

Nostrano Semigrasso



Il **Nostrano Semigrasso**, conosciuto anche come **Nostrano Val Sabbia**, è un formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, a pasta semicotta, prodotto in alpeggio e stagionato.

Caratteristiche

Il Nostrano Semigrasso è un formaggio d'alpe, prodotto con latte parzialmente scremato, cui vengono aggiunti in fase di lavorazione fermenti lattici, caglio e sale. Le forme hanno un diametro di 32-33 cm, scalzo alto 7 cm e un peso variabile tra i 6 e i 7 chilogrammi a maturazione. La pasta ha colore paglierino, con una piccola occhiatura sparsa.

Modalità produttive

Per produrre il Nostrano Semigrasso, il latte (crudo o pastorizzato) viene parzialmente scremato, portato alla temperatura di 37-38 °C ed addizionato di fermenti lattici e caglio in polvere.

Quando il coagulo si è formato, si rompe la cagliata fino a raggiungere le dimensioni di grani di riso e si scalda contemporaneamente fino a 46 °C. La massa viene quindi estratta, posta in apposite fascere e pressate con dei pesi, per favorire lo spurgo del siero.

La salatura si ottiene con la salamoia e la stagionatura consigliata è di 10-16 mesi, per garantire la sicurezza del prodotto.

Curiosità

Il nome Nostrano Semigrasso è stato inventato dal caseificio per distinguerlo dagli altri nostrani sul mercato.

Caratteristiche organolettiche

Il Nostrano Semigrasso, come tutti i formaggi d'alpe, ha un gusto saporito e caratteristico, che viene accentuato con la stagionatura. Non è mai piccante.

Come si consuma

Il Nostrano Semigrasso è un formaggio da tavola che può essere gustato tal quale, a chiusura di un pasto, oppure come secondo piatto. È inoltre un buon prodotto da sciogliere sulle braci.

Area di produzione

Il Nostrano Semigrasso viene prodotto esclusivamente in alpeggio, durante il periodo estivo, su tutto il territorio montano della Regione e precisamente nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio, Varese.