

Generalità		Montegranero
Presentazione	<p>Montegranero Il Montegranero è prodotto con latte vaccino intero e crudo. Ha pasta dura, semicotta, pressata, di media-lunga stagionatura. Nell'ampio panorama dei formaggi piemontesi, il Montegranero è uno dei pochi che seguono la tecnica produttiva della cottura. La forma è cilindrica, regolare, a facce piane raccordate allo scalzo mediante spigolo vivo, con diametro di 30÷35 cm, scalzo di 10÷15 cm e peso di 6,0÷10,0 kg. Ha crosta dura, liscia, di intenso colore paglierino o marroncino, con possibile presenza di muffe; pasta compatta, di colore paglierino intenso, completamente chiusa o con una occhiatura media ben diffusa e poco presente. Il sapore è tendenzialmente dolce, piuttosto marcato, con un retrogusto amaro simile alla nocciola tostata; l'aroma, più intenso di altri formaggi, evidenzia sentori di erba di montagna. Il Montegranero era tradizionalmente prodotto dagli allevatori che durante il periodo estivo non si recavano in alpeggio.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di Torino : territori dell'Alta Val Pellice
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, pascolo
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate
Storia	<p>Si ricorda la vendita di questo prodotto nei paesi dell'alta Val Pellice, fin dalla metà del XIX secolo. Il formaggio era tradizionalmente prodotto dagli allevatori che durante il periodo estivo non si recavano in alpeggio.</p>	

Descrizione		Montegranero
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro o Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	Ø 30 ÷ 35
	Scalzo	Dritto
	Dimensioni (cm)	10 ÷ 15
Peso	Kg	6 ÷ 10
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita o Ammuffita
	Aspetto	Liscia, con presenza, o residui di muffe
	Colore	Paglierino o marroncino intenso (in presenza di muffa)

	Spessore	Abbastanza spessa
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino intenso
	Struttura	Compatta, dura
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura	Assente o Media, rada e ben diffusa
	Erborinatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Abbastanza intenso
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, erbaceo (sentori di erba di montagna)
Sapore	Dolce, Salato	Dolce, abbastanza armonico
	Acido, Amaro	Leggero retrogusto amaro (di nocciola tostata)
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Compatta, abbastanza dura, Granulosa, Abbastanza friabile, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Montegrano
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma al naturale. Per il sapore piuttosto forte e il leggero retrogusto amaro dovuto all'utilizzo di latte intero e alla stagionatura, il Montegrano viene spesso accompagnato da miele o confetture in modo da addolcirne il gusto.
	In cucina	In cucina è adatto a quelle preparazioni in cui si desidera donare un sapore deciso come per esempio in una <i>polenta concia</i> o in un risotto. Talvolta viene mescolato con toma fresca a pasta grassa per dare un maggiore equilibrio al piatto.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi ben strutturati.
	Miele / Confetture	Miele o confetture
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Montegrano			
Periodo produzione		Giugno ÷ settembre			
Materie prime: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o pascolo			
	Munte	Una munta			
	Trattamenti Fisici	Intero, Crudo			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	n.a.			

Coagulazione	Temperatura	36 ÷ 38 °C
	Tempo	35 ÷ 40 minuti
	Tipo di caglio	Di vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Si effettua un primo taglio a croce a cui segue una sosta di 5÷10 minuti. La seconda rottura è quella definitiva a " <i>chicco di riso</i> " a cui segue immediatamente la semicottura.
Cottura	°C- Tempo - Azione	48 °C (semicottura), immediatamente dopo la seconda rottura. Terminata la cottura si prosegue l'agitazione della cagliata per distribuire bene il calore e concludere l'asciugatura del granulo.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata, estratta a blocchi già porzionati, si dispone nello stampo (di legno) per la formatura. Pressatura fino a 12 ore intervallata da alcuni rivoltamenti delle forme per favorire lo spurgo. Salatura a secco in superficie, o in salamoia.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 4 mesi (stagionatura medio-lunga), necessaria per esprimere le caratteristiche organolettiche tipiche. Può estendersi fino a 8 mesi.
	°C - UR%	Si effettua in celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali, ad una temperatura di circa 8÷12 °C, su assi di legno.
	Cura forma	

