

Formaggio d'Alpe Grasso



Il Formaggio grasso d'alpe è un formaggio stagionato a pasta cotta, prodotto in alpeggio con latte intero.

Caratteristiche

Il Formaggio grasso d'alpe ha forma cilindrica, con peso variabile tra gli 8 e i 10 Kg; a volte è possibile trovare forme più grandi fino a 18 Kg di peso.

La crosta ha colore paglierino, più scura se strofinata con l'olio di lino, mentre la pasta risulta di colore giallo-paglierino, che scurisce con la stagionatura.

Modalità produttive

Il Formaggio grasso d'alpe si ottiene da latte intero scaldato a 37-38 °C, al quale si aggiunge il caglio. Dopo circa 40 minuti, ottenuto il coagulo, si interviene tagliandolo e quindi lo si lascia depositare. Si lascia riposare per alcuni minuti e quindi si inizia a rompere la cagliata mentre si porta la temperatura fino a 48-49 °C, sempre rompendo il coagulo fino ad ottenere le dimensioni di grana di riso. Fatto questo si permette al coagulo di ricompattarsi depositandosi sul fondo.

L'estrazione avviene manualmente, aiutandosi con dei teli; la cagliata viene quindi posta in apposite fascere e lasciata qualche ora a riposare per permettere lo spurgo del siero. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

Curiosità

Il Formaggio grasso d'alpe è un prodotto molto ricercato perché le vacche sono alimentate esclusivamente al pascolo e il prodotto ne viene influenzato molto positivamente. Ovviamente è più facile riscontrare difetti produttivi rispetto alla produzione invernale, per carenze strutturali e igieniche che vi possono essere in alpeggio.

Caratteristiche organolettiche

Il Formaggio grasso d'alpe ha un gusto molto saporito, mai forte, spesso con profumo e retrogusto di erbe. Risulta sempre molto caratteristico e facilmente distinguibile dal nostrano di fondo valle.

Come si consuma

Il Formaggio grasso d'alpe è un formaggio da tavola, che può essere consumato come antipasto, come secondo piatto o, in alternativa, come fine pasto. Da abbinare preferibilmente con vini rossi di corpo.

Area di produzione

Il Formaggio d'alpe grasso è prodotto in tutto il territorio montano della Regione e in particolare nelle province di: Brescia, Bergamo, Sondrio, Como, Varese, Pavia e Lecco.