

Generalità	Ossolano DOP		
Presentazione	<p>Ossolano DOP</p> <p>E' un formaggio vaccino, da latte intero, a pasta semicotta o cotta, dura. Pronto dopo una maturazione minima di 60 giorni, può essere stagionato anche fino a oltre 12 mesi con variazioni significative delle sue caratteristiche.</p> <p>Il nome Ossolano deriva dall'Ossola, la striscia di terra che si estende sul versante italiano delle alpi Pennine dal Monte Rosa al Gries.</p> <p>Ha forma cilindrica con scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane, con peso da 6,0 a 7,0 kg. Si presenta con crosta liscia, regolare, di colore paglierino, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura. La pasta è consistente, morbida, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni, di colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso.</p> <p>Ha un aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.</p> <p>Di sapore gradevole, armonico e delicato.</p> <p>Tutte le valli ossolane sono rinomate per l'altissima qualità dei loro prodotti; per ognuno di essi possono essere individuate caratteristiche specifiche e particolari che variano da alpeggio ad alpeggio anche se per tutti vale una tradizione produttiva con un fondo comune omogeneo.</p> <p>L'Ossolano viene utilizzato per preparare fondute, la zuppa di pane nero, condire gli gnocchi ossolani. Quello molto stagionato, molto gustoso e saporito, si presta a essere grattugiato e costituisce la base di eccellenti risotti o soufflé nonché per dare un tocco speciale a piatti di pasta fresca.</p> <p>L'abbinamento tradizionale è con i vini rossi nobili, quali la Barbera, i Dolcetti, il Merlot o il Chianti per non tacere dei re Barolo e Barbaresco, nonché tutti i DOC Novaresi che hanno come base il Nebbiolo. Fresco può essere gustato con vini bianchi profumati, che ne esaltano i delicati equilibri aromatici.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DOP Reg. CE xxx/aaaa (2016-10-14 in Attesa Riconoscimento CE)</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Zona	<p>La striscia di terra che si estende sul versante italiano delle alpi Pennine dal Monte Rosa al Gries è l'Ossola. Corre da nord a sud per circa 72 km con una larghezza massima di circa 37 Km e confina a nord con il Cantone Svizzero del Vallese, ad est con quello del Ticino, a sud con il lago maggiore e a ovest con la Valsesia.</p> <p>Il territorio delimitato è identificato dai confini censuari ed amministrativi dei seguenti comuni: Provincia del Verbano Cusio Ossola: Antrona Schieranco, Anzola d'Ossola, Baceno, Bannio Anzino, Beura Cardezza, Bognanco, Calasca Castiglione, Ceppo Morelli, Craveggia, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Druogno, Formazza, Macugnaga, Malesco, Masera, Mergozzo, Montecrestese, Montescheno, Ornavasso, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premia, Premosello Chiovenda, Re, Santa Maria Maggiore, Seppiana, Toceno, Trasquera, Trontano, Vanzone con San Carlo, Varzo, Viganello, Villadossola, Villette, Vogogna.</p>	
Tipologie	OSSOLANO	OSSOLANO d'ALPE	
Allevamento	Tipo	Allevamento	Pascolo in alpeggio a quota superiore a 1400 m s.l.m.
		Le bovine da latte allevate devono appartenere alle razze: Bruna, Frisone, pezzata Rossa e loro meticci.	
	Alimentazione	<p>Il foraggio costituente la razione del bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio D.O.P. "Ossolano" deve essere costituito per almeno il 50% da foraggi freschi, affienati o insilati, ottenuti da superfici ubicate nell'ambito del territorio delimitato.</p> <p>A completamento della razione è possibile l'utilizzo di miscele di cereali, legumi e altri mangimi semplici in misura non superiore al 50% del fabbisogno di sostanza secca.</p> <p>Nell'alimentazione non è possibile utilizzare</p> <ul style="list-style-type: none"> • erbai di colza, ravizzone, senape, fieno greco; • ortaggi e relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi; • sottoprodotti insilati freschi o insilati delle industrie saccarifera e di fermentazione (trebbie di birra, distillers, vinacce, polpe di bietola ecc.); • ortaggi e frutta essiccati. 	<p>Il foraggio costituente la razione del bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio D.O.P. "Ossolano" d'Alpe" deve essere costituito per il 100% da foraggi freschi ottenuti da superfici a pascolo ubicate nell'ambito del territorio delimitato.</p> <p>A completamento della razione è consentito l'utilizzo esclusivo di cereali in misura non superiore al 20% del fabbisogno di sostanza secca.</p> <p>Nell'alimentazione non è possibile utilizzare</p> <ul style="list-style-type: none"> • erbai di colza, ravizzone, senape, fieno greco; • ortaggi e relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi; • sottoprodotti insilati freschi o insilati delle industrie saccarifera e di fermentazione (trebbie di birra, distillers, vinacce, polpe di bietola ecc.);

	Nelle razioni del formaggio D.O.P. "Ossolano" e nella menzione "d'Alpe" è consentita l'integrazione vitaminico-minerale nei limiti ammessi per legge.
Organismi di tutela	CONSORZIO VALORIZZAZIONE E TUTELA DEL FORMAGGIO OSSOLANO Via Canuto Bruno, 12 - 28845 Domodossola - Verbania
Storia	<p>Il legame con l'ambiente si manifesta a livello sociale attraverso le contaminazioni etnico/storiche tra le popolazioni residenti e le popolazioni Walser che nei secoli giunsero dalla vicina Svizzera e si ristabilirono nei territori ossolani, tanto da diventare una delle tre minoranze etniche del Piemonte oltre ai Francoprovenzali e ai Valdesi.</p> <p>La popolazione "Walser" abitante di territori montani, aveva acquisito una tecnica casearia dettata anche dalle condizioni climatiche con temperature mai eccessivamente elevate, obbligando l'inserimento nel processo produttivo della fase di semicottura, per permettere un migliore spurgo del siero, limitato in ambienti freddi.</p> <p>I documenti storici che attestano la produzione del formaggio Ossolano sono numerosissimi. Il più antico trovato risale addirittura al 12 luglio 1006. Si tratta di una pergamena che regolamenta una pratica di affitto di alcuni terreni appartenenti alla Pieve di San Vincenzo di Vergante che il Vescovo Pietro concede dalla Cattedra di Novara ad un certo Grimaldo. Il presule richiede all'affittuario la consegna annuale di 100 libbre di formaggio "di giusta misura secondo la bilancia del luogo".</p> <p>Molti documenti permettono poi di individuare utilizzi commerciali e legali del formaggio, ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la possibilità di pagare in formaggio alcune tasse o decime; - una curiosa decima pagata dapprima ai Canonici di Domodossola e poi trasmessa ereditariamente a tutti i Parroci che prevedeva la consegna agli stessi del formaggio prodotto in un certo giorno dell'anno (per alcuni San Giovanni il 24 Giugno e per altri San Quirico il 16 luglio); - l'obbligo, civilissimo, della pubblica carità che devolveva ai bisognosi una parte delle produzioni di alpeggio; - gli affitti pagati, ancora ai nostri giorni, con prodotti caseari. <p>Tutte le valli ossolane sono rinomate per l'altissima qualità dei loro prodotti; per ognuno di essi possono essere individuate caratteristiche specifiche e particolari che variano da alpeggio ad alpeggio anche se per tutti vale una tradizione produttiva con un fondo comune omogeneo.</p>


Descrizione		Ossolano DOP	
		OSSOLANO	OSSOLANO d'ALPE
Classificazione	Tipo latte	Vaccino	
	Trattam. latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro - Duro
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco / Semistagionato / Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane/Quasi Piane ø 29÷32	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto/Leggerm. convesso 6÷9	
Peso	Kg	6÷7	5÷6
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale	
	Aspetto	Regolare, Liscia, Leggerm. Untuosa	
	Colore	Paglierino (più intenso con la stagionatura)	
	Spessore		
	Consistenza		
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso	
	Struttura	Consistenza di buon livello, specie quando si prova la rottura della porzione di formaggio con le mani, pur mantenendo una leggera morbidezza alla masticazione	

	Unghia/Sottocr. Colore Spessore		
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Decisa, con tipologia compresa tra formaggi a pasta semicotta e formaggi a pasta cruda Irregolare Di piccole dimensioni ("grano di riso") Irregolare	
	Erborinatura Colore Distribuzione		
Odore / Aroma	Intensità	Abbast. Intenso, più intenso e fragrante con l'invecchiamento.	
	Persistenza	Abbast. Persistente/Persistente (diacetile)	
	Riconoscimenti	Legati alle varietà stagionali della flora. Diacetile, note di frutta matura e secca, vaniglia e rosa canina, o ancora fiori dei pascoli alpini quali il botton d'oro, o piccoli frutti selvatici come uva spina e ribes giallo, leggermente speziato a stagionatura più prolungata.	
	Retrogusto		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido, Abbast. armonico	
Sensazioni Trigeminale			
Struttura (in bocca)		Morbida, Abb. elastica, Abb. solubile. Più dura e meno elastica a stagionatura più elevata.	
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 40	

Utilizzo		Ossolano DOP	
		OSSOLANO	OSSOLANO d'ALPE
Utilizzo	In tavola	Può costituire una vera e propria "portata", a tavola, quale secondo piatto in un pranzo, magari poco conformista, ma con alle spalle un'antica, saggia e solida tradizione. Al naturale se ne consiglia il consumo a temperatura ambiente. Sciolto al calore si gusta con patate bollite, la polenta, il pane abbrustolito.	
	In cucina	In piatti importanti con pasta, riso e soprattutto con gli gnocchi Ossolani.	
Abbinamenti	Vino	Vini rossi nobili, quali la Barbera, i Dolcetti, il Merlot o il Chianti per non tacere dei re Barolo e Barbaresco, nonché tutti i DOC Novaresi che hanno come base il Nebbiolo. Se poco stagionato può essere gustato con vini bianchi profumati, che ne esaltino i delicati equilibri aromatici.	
	Miele/Confetture		
	Frutta		
	Verdure	Si sposa bene con verdure crude o cotte, specie per le forme di più lunga stagionatura.	
	Pane	Pane bianco o, meglio, di segale	

Produzione		Ossolano DOP	
		OSSOLANO	OSSOLANO d'ALPE
Periodo di produzione		Tutto l'anno	Mungiture dal 01-06 al 30-09

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Latte	% q.tà	100				100			
	Provenienza	Allevamento				Pascolo in alpeggio (quota >1400 m s.l.m.)			
	Munte	2 - 4 mungiture consecutive al giorno				1 – 2 mungiture consecutive al giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero							
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato							
	Aggiunte	E' consentito l'uso di starters ottenuti dalla selezione di batteri lattici autoctoni.							
	Coagulazione	Temperatura	36÷39°C						
Tipo di caglio		Caglio ammesso dalla legislazione vigente							
Tempo (minuti)									
Rottura coagulo	Dimensione	A "chicco di mais" in 5÷10 min							
Cottura	Temperatura	42 - 45 °C.							
	Tempo	15 ÷ 30 minuti							
	Azione	Si effettua mentre il coagulo viene mantenuto in movimento							
Trattamenti cagliata	Pre-salatura								
	Estrazione	Manuale							
	Acidificazione								
	Macinatura								
	Filatura								
Formatura		Meccanica / Manuale Prima della salatura sono utilizzate fasce marchianti, che recano la dicitura "OSSOLANO" ed altre diciture previste dal disciplinare							
Trattamenti forma	Stufatura								
	Pressatura	Max 12 ore							
	Salatura	A secco, o in salamoia							
Maturazione	Tempo - °C - UR%								
Stagionatura	Tempo	>60 gg da inizio lavorazione del latte							
	°C - UR%	5÷14 °C - UR 75÷90%							
	Cura forma	Sono ammessi i seguenti trattamenti in crosta: raschiatura, lavaggio con acqua e sale, oliatura							
Marchiatura	<p>Con fascia marchiante durante il processo produttivo riportante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La denominazione "OSSOLANO", inclinata di 30°ripetuto 14 volte su tutto lo scalzo - Numero identificativo del caseificio - Lo spazio per il marchio a fuoco <p>Con etichetta cartacea apposta su una delle facce L'applicazione del marchio a fuoco si effettua non prima del termine minimo di stagionatura. La dicitura "d'Alpe" è riportata UNICAMENTE sull'etichetta cartacea</p>								
Commercializzazione	<p>Ogni forma intera di formaggio Ossolano DOP è caratterizzata da un'etichetta cartacea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - VERDE per la tipologia Ossolano - MARRONE per la tipologia Ossolano d'Alpe <p>Il formaggio D.O.P. "Ossolano" è immesso al consumo in forma intera o porzionata.</p>								



La **forma intera** è immessa al consumo, non prima del termine minimo di stagionatura, previa identificazione con:

- scalzo avente impresso la scritta Ossolano
- etichetta cartacea apposta su una delle due facce della forma
- marchiatura a fuoco sullo scalzo

La **forma porzionata** è immessa al consumo, non prima del termine minimo di stagionatura, a condizione che sia possibile identificare:

- porzione di scalzo avente impresso parte della scritta OSSOLANO
- porzione di etichetta cartacea
- denominazione d'origine protetta "Ossolano" sulla etichetta adesiva e/o sul film prestampato messo sulla confezione dal porzionatore autorizzato.

Le attività di porzionatura devono avvenire in stabilimenti in possesso delle autorizzazioni sanitarie di legge e previo inserimento nel sistema dei controlli della struttura di controllo autorizzata e sono **permesse anche al di fuori dell'area delimitata per la D.O.P.**

Le forme di formaggio D.O.P. "Ossolano" e "Ossolano" d'Alpe che vengono confezionate con operazioni che comportino la raschiatura e/o asportazione della crosta (raspature, cubetti, fettine, ecc.), rendendo invisibile la marchiatura di origine, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione, al fine di garantirne la rintracciabilità.



onaf