

Generalità	Formaggio d'Alpe semigrasso	
Presentazione	<p><b>Formaggio d'Alpe semigrasso</b>            Formaggio semigrasso, da latte vaccino crudo e parzialmente scremato, a media stagionatura, a pasta semicotta, dura, prodotto esclusivamente nel periodo estivo, negli alpeggi dislocati su tutti i territori montani della Regione Lombardia nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese. È uno dei tipici formaggi del territorio montano, molto ricercato perché le vacche sono alimentate esclusivamente al pascolo e il prodotto ne viene influenzato molto positivamente anche se, ovviamente, è più facile riscontrare difetti produttivi rispetto alla produzione invernale, per carenze strutturali e igieniche che vi possono essere in alpeggio. Il <i>Formaggio d'alpe semigrasso</i> rientra nella categoria dei formaggi "nostrani" e quindi la metodologia produttiva è praticamente identica a quella del <i>Nostrano semigrasso invernale</i> da cui, però, si differenzia per l'aroma caratteristico dato dall'alimentazione delle bovine al pascolo. Un'apposita deroga consente: la produzione del formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico igienizzante prima della lavorazione e l'utilizzo di attrezzature in legno, rame e tela durante la produzione; l'utilizzo di locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile; la produzione "in alpeggio" in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto (D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999 - D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999). Il <i>Formaggio d'Alpe semigrasso</i> ha forma cilindrica, a facce piane di diametro 30÷40 cm, scaldo diritto di 8÷13 cm, peso di 8÷12 Kg; crosta dura, di colore giallognolo, tendente a scurirsi con la stagionatura; pasta compatta, dura, di colore paglierino, con occhiatura rada, irregolarmente distribuita, di dimensioni molto fini, irregolari; sapore dolce e delicato, con una leggerissima acidità, ma molto gradevole; aroma lattico, spesso con profumo di erbe, dato dall'alimentazione delle bovine al pascolo, che risulta sempre molto caratteristico e facilmente distinguibile dal <i>Nostrano</i> di "fondo valle". Le sue caratteristiche gusto-olfattive sono molto variabili in funzione della zona di produzione. Viene utilizzato preferibilmente come formaggio da tavola che può essere consumato come secondo piatto, accompagnato da verdure, oppure a fine pasto. Data la facilità con cui fonde può essere utilizzato come condimento nella preparazione di primi piatti, o per insaporire la polenta. Si abbina a vini rossi di buon corpo.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Province di <b>Brescia, Bergamo, Sondrio, Como, Varese, Pavia e Lecco</b> : nel territorio montano della Regione
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Alpeggio, Allevamento a pascolo semi-brado Vacche di razze varie stanziate sul territorio, con buona presenza di vacche <i>Bruna alpina</i>
	Alimentazione	Gli animali si alimentano autonomamente pascolando nei prati delle malghe, negli alpeggi
Storia	<p>Il <i>Formaggio d'alpe semigrasso</i> rientra nella categoria dei formaggi "nostrani" e quindi la metodologia produttiva è praticamente identica a quella del <i>Nostrano semigrasso invernale</i> da cui, però, si differenzia per l'aroma caratteristico dato dall'alimentazione delle bovine al pascolo.</p> <p>Prodotto in alpeggio, a quote anche abbondantemente oltre i 2000 metri, da latte di vacche allevate nelle malghe di montagna, dove sviluppano la loro muscolatura, godono di una migliore salute circolatoria e polmonare e, di conseguenza, i formaggi ottenuti dal loro latte sono particolarmente apprezzati. Ha caratteristiche molto variabili in funzione della zona di produzione e viene prodotto con sistemi tramandati nei secoli.</p> <p>Il <i>Semigrasso d'alpeggio</i> nasce dalla necessità di produrre anche il <i>burro di alpeggio</i>, particolarmente ricco di colore che tende al giallo e di sapore che ricorda il profumo delle essenze montane, molto richiesto dai consumatori disposti anche a pagarlo a caro prezzo. L'organizzazione produttiva però richiede spazi adeguati: per la conservazione del latte, per la scrematura e per la lavorazione del burro e quella del formaggio, spazi che si riescono a trovare solo negli alpeggi più comodi e serviti da strade carrozzabili.</p> <p>In origine i formaggi di malga venivano prodotti direttamente in alpeggio. Oggi in alcuni casi sono trasportati a valle nei locali per la stagionatura (circa 20 giorni dopo la mungitura del latte); in altri casi, invece il formaggio viene prodotto direttamente a valle, dove i caseifici ricevono giornalmente il latte proveniente anche da più di una malga.</p> <p>In diversi alpeggi, specialmente nella provincia di Sondrio, la mungitura delle vacche viene ancora effettuata a mano. Inizia molto presto, anche alle quattro del mattino e la sveglia viene fatta battendo uno sgabello per mungere, in un certo modo ritmico, sul fondo di un secchiello. La mungitura avviene due volte al giorno, all'aperto e i mungitori siedono su sgabelli rotondi a una gamba.</p> <p>Anticamente il caglio si preparava in casa. Si utilizzava l'abomaso del vitello, o di un capretto, facendolo prima essiccare al fumo del camino e poi pestandolo finemente. Successivamente si aggiungeva un po' di aceto ed alcuni noccioli di pesca pestati e il prodotto ottenuto si conservava in un vasetto per essere utilizzato in piccole dosi.</p> <p>Nel passato, un'alternativa al caglio "animale" era un fiore presente nei prati alpini, il "<i>caglio zolfino</i>" (<i>Gallium Verum</i>), dal cui gambo fuoriesce un liquido bianco, usato come enzima (la <i>fito-chimasi</i>) per la coagulazione del latte nella produzione di formaggi.</p> <p>Inserito nell'elenco Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (dalla 7ª revisione, con DM 19 giugno 2007).</p>	

Descrizione		Formaggio d'Alpe semigrasso
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 30÷40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 8÷13
Peso	Kg	8,0÷12,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, a volte Oliata
	Colore	Giallognolo (più scuro se oliata, con olio di lino)
	Spessore	Abbastanza spessa
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino
	Struttura	Dura, Compatta
	Unghia	Possibile (abbastanza sottile, brunastra)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Molto Fine ("micro occhiature") Irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-basse-Medie (con la stagionatura)
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (Burro cotto), Vegetale (Erbaceo), Fragranza caratteristica ricca e gradevole
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Delicato, Acidità leggerissima, ma molto gradevole
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Dura, Tenace, Abbastanza solubile, Leggermente friabile (a stagionatura avanzata)

Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio d'Alpe semigrasso
Utilizzo	In tavola	Viene utilizzato preferibilmente come formaggio da tavola; può essere consumato come secondo piatto, accompagnato da verdure, oppure a fine pasto
	In cucina	Data la facilità con cui fonde può essere utilizzato per insaporire la polenta, o nella preparazione di piatti tradizionali fatti con <i>grano saraceno</i> : in particolare i <i>Pizzoccheri</i> (pasta simile alle tagliatelle che viene cotta insieme a verdure (patate, verze, o coste) e conditi con formaggio e burro fuso) e gli <i>Sciatt</i> – termine dialettale per “ <i>rospo</i> ”, per la forma - (croccanti frittelle tonde che nascondono un saporito cuore di formaggio fuso).
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di buon corpo

Produzione		Formaggio d'Alpe semigrasso			
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio, Allevamento con pascolo semi-brado			
	Munte	2/giorno Una munta viene lasciata riposare in bacinelle “di affioramento”, o in “vasi” di rame, per 36 ore, l'altra per 24 ore			
	Trattamenti Fisici	Prima della caseificazione si procede alla scrematura manuale del latte che viene privato della panna (per produrre l'eccellente “burro d'alpeggio”)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Dopo la scrematura manuale del latte che viene privato della panna, lo si mette in caldaia scaldandolo alla temperatura di coagulazione e vi si aggiunge il caglio			
	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	n.d. (fino alla formazione del coagulo)			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
	Azioni	n.a.			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Mentre si alza la temperatura in caldaia per la “cottura” si inizia a rompere la cagliata, continuando fino ad ottenere granuli delle dimensioni di un <i>chicco di riso</i>			
Cottura	°C – Tempo	40÷42 °C ( <b>semicottura</b> ) Si tiene agitata la massa caseosa fino al raggiungimento della temperatura di “cottura” Raggiunta la temperatura lascia ricompattare il coagulo sul fondo della caldaia			
Lavorazione “fuori caldaia”	Formatura Salatura	L'estrazione del coagulo avviene manualmente, aiutandosi con teli di lino Trasferimento del coagulo in apposite fascere dove rimane per alcune ore a spurgare il siero e consolidare la forma Si procede quindi alla salatura delle forme “a secco” o “in salamoia” Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	2÷3 mesi			

		La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto
	°C - UR%	In appositi locali a temperatura fresca, su assi di legno, con ripetuti rivoltamenti e pulizia delle forme

μτ

