

Generalità		Nostrano grasso	
Presentazione	<p><b>Nostrano grasso</b> Formaggio a pasta semicotta, dura, ottenuto con latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, prodotto anche in alpeggio, stagionato. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 32÷33 cm, scalzo di 8 cm e un peso medio a maturazione di 7÷8 Kg; la crosta è dura, liscia, leggermente grassa, di colore paglierino scuro o rosso tendente al marrone; la pasta è dura, compatta, di colore paglierino, con occhiatura di dimensioni irregolari e distribuita in modo irregolare; la stagionatura di almeno a 6 mesi dona al formaggio un sapore intenso e persistente, morbido, leggermente sapido, ma con ancora un retrogusto dolce e un profumo pronunciato. Il Nostrano grasso "d'alpeggio" presenta caratteristiche organolettiche diverse da una forma all'altra, in quanto il territorio di produzione è molto vasto e ogni singolo "ambiente" trasferisce nel formaggio le sue distinte peculiarità. È un formaggio "da tavola", consumato come secondo piatto o dessert grazie la sua suadenza, ma è anche particolarmente adatto per fondute, o fuso alla piastra. Servito "tal quale" si abbina gradevolmente con vini rossi maturi, morbidi, di medio corpo.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Province di <b>Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio, Varese</b> : l'intero territorio montuoso	
	Tipologie	È conosciuto anche con il nome di " <b>Nostrano conca</b> " per distinguerlo da quelli prodotti normalmente con latte parzialmente scremato	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento a pascolo semi-brado, Alpeggio Vacche di razze diverse stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con foraggi del territorio freschi o affienati	
Storia	Il Nostrano è un formaggio conosciuto in tutta la Lombardia. Viene definito "grasso", o "Nostrano conca", per distinguerlo da quelli prodotti normalmente con latte parzialmente scremato.		

Descrizione		Nostrano grasso	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 32÷33	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8	
Peso	Kg	7÷8	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita	

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Liscia, Leggermente grassa
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino scuro, o Rosso tendente al marrone
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Dura, Compatta
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Dura, Compatta, Grassa
	<b>Unghia</b>	n.d.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Diffusa Irregolare Fine-Media Irregolare
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Latte cotto, Burro fuso, Erbaceo (specialmente nelle produzioni "in alpeggio")
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Intenso e persistente, morbido, leggermente sapido, ma con ancora un retrogusto dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza morbido e Compatto, Grasso, Leggermente adesivo, Leggermente solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d.– Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Nostrano grasso</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma come secondo piatto o dessert grazie la sua suadenza
	<b>In cucina</b>	É particolarmente adatto per fondute, o fuso alla piastra
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Servito "tal quale" si abbina gradevolmente con vini rossi maturi, morbidi, di medio corpo

<b>Produzione</b>		<b>Nostrano grasso</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento semi-brado, Alpeggio			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo o Pastorizzato			
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici (con latte pastorizzato)			

<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	In caldaia, dopo aver riscaldato il latte alla temperatura di coagulazione, si aggiungono gli eventuali fermenti lattici e il caglio
	<b>Temperatura</b>	37÷38 °C
	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, in polvere
<b>Rottura del coagulo</b>	<b>Rottura coagulo</b>	Si attende la formazione del coagulo e, una volta che la consistenza sembra giusta, si interviene tagliando la cagliata con la <i>spannarola</i> quindi si fornisce nuovamente calore per effettuare la cottura della cagliata
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azioni</b>	44 °C ( <b>semicottura</b> ), Mentre si porta la cagliata alla temperatura di cottura, con lo spino se ne effettua la rottura, fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i> Si lascia depositare il coagulo sul fondo della caldaia e lo si fa riposare per alcuni minuti sotto siero
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura Pressatura Salatura</b>	Il coagulo viene estratto dalla caldaia e disposto in fascere cilindriche Le fascere vengono sottoposte a pressione e rivoltamenti per consentire l'eliminazione del siero in eccesso La salatura delle forme si ottiene "a secco", o per immersione "in salamoia" Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	≥ 6 mesi
	<b>°C - UR%</b>	In locali freschi e adatti per la stagionatura Le forme, disposte su assi di legno, vengono costantemente rivoltate, pulite e strofinate per impedire la formazione di muffe sulla superficie La stagionatura impartisce al formaggio il sapore caratteristico e garantisce la sicurezza del prodotto

μπ

