

Generalità		Nostrale d'Alpe
Presentazione	Nostrale d'Alpe Formaggio a latte vaccino crudo, intero o leggermente scremato per affioramento, a pasta cruda e pressata, prodotto esclusivamente con latte di alpeggio. La forma è cilindrica a facce piane di diametro 25÷35 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 5÷8 cm e peso da 3,0 a 7,0 kg. La crosta è liscia, di colore grigio-paglierino scuro tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura; la pasta è di colore giallo dorato con distacchi minuti e ben diffusi; la struttura è consistente. Il gusto è intenso, giustamente sapido ed equilibrato. La trasformazione in formaggio era, infatti, considerata il sistema più efficace per valorizzare il latte di vacca di Razza Piemontese ed il Nostrale veniva preparato dai margari direttamente sugli alpeggi. E' per questo che, ancora oggi, viene considerato uno dei prodotti tradizionali più rappresentativi delle montagne della provincia di Cuneo. Il Nostrale d'Alpe è praticamente l'unico formaggio prodotto negli alpeggi cuneesi nel periodo estivo.	
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Zona	Provincia di Cuneo : prodotto in tutti gli alpeggi del territorio della provincia di Cuneo
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo in alpeggio (deve essere ad un'altitudine minima di 1.500 m)
	Alimentazione	Essenze spontanee fresche, variabili nel periodo della produzione
Storia	<p>In provincia di Cuneo è ancora molto diffusa la pratica dell'alpeggio con i suoi riti antichi e ancora immutabili che risalgono agli albori della storia. Ogni anno, d'estate, dalla pianura salgono sulle montagne circa 35.000 bovini e circa 30.000 ovi-caprini, nel rispetto di una tradizione che consente lo sfruttamento integrato delle risorse foraggere d'alta quota e la produzione di formaggi tipici e dal gusto unico e inconfondibile. Il Nostrale è il formaggio tradizionalmente e da sempre prodotto negli alpeggi cuneesi dai margari, esclusivamente nel periodo in cui le mandrie sostano nei pascoli d'alta quota che, per tradizione, coincide con i giorni tra il 24 giugno e il 29 settembre.</p> <p>Nella sua accezione più generale, questo formaggio viene indicato come antenato della attuale DOP "Bra duro". La storia del Nostrale d'Alpe si perde nel tempo essendo praticamente l'unico formaggio prodotto nel periodo estivo negli alpeggi cuneesi.</p> <p>È un formaggio il cui metodo di lavorazione è stato tramandato oralmente di generazione in generazione. Rompendo più volte la cagliata e pressandola, le forme potevano mantenersi maggiormente "<i>in forma</i>" anche con piccoli sbalzi di temperatura dei locali di stagionatura di montagna nonché durante il trasporto dall'alpeggio alla pianura per la vendita.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, "<i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta</i>", Edizioni EDA, 1981 - Sandro Doglio, "<i>Le cose buone del Piemonte: I Formaggi</i>", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 - AA.VV. "<i>I formaggi della Provincia di Cuneo</i>", ONAF Delegazione di Cuneo, Stampa Provincia di Cuneo, 1997 - Elma Schena e Adriano Ravera, "<i>Formaggi di Montagna</i>", Edizioni Blu, 2004 	

Descrizione		Nostrale d'Alpe
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero o Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso, Grasso

Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 25 ÷ 35
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 5 ÷ 8
Peso	Kg	3,0 ÷ 7,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Grigio-paglierino scuro (più intenso con l'avanzare della stagionatura)
	Spessore	Sottile o abbastanza spessa (a seconda della stagionatura)
	Consistenza	Abbastanza dura o dura (a seconda della stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo dorato
	Struttura	Abbastanza dura o dura (a seconda della stagionatura)
	Unghia/Sottocrosta	Da sottile ad abbastanza sottile
	Occhiatura	Minuta e ben diffusa
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Abbastanza intense
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, erbaceo (dovuto al consumo di erbe e fiori da parte delle vacche in alpeggio). Ogni alpeggio rappresenta un microambiente unico e quindi le varie produzioni si differenziano tra loro per i profumi e i sapori che vengono conferiti al formaggio dalla specifica composizione floristica di ogni pascolo. Sono migliori le forme preparate tra giugno e luglio.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapore forte, abbastanza equilibrato
Sensazioni Trigeminale		Piccante (a stagionatura avanzata)
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, granulosa e abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso o Semigrasso

Utilizzo	Nostrale d'Alpe	
Utilizzo	In tavola	Comunemente viene consumato al naturale con il pane.
	In cucina	Il Nostrale si presta ad insaporire antipasti e primi piatti (es. risotto con le pere, tortini con patate schiacciate, uova, besciamella e parmigiano, aromatizzati con pepe e noce moscata e, infine, guarniti con una crema saporita e vellutata ottenuta dal Nostrale lasciato fondere con burro, latte e uova). In cucina, avendo una pasta pressata, si utilizza per quelle preparazioni che non richiedono una fusione immediata ma, se lasciato fondere, è molto apprezzato (es. nei vari soufflé di verdura con fonduta). Le forme che superano i 12 mesi possono anche essere grattugiate utilizzando una grattugia a fori grossi.
Abbinamenti	Vino	Il prodotto stagionato richiede vini rossi tannici, di corpo.
	Miele / Confetture	
	Frutta	Ottimo in abbinamento ad alcuni tipi di frutta.

	Verdure	Soufflé di verdura (patate, cardi, finocchi, ...)
	Pane	

Produzione		Nostrale d'Alpe				
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre Solo nel caso in cui l'azienda agricola sia stanziale in montagna viene prodotto durante l'intero periodo dell'anno.				
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100				
	Provenienza	Pascolo				
	Munte	Due munte consecutive.				
	Trattamenti Fisici	<p>La munta serale può essere scremata per affioramento.</p> <p>La conservazione del latte sino al momento della lavorazione viene effettuata lasciando il latte in caldaia oppure immergendo nella fontana con l'acqua corrente i bidoni con il latte munto.</p> <p>Di norma il latte per la produzione del Nostrale d'Alpe non deve avere acidità di fermentazione, se non in piccola misura, per migliorare la coagulazione e la successiva rottura e raccolta della cagliata.</p>				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	n.a.				
Coagulazione	Temperatura	32 ÷ 37 °C				
	Tempo	45 ÷ 60 minuti				
	Tipo di caglio	Di vitello, liquido				
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Al momento del taglio la consistenza della cagliata deve essere dura per permettere un rottura netta del coagulo.</p> <p>A "chicco di riso".</p> <p>Negli ultimi anni, a differenza del passato quando si effettuava un'unica rottura, si sta affermando la tecnica dei due tagli con breve sosta intermedia.</p> <p>Ottenuto il granulo di cagliata della dimensione desiderata si effettua un'agitazione di 5÷10 minuti e si procede con l'estrazione (tale fase veniva definita in dialetto cuneese "arciampè").</p>				
Cottura	°C - Tempo - Azione	In nessun caso si procede ad un riscaldamento della cagliata come nel caso di altri formaggi d'alpe.				
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Normalmente l'estrazione della cagliata si esegue dopo aver tolto quasi completamente il siero dalla caldaia di lavorazione per rendere più semplice la raccolta della cagliata in un blocco solo, o la sua suddivisione in parti adeguate alle forme da produrre.</p> <p>Ognuna delle parti di cagliata si deposita in uno stampo di legno, avvolta in una tela di tessuto naturale per favorirne lo spurgo (la tela viene definita in dialetto piemontese "rairola").</p> <p>Una volta riempiti, si procede alla sovrapposizione degli stampi per avviare una prima grossolana pressatura, utile per disperdere una buona quota di siero.</p> <p>Dopo alcuni minuti, si estrae la massa caseosa dallo stampo, si taglia con un coltello ogni forma in quattro o più parti che vengono sminuzzate a mano (una sorta di <i>seconda rottura</i> dopo quella in caldaia), riposte nella tela e rimesse nello stampo.</p> <p>Si procede quindi ad una seconda pressatura più energica.</p> <p>In taluni casi il formaggio può subire ancora una rottura con taglio col coltello e sminuzzatura a mano (<i>terza rottura</i>).</p> <p>Si prosegue quindi con la pressatura per una durata massima di 12 ore.</p> <p>La salatura, che nel passato avveniva "a secco", sfregando il sale sulla superficie per 1 o 2 giorni per parte, più modernamente alcuni produttori hanno iniziato a praticare la salatura "in salamoia" per circa 24 ore.</p>				

Stagionatura	Tempo minimo	≥ 35 giorni Un Nostrale d'Alpe, caseificato come un tempo, può essere stagionato tranquillamente anche fino a 12 mesi.
	°C - UR%	Essendo un formaggio prodotto esclusivamente in alpeggio, i locali di stagionatura sono le classiche cantine d'alpe con pareti e pavimenti geologicamente naturali ed assi in legno, avendo l'accortezza di non superare temperature di 10÷12 °C e possibilmente con una umidità elevata per evitare formaggi troppo asciutti o spaccati.

MIT

onaf

onaf