Province di <b>Bergamo, Como</b> : alpeggi nelle valli delle province e, in particolare nella valle dei Campelli (BG) e nel comune di Nesso (CO)	
	Tipologie	Lo Stracchino tipico prodotto nel comune di Nesso (CO) è conosciuto come " <b>Straness</b> "	
Allevamento	Tipo	Alpeggio Vacche di razze varie con prevalenza della razza <i>Bruna alpina</i>	
	Alimentazione	I foraggi con cui vengono alimentati i bovini provengono in larghissima misura da prati delle valli, dagli alpeggi e dai " <i>maggenghi</i> " da cui si ricavano erba fresca e fieno che costituiscono la razione alimentare dei bovini in alpeggio.	
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 "<i>stracchino</i>" 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 "<i>straco</i>", oggi diremmo semplicemente "scremato". Altra ipotesi è invece quella che attribuisce il termine "<i>stracch</i>" (cioè stanco) al latte che veniva munto da vacche provate dalla transumanza dall'alpeggio al fondovalle.</p> <p>Le prime testimonianze documentali si hanno solo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. Il conte Stefano Jacini, nel 1882, nella sua "<i>Inchiesta Jacini</i>" (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 <b>stracchino</b> scriveva che esso si riferiva "<i>...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</i>".</p> <p>Un tempo lo stracchino era prodotto in tutta la Lombardia, ora l'area dello <i>Stracchino tipico</i> è molto più limitata. Molto conosciuti sono lo <i>Stracchino di Nesso</i> in provincia di Como e quello della <i>Valle dei Campelli</i> in provincia di Bergamo</p>		

Descrizione		Stracchino tipico	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	

	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Molle
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Fresco
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Parallelepipedo a base quadrata, o Cilindrico (in qualche caso)
	<b>Facce Lato (cm)</b>	Piane 20÷22
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto, o Collassato 4
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, o Muffettata
	<b>Aspetto</b>	Rugosa (rigata, per i segni dei tappetini di giunco o plastica su cui posano gli stampi), Umida, Possibili colonie di muffe grigie
	<b>Colore</b>	Bianco o Paglierino chiaro
	<b>Spessore</b>	Molto sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio o Paglierino chiaro; Bianco (al centro, in presenza di "gessatura")
	<b>Struttura</b>	Morbido, poco Elastico e, nel sottocrosta, a volte Cremoso In presenza di <i>gessatura</i> la pasta è leggermente Dura e Friabile
	<b>Occhiatura</b>	n.a.
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medio-Basse, Medie
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico (panna, burro fresco), leggero Erbaceo (nelle forme più mature)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Delicato, giustamente Sapido, Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenero, Grasso, Leggermente Friabile e Adesivo nella parte <i>gessata</i> , Poco solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Stracchino tipico</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Viene piacevolmente utilizzato come formaggio "da tavola"
	<b>In cucina</b>	n.d.
	<b>Vino</b>	Si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica

Produzione		Stracchino tipico			
Periodo produzione		Giugno-Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	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	30-32 °C			
	Tempo	35-40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	La cagliata viene rivoltata con la <i>spannarola</i> e successivamente rotta fino alla dimensione di una <i>nocciola</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Stufatura Salatura	<p>La cagliata viene subito estratta manualmente in teli di lino o di nylon che vengono posti nei caratteristici stampi forati <i>"del Taleggio"</i>, a sezione quadrata, in acciaio o in legno</p> <p>Gli stampi vengono posti in "camera calda" per la stufatura e ripetutamente rivoltati</p> <p>Dopo 24 ore le forme, liberate dagli stampi, ricevono la prima salatura "a secco", in superficie, seguita da uno stoccaggio <b>in grotta</b> a 5-6 °C e infine, dopo 24 ore, la seconda salatura su tutti i lati</p> <p>Le forme vengono avviate alla maturazione</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	5-15 giorni: maturazione dello <i>Stracchino di Nesso</i> 30-60 giorni: maturazione dello <i>Stracchino dei Campelli</i>			
	°C - UR%	La maturazione avviene in cella o in cantina, con temperatura di 6-10 °C e umidità relativa elevata, disponendo le forme in cassette con teli in cotone per assorbire lo spurgo del siero, ripetendo l'operazione più volte e pulendo le forme con un telo imbevibile di acqua e sale ( <i>salinatura</i> ) che agisce come antisettico e impedisce la formazione di muffe			