

Generalità		Italico	
Presentazione	Italico	<p>Formaggio fresco, grasso, a pasta semidura, cruda e finissima, prodotto tutto l'anno con latte vaccino intero pastorizzato e innestato con fermenti dal limitato potere acidificante. Tipico della pianura lombarda, in particolare delle province di Lodi e Pavia, oggi viene prodotto anche in Piemonte, Veneto e in piccole quantità in altre zone d'Italia. Con il termine "<i>Italico</i>" – classificato nel 1941 dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste – vengono identificati tutti i formaggi a pasta morbida che per caratteristiche tecnologiche e merceologiche hanno analogie con il formaggio a marchio "Bel Paese". Quest'ultimo, nato nel 1906 da una ricetta elaborata da Egidio Galbani, divenne un prodotto "lussuoso" e innovativo di grande successo, ideato per opporsi ai raffinati formaggi francesi. Il Bel Paese, capostipite del formaggio Italico, prese il suo nome dal titolo di un libro "<i>Il Bel Paese</i>", pubblicato nel 1873, in cui l'abate Antonio Stoppani descriveva minuziosamente le caratteristiche geofisiche italiane. Al momento del consumo l'Italico presenta le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche: la forma è cilindrica, con facce piane di diametro di 20 cm, lo scalzo diritto di 7-8 cm, il peso medio di circa 2 kg; la crosta è sottile, liscia, elastica, di colore giallo pallido con possibili gradazioni leggermente rossicce; la pasta è cruda, senza occhiature ma con qualche "distacco, morbida, compatta, fondente e omogenea in tutte le sue parti dal sottocrosta al centro, di colore variabile dal bianco paglierino al giallo tenue nelle forme di produzione estiva; il gusto risulta dolce, delicato, sapido ma molto fine e con tendenza all'acidulo. La stagionatura è normalmente di 20-40 giorni, ma può protrarsi fino a 60; la produzione copre tutto l'arco dell'anno. Formaggio da tavola, è ideale consumato come secondo piatto. È un formaggio "da compagnia" (che odia stare a tavola da solo) per cui si accosta felicemente a pane, frutta secca, miele. Data la sua facilità a fondere e la sua delicatezza di gusto, viene utilizzato nelle preparazioni al forno, oppure mantecato con verdure cotte (spinaci, zucchine, patate, bietola). Servito "tal quale" si abbina gradevolmente con vini rossi giovani, morbidi, di medio corpo, vivaci.</p>	
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Province di Lodi e Pavia : intero territorio	
	Tipologie	Si può trovare con svariate denominazioni commerciali	
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche quasi esclusivamente di razza <i>Frisona Pezzata Nera</i>	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con foraggi del territorio freschi o affienati	
Storia	<p>Il formaggio <i>Italico</i> è un formaggio che deriva dal ben noto formaggio commerciale "Bel Paese", formaggio lombardo di cui si conoscono oltre al nome dell'inventore, Egidio Galbani, anche il paese, Melzo, e l'anno: 1906. Il "Bel Paese" divenne un prodotto "lussuoso" e innovativo di grande successo, ideato per opporsi ai raffinati formaggi francesi.</p> <p>Il "Bel Paese", capostipite del formaggio Italico, prese il suo nome dal titolo di un libro pubblicato nel 1873, in cui l'abate Antonio Stoppani descriveva minuziosamente le caratteristiche geofisiche italiane.</p> <p>Il <i>Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste</i> del 10/05/1941 ha introdotto la denominazione "<i>Italico</i>" raggruppando sotto questo nome tutti quei formaggi a pasta molle che per struttura, caratteristiche organolettiche e merceologiche sono simili al Bel Paese. Prima di questa regolamentazione questa qualità di formaggi era presente sul mercato con i nomi più svariati (Pastorella, Primavera, ...).</p> <p>Tra i prodotti storici del "<i>Carosello</i>" televisivo degli anni '70, il Bel Paese occupava un posto d'onore, tanto da essere conosciuto anche dai bambini.</p>		

Descrizione		Italico	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	

	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 15÷20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 7÷8
Peso	Kg	2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita. Talvolta può essere ricoperta da una leggera muffa bianca
	Aspetto	Liscia o leggermente rugosa (con i segni delle fuscelle), Asciutta o leggermente umida, spesso NON EDIBILE per la possibile presenza di antimicotici superficiali
	Colore	Giallo pallido
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Consistente, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco-paglierino a giallo tenue nelle forme di produzione estiva
	Struttura	Tenera, Compatta, Abbastanza Elastica, Leggermente burrosa (al taglio), Omogenea in tutte le sue parti dal sottocrosta al centro
	Unghia	Assente
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente Qualche possibile "distacco" (spesso dovuto all'azione del taglio) Media Occasionale
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Bassa, Medio-Bassa
	Riconoscimenti, Retrogusto	Latte "maturo", Yogurt, Burro fresco, Fruttato leggero (composta di frutta), Leggero ma importante aroma di caramella mou
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Dolce, Leggermente sapido, Tendente all'acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Compatta, Leggermente astringente, Adesivo, Abbastanza solubile (perché ricco di umidità), Omogenea in tutte le sue parti dal sottocrosta al centro
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 50% – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	45÷48%

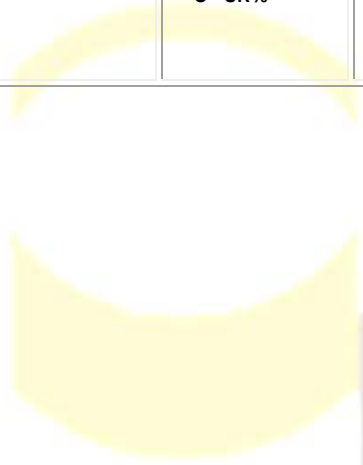
Utilizzo		Italiano
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, è ideale consumato come secondo piatto. È un formaggio "da compagnia" (che odia stare a tavola da solo) per cui si accosta felicemente a pane, frutta secca, miele
	In cucina	Data la sua facilità a fondere e la sua delicatezza di gusto, viene utilizzato nelle preparazioni al forno, oppure mantecato con verdure cotte (spinaci, zucchine, patate, bietola)

Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" si abbina gradevolmente con vini rossi giovani, morbidi, di medio corpo, vivaci
-------------	------	---

Produzione		Italico			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero, a basso grado di acidità			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Colture di fermenti lattici termofili selezionati (famiglia degli <i>Streptococcus thermophilus</i>)			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte è inizialmente lavorato in una centrifuga pulitrice per depurarlo e, in seguito, pastorizzato sottoponendolo a una temperatura di 72÷74 °C per circa 30 minuti Colture di fermenti lattici termofili selezionati vengono aggiunte, appena prima della miscelazione, al latte di mucca pastorizzato e al caglio. Successivamente la massa viene riscaldata alla temperatura di coagulazione			
	Temperatura	40÷43 °C			
	Tempo	10÷15 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
	Azioni	Durante questa fase è utile che il latte rimanga il più possibile fermo all'interno delle vasche d'acciaio che lo contengono poiché bruschi movimenti potrebbero causare difetti nella cagliata Se il latte sottoposto a tali temperature risultasse impoverito dei sali di calcio, è consentito aggiungere un po' di cloruro di calcio in modo da migliorare la struttura del coagulo			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	<p>Si effettua in tre fasi.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Quando la cagliata è ancora ancora morbida viene tagliata con uno strumento apposito, la <i>lira</i> o con un nastro metallico, in parallelepipedi di 2-3 cm di lato e lasciata riposare per almeno 10 minuti per consentire l'eliminazione del siero e l'aumento della consistenza della pasta – Successivamente si procede a una seconda rottura della cagliata con la "<i>spannarola</i>", seguita da una fase di riposo della massa caseosa per permettere alla parte liquida rimasta di defluire – Infine si completa la rottura con la <i>lira</i> in modo da ridurre la cagliata in granuli grandi come una <i>nocciola</i> <p>Segue un periodo di riposo per consentire alla cagliata di depositarsi sul fondo e di formare una massa elastica</p>			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Stufatura Salatura	<p>Dopo l'estrazione del siero, la massa caseosa è posta in fascere cilindriche di metallo, dotate di piccoli fori per permettere l'eliminazione del siero in eccesso</p> <p>Si effettua una stufatura della durata di circa 5 ore, in appositi locali con temperatura costante di 25÷30 °C e umidità del 90-95 %. Durante questa fase le forme subiscono una serie di rivoltamenti in ambienti a umidità elevata, che permettono il completamento dello spurgo del siero in eccesso</p> <p>Liberate dagli stampi, le forme vengono salate immergendole in vasche contenenti una miscela di acqua e cloruro di sodio al 18÷20% dove restano per un periodo di 7÷10 ore, a una temperatura di 10÷12 °C</p> <p>Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo	20÷40 giorni			

	°C - UR%	<p>In celle frigorifere, a temperatura di 4-6 °C e umidità ≥ 85%</p> <p>Le forme vengono costantemente rivoltate, pulite e strofinate per impedire la formazione di muffe sulla superficie</p> <p>Completata la stagionatura, il formaggio è confezionato e posto in commercio</p> <p>La stagionatura e la presenza della microflora lattea garantiscono la sicurezza del prodotto</p>
--	----------	--

μm



onaf



onaf