

Generalità		Crescenza	
Presentazione	<p><b>Crescenza</b>            Formaggio grasso, freschissimo (maturazione ≤ 10 giorni, a bassa temperatura), cremoso, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino, intero, pastorizzato. A seconda della stagione è presente in due tipi leggermente diversi, entrambi molto apprezzati: quello a pasta molle e cremosa, con un aspetto gelatinoso (<b>tipo invernale</b>) e quello con tenore di acqua inferiore, a pasta più solida, con una consistenza più sostenuta (<b>tipo estivo</b>). La Crescenza è molto diffusa e consumata nel Nord dell'Italia, dove si differenzia da una zona all'altra per essere più o meno cremosa, o salata: ogni tradizione locale conserva la sua ricetta. Il nome pare derivi dal termine <i>carsenza</i> con cui in dialetto lodigiano si indica la focaccia, poiché pane e formaggio erano prodotti negli stessi stampi o in stampi di forma simile; oppure perché, se tenuta in ambiente caldo, dopo pochi giorni dalla produzione la Crescenza fermenta e si gonfia, <i>cresce</i>, spaccandosi come il pane durante la lievitazione. Appartiene alla famiglia degli "stracchini", cioè di quei formaggi prodotti quando le vacche, reduci da una lunga transumanza, rientravano in autunno dai monti alla pianura, stanche, "stracch" in dialetto lombardo. Il latte ottenuto in quelle condizioni era considerato particolarmente adatto alla produzione di questi formaggi molli. In passato, la lavorazione di questo formaggio veniva fatta esclusivamente in inverno, mentre oggi, di produzione industriale, viene prodotto durante tutto l'anno. Ha forma parallelepipedica a base quadrata (lato di 20 cm), a facce piane, scalzo diritto di 4÷5 cm (che può "spanciare"), peso di ~1,0 kg; crosta assente, superficie abbastanza liscia, di colore bianco latte, umida ma non bagnata; pasta cremosa o molle, umida e untuosa, di colore bianco, leggermente acidula, dolce e delicata, con odore-aroma basso, di lattico fresco. È un formaggio che bisogna rigorosamente conservare in frigorifero e che deve essere utilizzato entro pochi giorni dalla produzione. I formaggi molli (per il loro elevato contenuto di acqua) sono particolarmente indicati nelle diete a basso regime calorico perché, a parità di peso ingerito, apportano meno grassi e quindi meno calorie (la Crescenza, infatti, ha un apporto pari a 280 kcal per ogni 100 grammi di prodotto). Per meglio apprezzarne il sapore, si consiglia di gustarla dopo averla lasciata a temperatura ambiente per circa mezz'ora. Ideale come formaggio da tavola, per la sua estrema cremosità la Crescenza è spesso utilizzata per la preparazione di torte salate e focacce. Amalgamando un panetto di Crescenza con insalata, carote, patate lesse, mais e piselli si ottiene una fresca insalata in crema a cui, se si desidera, è possibile aggiungere olio extra-vergine d'oliva. La tradizione lombarda la vuole accompagnata dal gusto dolce-piccante della mostarda di Cremona quale piatto tipico della vigilia di Natale. Si abbina a vini dal corpo leggero, sia bianchi sia rosati, anche fruttati, o a birra chiara, che esaltano al meglio il suo sapore.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Province di <b>Brescia, Cremona, Lodi, Milano, Pavia</b> : territorio della Pianura Padana in genere, a sud di Milano e, in particolare, nelle province di Lodi e Pavia	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche di razze varie allevate nel territorio	
	Alimentazione	Erba fresca o affienata del territorio	
Storia	<p>Sul nome di questo formaggio, le cui attestazioni più antiche risalgono al Basso Medioevo (XIII sec.), ci sono due teorie, una "nobile" e l'altra "vernacolare": stando alla prima, il nome "<i>crescenza</i>" deriva dal latino <i>crescentia</i> (dal verbo <i>crescere</i>) e indicherebbe la particolare caratteristica per cui, se tenuto al caldo durante la breve stagionatura cui è sottoposto, questo morbido formaggio può gonfiarsi e rompersi proprio come un pane durante la lievitazione; la seconda teoria si aggrappa alla lingua popolare ricordando che il termine sarebbe un adattamento longobardo del termine "<i>carsenza</i>", utilizzato nel dialetto del lodigiano per indicare la "<i>focaccia</i>", poiché pane e formaggio erano prodotti negli stessi stampi, o in stampi di forma simile.</p> <p>La Crescenza appartiene alla famiglia degli <i>stracchini</i> cioè di quei formaggi tradizionali prodotti dopo la transumanza, quando le vacche rientravano in autunno dai monti alla pianura, stanche, "stracch" in dialetto lombardo.</p> <p>Il latte ottenuto in quelle condizioni era considerato particolarmente adatto alla produzione di questi formaggi molli, di maturazione molto breve, spesso utilizzati nelle diete a basso regime calorico perché meno calorici e meno grassi (la Crescenza, infatti, ha un apporto pari a 280 kcal/100 g di prodotto).</p> <p>La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima. D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999</p>		

Descrizione		Crescenza	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	

	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Pastorizzato
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Cremoso
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Parallelepipedo a base quadrata
	<b>Facce Lato (cm)</b>	Piane ø 20
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Dritto 4÷5 (che può "spanciare")
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~1,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto superficie</b>	Liscia, Umida ma non bagnata
	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Compatta, Cremosa o Molle, Umida, Grassa
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.a.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
	<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico fresco (latte fresco)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Leggermente Acidulo, Dolce e Delicato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Spalmabile, Globosa, Non Adesiva, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

Utilizzo		Crescenza
Utilizzo	In tavola	Ideale come formaggio da tavola, anche accompagnato a insalate Amalgamando un panetto di Crescenza con insalata, carote, patate lesse, mais e piselli si ottiene una fresca insalata in crema a cui, se si desidera, è possibile aggiungere olio extra-vergine d'oliva
	In cucina	Per la sua estrema cremosità la Crescenza è spesso utilizzata per la preparazione di torte salate e focacce La tradizione lombarda la vuole accompagnata dal gusto dolce-piccante della mostarda di Cremona quale piatto tipico della vigilia di Natale
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini dal corpo leggero, sia bianchi sia rosati, leggermente fruttati, o a birre chiare, che ne esaltano al meglio il sapore

Produzione		Crescenza			
Periodo produzione		Gennaio - Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato (in stabilimento)			
	Aggiunte	Fermenti lattici selezionati (lattoinnesto), utili per ottenere una pasta morbida e il gusto dolce e delicato della vera crescenza. Grazie alla presenza dei fermenti scompare anche il gusto amarognolo che la caratterizzava nel passato.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte, riscaldato alla temperatura di coagulazione, vengono successivamente aggiunti i fermenti e il caglio			
	Temperatura	37 °C			
	Tempo	~30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	<p>La cagliata viene rotta in due fasi:</p> <p>La prima rottura, grossolana, viene effettuata con il "frangicagliata" che mescola delicatamente gli strati superiori ed inferiori per distribuire il grasso uniformemente, mantenendo costante la temperatura.</p> <p>Dopo un riposo di circa 30 minuti segue una seconda rottura della cagliata mediante lo "spino" o "libbra" (struttura a corde tese), che riduce la cagliata alle dimensioni di una noce.</p> <p>La cagliata viene rimescolata per 5 minuti prima di essere estratta</p>			
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Si estrae il coagulo che viene immesso in stampi metallici forati, di forma quadrata</p> <p>Gli stampi sono trasportati con il loro contenuto nei locali per la "stufatura", che avviene a temperatura costante di 25 °C e 90 %UR, per circa 5 ore, durante le quali si effettuano 3 rivoltamenti delle forme. Questo passaggio oltre a forzare l'espulsione di buona parte del siero rimanente, attiva nelle forme i processi enzimatici che, durante la maturazione, consentiranno al prodotto di raggiungere le caratteristiche organolettiche attese per il prodotto</p> <p>Si passa poi alla salatura "in salamoia", a temperatura costante, per circa 2 ore</p> <p>Dopo la salatura le forme vengono avviate alla maturazione</p>			

<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	5÷10 giorni
	<b>°C - UR%</b>	In celle frigorifere con atmosfera controllata (3÷5 °C e 90÷95 %UR costanti) Sulla superficie delle forme può essere applicato come conservante/antimuffa l'additivo E202 (Potassio Sorbato) che svolge la sua funzione contro funghi e lieviti, mentre non è efficace contro i batteri. La sua attività risulta ottimale a pH inferiori a 6,5 (quindi in alimenti acidi o leggermente acidi)
<b>Commercializ- zazione</b>		La Crescenza si può presentare in forma intera, o in pezzi di peso variabile, molto spesso del peso di 250 g cadauno (1/8 di forma), confezionati in carta pergamena o film plastici
<b>Nota</b>	<b>Fonte:</b> ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia	

µT