

Stracchino della Valsassina

Prodotto nell'omonima valle in provincia di Lecco, lo **Stracchino della Valsassina** è un formaggio molle soprattutto nel sottocrosta, a pasta cruda e piuttosto gessato al centro e a media stagionatura. È ottenuto rigorosamente con latte vaccino intero, sale e caglio.

Caratteristiche

Lo Stracchino della Valsassina ha la forma di un parallelepipedo di 20 centimetri di lato e scalzo di 4 centimetri. Il peso oscilla fra 1,300 e 1,500 chilogrammi. La pasta liquefatta nel sottocrosta e gessata verso il cuore è di colore bianco all'esterno, progressivamente gialla verso l'interno. Infine, diviene rossastra quando il formaggio è più maturo ed è fiorita di diversi colori.

Caratteristiche organolettiche

Lo Stracchino della Valsassina presenta un sapore marcato e quasi burroso nel sottocrosta, via via più intenso nelle forme più stagionate.

Modalità produttive

La produzione avviene con latte intero appena munto cui si aggiunge il caglio. Una volta ottenuta la cagliata, si effettua la prima rottura dopo 35-40 minuti e si rivolta la massa caseosa dopo altri 5 minuti. Si procede al taglio con la spannarola fino a ottenere una consistenza a grana di nocciola. Si estrae la massa e la si ripone nelle fascere con telo di lino o di nylon. Si procede poi alla prima salatura in superficie, allo stoccaggio e alla seconda salatura dopo 24 ore dalla prima, questa volta su tutti i lati. Si effettua più volte lo spurgo del siero e dopo 15 giorni si effettua la salinatura, ovvero lo strofinamento con acqua e sale.

Storia

In Valsassina la produzione dello Stracchino della Valsassina sembra sia iniziata intorno al X°-XI° secolo, tempo in cui lo stesso formaggio era noto con il nome generico di stracchino o stracchino quadro di Milano.

Area di produzione

Lo Stracchino della Valsassina è prodotto nell'omonima valle in provincia di Lecco. Questa zona è sicuramente una delle aree più gradevoli e accoglienti della Lombardia.

Il merito è da attribuirsi principalmente alla varietà del suo paesaggio che, dalla splendida riviera del medio e alto Lario occidentale, segue le pittoresche vallate prealpine ricche di prati, castagneti, folti boschi che si arrampicano sui fianchi dei monti sino ai pascoli punteggiati da baite antiche e rifugi alpini.