

Generalità	Salva Cremasco	
Presentazione	<p>Salva Cremasco Formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo o pastorizzato, a crosta lavata, con stagionatura minima di 75 giorni. Il prodotto si presenta come una forma parallelepipeda quadrangolare con crosta di spessore sottile, liscia, a volte fiorita, di consistenza media con presenza di microflora caratteristica. Ha pasta di colore bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura, con occhiatura rada distribuita irregolarmente, di consistenza tendenzialmente compatta, friabile, leggermente adesiva, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta per effetto della maturazione prettamente centripeta. Il sapore è aromatico ed intenso con connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura. Durante il periodo di stagionatura, che si protrae per un minimo di 75 giorni, la forma viene frequentemente rivoltata e trattata con un panno imbevuto di soluzione salina, o spazzolata a secco, al fine di mantenere le caratteristiche della crosta e ridurre le infezioni delle muffe superficiali, contribuendo a far assumere alla forma la colorazione rossa-arancio caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta, fatte salve le spugnature con acqua e sale, e l'eventuale uso di olio alimentare ed erbe aromatiche. E' un ottimo formaggio da tavola che viene più spesso consumato fresco (dopo circa 30 giorni), ma dopo 2÷3 mesi di stagionatura assume un profilo olfatto-gustativo più armonico. A stagionature oltre i 7-8 mesi presenta un gusto asciutto ed aromatico, che ricorda il profumo di sottobosco. Come formaggio da tavola viene tradizionalmente servito accompagnato alle <i>tighe</i> (peperoni verdi sott'aceto), peperoni verdi sottolio e sottaceto, o alle olive verdi. In cucina può essere utilizzato per insaporire riso, pasta, carne o torte salate. Si abbina piacevolmente a birra, a vini bianchi (es. <i>Bianco di Custoza, vini dei Colli piacentini</i>), ma anche a vini rossi, morbidi, leggermente caldi, di discreta intensità e persistenza aromatica, poco invecchiati (es. <i>Merlot, Barbera, Syrah, ...</i>). Per stagionature oltre 7-8 mesi sono indicati vini rossi invecchiati, di corpo, caldi e con tannini non troppo evidenti (es. <i>Chianti classico Riserva, ...</i>)</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 1377/2011	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Province di: Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi, Milano : Intero territorio.
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento. Di razze bovine allevate nell'area di interesse: <i>Frisona italiana, Bruna Alpina</i> .
	Alimentazione	<p>Almeno il 60% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte.</p> <p>Foraggi freschi da prati stabili od artificiali o sfalciati (erbe di prato stabile polifita, di medica, trifoglio; erbai singoli od associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturchino, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, vecchia e favino).</p> <p>Fieni ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroessiccazione o per disidratazione, delle essenze foraggere utilizzabili come foraggi verdi.</p> <p>Paglie: di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale.</p> <p>Mangimi ammessi ad integrazione dei foraggi:</p> <p>Cereali e loro derivati (mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale: granelle, sfarinati e relativi derivati sia essiccati che insilati, compresi gli schiacciati, i derivati trattati termicamente come fiocchi, gli estrusi, i micronizzati;</p> <p>Pastoni di mais: spiga integrale del mais sfarinata in pastone integrale di mais o in pastone di pannocchia; granella umida sfarinata in pastoni di farina umida.</p> <p>Semi oleaginosi e loro derivati (soia, cotone, girasole, lino: granelle, sfarinati e relativi derivati, quali farine di estrazione espeller, sottoposti anche a trattamenti termici.</p> <p>Patata e relativi derivati.</p> <p>Foraggi disidratati: essenze foraggere: paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o pellettati.</p> <p>Derivati dell'industria dello zucchero: polpe secche esauste, polpe secche semi-zuccherine, polpe melassate.</p> <p>Melasso e/o derivati: solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.</p> <p>Semi: pisello proteico, fave, favine: granelle, sfarinati e relativi derivati, carrube essiccate e relativi derivati.</p> <p>Grassi di origine vegetale con numero di iodio non superiore a 70, acidi grassi da oli di origine vegetale con acidi grassi tal quali o salificati. Sono ammessi oli di pesce come supporti per «additivi» e «premiscela».</p> <p>Sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione.</p> <p>Additivi: vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi</p>

		solo quelli naturali o natural-identici. E' ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscele».
Organismi di tutela	Consorzio Tutela Salva Cremasco	Viale Francesco Crispi, 24 25034 Orzinuovi (BS) (Uffici Amministrativi) c/o C.C.I.A.A. Via IV Novembre, 6 - 26013 Crema (CR) (Sede legale) Tel +39 030 944320 (orario di ufficio) Fax +39 030 9946772 email info@salvacremasco.com web www.salvacremasco.com PEC: consorziotutelasalvacremasco@legalmail.it
Storia		<p>Le origini legate alla paziente, limitata e domestica lavorazione del "furmac soc" (così chiamato localmente), sono da ricercarsi nella sapiente capacità contadina, frutto di un'economia del "non spreco".</p> <p>Il nome, "Salva Cremasco", deriva proprio dalla funzione del formaggio di "salvare" le eccedenze di latte primaverile.</p> <p>Le testimonianze storiche che comprovano lavorazione del latte, tra i fiumi Adda e Serio, e la produzione di questo formaggio, presente nella tradizione gastronomica dei luoghi, sia una pratica antica sono numerose a partire dopo l'anno mille, come sviluppo urbanistico, quando il <i>locus Cremae</i> divenne <i>castrum</i>, borgo fortificato. Nei resti dell'insediamento di un piccolo villaggio protostorico rinvenuto a Montecchio di Vidolasco, databile intorno al X sec. a. C., sono stati rinvenuti numerosi frammenti di colatoi fittili, recipienti forati a base piatta che testimoniano l'esistenza di una intensa attività relativa alla trasformazione del latte.</p> <p>Il famoso condottiero Bartolomeo Colleoni, capitano generale della Serenissima mandato a ispezionare le fortificazioni di Crema, riceveva, tra i donativi, il 26-8-1466 due forme di formaggio stagionato la cui indicazione è riconducibile al Salva Cremasco.</p> <p>A riprova del largo consumo infine, appaiono caci di diverse forme, nei numerosi quadri e negli affreschi databili XVII e XVIII sec., dove sono raffigurate tavole imbandite o scene tratte da sontuosi banchetti. Un recente studio (Gruppo Antropologico Cremasco – <i>Crema a tavola ieri e oggi</i> - 2001) ha evidenziato che, per esempio, nella cena di San Gregorio Magno, ispirata alla leggenda aurea, compare sul desco una piccola formella di Salva Cremasco.</p>

Descrizione		Salva Cremasco
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	A crosta lavata
	Stagionatura	Semistagionato (stagionatura > 75 giorni)
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo quadrangolare (con 2 dimensioni possibili)
	Facce Dimensioni lato (cm)	Piane 11÷13, o 17÷19
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 9÷15, o 9÷12
Peso	Kg	1,3÷1,9, o 3,0÷5,0. Sono previste variazioni in più od in meno non superiori al 10%.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Crosta lavata, Fiorita
	Aspetto	Liscia, a volte fiorita con presenza di microflora caratteristica.

		Può riportare residui del trattamento con olio alimentare, vinacce, o erbe aromatiche.
	Colore	Da giallo paglierino più o meno intenso a marrone chiaro con sfumature rossastre a seconda della stagionatura.
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Media.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco che tende al paglierino con l'aumentare della stagionatura.
	Struttura	Compatta, con fenomeni di proteolisi nel sottocrosta per effetto della maturazione prettamente centripeta; In virtù dell'elevata acidità la struttura del «Salva Cremasco», sotto la pressione delle dita, non risulta elastica ma friabile e anche un poco farinosa.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare
Odore / Aroma	Intensità	Intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Aromatico (agrumi, burro cotto, latte acido); assume connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Saporito, acidulo nel prodotto giovane, diventa più equilibrato nel prodotto stagionato; Ha un gusto molto legato alla stagionatura, non si percepisce tanto il salato e, soprattutto vicino alla crosta, si avverte un leggero sapore amaro che ricorda l'erba verde.
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Compatta, abbastanza friabile, leggermente adesiva;
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 48%
	estratto secco	> 53 %;
	tenore in furosina	> 14 mg/100 g proteina

Utilizzo		Salva Cremasco
Utilizzo	In tavola	Come formaggio da tavola viene servito tradizionalmente, accompagnato alle <i>tighe</i> (peperoni verdi sott'aceto), peperoni verdi sottolio e sottaceto, o alle olive verdi.
	In cucina	Può essere utilizzato per insaporire riso, pasta, carne o torte salate.
Abbinamenti	Vino	Si abbina piacevolmente a birra, a vini bianchi (es. <i>Bianco di Custoza, vini dei Colli piacentini</i>), ma anche a vini rossi, morbidi, leggermente caldi, di discreta intensità e persistenza aromatica, poco invecchiati (es. <i>Merlot, Barbera, Syrah, ...</i>). Per stagionature oltre 7-8 mesi sono indicati vini rossi invecchiati, di corpo, caldi e con tannini non troppo evidenti (es. <i>Chianti classico Riserva, ...</i>)
	Miele / Confetture	Miele d'acacia, marmellata di mele cotogne, mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane.
	Frutta	Frutta fresca (in particolare pere William).
	Verdure	
	Pane	Pane morbido, o michette.

Produzione		Salva Cremasco			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o Pastorizzato. E' ammessa la pastorizzazione del latte che deve avvenire a 71,7° per 15 secondi o con trattamento equivalente. Il riscaldamento del latte può avvenire con fuoco di legna, gas o vapore			
	Aggiunte	Si utilizza un innesto naturale o selezionato proveniente e ottenuto da ceppi autoctoni prodotti nell'areale di produzione.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	32 ÷ 40°C			
	Tempo	10 ÷ 20 minuti, in rapporto alle condizioni climatiche e della materia prima. Nella fase di coagulazione del latte, in alternativa alle attrezzature in acciaio e/o plastica alimentare è ammesso l'utilizzo di caldaie in rame.			
	Tipo di caglio	Esclusivamente caglio bovino, liquido.			
Rottura coagulo	Dimensione	Si effettuano due rotture della cagliata. La prima, <i>grossolana</i> , è seguita da una sosta di 9÷15 minuti in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo, acquisti maggiore consistenza. Con la seconda rottura si ottengono glomeruli della grandezza di una "nocciola". La cagliata non viene riscaldata.			
Formatura		L'estrazione della cagliata avviene per trasferimento dalle caldaie negli stampi. E' ammessa l'estrazione con teli in fibre naturali o sintetiche e, per la sosta della cagliata, sono ammessi stampi in legno.			
Trattamenti forma	Stufatura e Marchiatura	La stufatura può durare 8÷16 ore a una temperatura di 21÷29°C e umidità di 80÷90%. La marchiatura identificativa del prodotto, avviene durante la stufatura, nel corso di uno dei rivoltamenti, dopo la messa in forma della cagliata, prima della salatura, affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo. La matrice è di materiale plastico ad uso alimentare. Viene applicata solo su una faccia della forma e reca il numero di identificazione del Caseificio, che si imprime applicando delle matrici distribuite dalla Struttura di Controllo o dal Consorzio di Tutela			
	Salatura	A secco, o in salamoia.			
Stagionatura	Tempo minimo	> 75 giorni			
	°C – UR %	In ambienti con una temperatura di 2÷8 °C e un'umidità naturale o controllata del 80÷90 %UR. Su assi di legno. La stagionatura avviene in ambienti particolari, ricchi di muffe contaminanti, che diventano parte del corredo microbiologico del «Salva Cremasco». La specificità di questi ambienti deriva dalle forme di formaggio progressivamente prodotte che sono poi collocate nei locali di stagionatura. In questo modo si rende possibile una contaminazione delle forme più fresche da parte di quelle più invecchiate che trasmettono loro le muffe naturalmente sviluppatesi nel corso della maturazione e che vanno quindi a caratterizzare anche l'ambiente stesso. L'ecosistema che determina le predette caratteristiche ambientali dei locali non è trasferibile e le muffe ne costituiscono un elemento indispensabile, concorrendo così a definire le peculiarità intrinseche del prodotto.			
	Cura forma	Durante il periodo di stagionatura la forma viene frequentemente rivoltata. E' ammesso il trattamento della forma con un panno imbevuto di soluzione alcalina o spazzolata a secco, al fine di mantenere le caratteristiche della crosta e ridurre le ife,			

		<p>contribuendo a far assumere alla forma la colorazione caratteristica.</p> <p>Non è ammesso alcun trattamento della crosta, fatte salve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le normali spugnature con acqua e sale, • l'eventuale uso di olio alimentare, vinacce ed erbe aromatiche.
Marchiatura		<p>Per garantire una corretta rintracciabilità ed individuazione del prodotto che, riportando la matrice solo su una faccia piana della forma per via della tipologia a pasta molle, risulterebbe privo di simboli identificativi nelle singole porzioni, tutte le operazioni di porzionatura di prodotto stagionato devono avvenire esclusivamente in zona di origine, ciò anche al fine di garantirne la qualità.</p>
Commercializzazione		<p>Il formaggio "SALVA CREMASCO" DOP può essere venduto in forme intere o porzionato.</p> <p>E' importante che la porzionatura e il confezionamento del «Salva Cremasco» avvengano in ambienti idonei e contigui agli ambienti di stagionatura, utilizzando l'idonea carta per alimenti, avendo cura di farla aderire bene alla parte tagliata, per prevenire l'umidità iniziale, per preservare l'integrità della sottile crosta ed evitare lo svilupparsi di microrganismi non autoctoni.</p> <p>Al momento della sua immissione al consumo, su tutti gli incarti e/o su tutte le confezioni è obbligatoria, in etichetta, la dicitura "SALVA CREMASCO" DOP, unitamente al logo della denominazione di forma quadrata.</p> <p>E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati a condizione che non abbiano significato laudativo e che siano tali da non trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>E' consentito, altresì, indicare il nome o la ragione sociale delle aziende di stagionatura e/o di confezionamento.</p>