

Generalità		Strachet	
Presentazione	<p>Strachet È uno stracchino "anomalo" perché, diversamente dagli altri Stracchini per i quali viene utilizzato il latte intero, può essere prodotto anche con latte parzialmente scremato. Originariamente arrivava solo dalle malghe, negli alpeggi, ma oggi viene prodotto anche a fondo valle e lungo tutto l'anno. Lo "stracchino", è un tipo di formaggio storicamente prodotto in tutta la Lombardia nelle zone a valle delle Alpi o delle Prealpi dove le vacche rientravano dagli alpeggi, seguendo un processo più o meno comune a tutti, ma a seconda della zona di produzione ha sempre avuto connotazioni piuttosto diverse. Lo <i>Strachet</i> viene prodotto in Val Camonica, Val Trompia e Val Savio, in Provincia di Brescia. È un formaggio fresco, grasso o semigrasso, a pasta molle e cruda, ottenuto da latte vaccino crudo, intero appena munto e di una sola mungitura, oppure viene prodotto anche con latte di due mungiture, la prima sgrassata per affioramento e la seconda usata intera. Ha forma, dimensioni e peso variabili perché la pasta, una volta consolidata, viene tagliata con il coltello e quindi si potranno avere forme quadrate, o forme più o meno triangolari, di peso 1,2÷1,5 Kg; la crosta è sottile, rigata dalle fucelle, morbida e di colore paglierino chiaro o grigiastro; la pasta è morbida, umida, di colore bianco o avorio, con un'occhiatura di dimensione fine-media, distribuita in modo irregolare. È un formaggio dolce, molto gradevole, di gusto delicato, che profuma di latte; viene utilizzato come formaggio "da tavola" e si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Brescia : territori della Val Camonica, Val Trompia e Val Savio	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semi-estensivo Vacche di razze varie con prevalenza della razza <i>Bruna alpina</i>	
	Alimentazione	I foraggi con cui vengono alimentati i bovini provengono in larghissima misura da prati delle valli e dai "maggenghi" (pascoli montani a media quota) da cui si ricavano erba fresca e fieno che costituiscono la razione alimentare dei bovini	
Storia	<p>Per "stracchino" la maggior parte dei consumatori intende quei panetti di formaggio tenero, umido, di colore bianco traslucido, da consumarsi in fretta, onnipresenti nei menu ospedalieri o nelle case di riposo. Oggi questo stracchino è un prodotto totalmente industriale, che gode, non sempre a proposito, dello status di formaggio digeribile, dolce, poco grasso: uno status che ne ha fatto un bene di larghissimo consumo, ma che ha travisato il significato storico del termine.</p> <p>Il nome "<i>stracchino</i>" sembra avere due possibili origini: la prima è data dal fatto che lo stracchino veniva prodotto dalle famiglie contadine più povere, con poco latte a disposizione e che tendevano a ricavare sia burro che formaggio per il sostentamento della famiglia: il formaggio veniva quindi prodotto con latte "<i>straco</i>", oggi diremmo semplicemente "scremato". Altra ipotesi è invece quella che attribuisce il termine "<i>stracch</i>" (cioè stanco) al latte che veniva munto da vacche provate dalla transumanza dall'alpeggio al fondovalle.</p> <p>Le prime testimonianze documentali si hanno solo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. Il conte Stefano Jacini, nel 1882, nella sua "<i>Inchiesta Jacini</i>" (la grande inchiesta parlamentare del Regno d'Italia che dal 1877 al 1886 esaminò le condizioni dell'agricoltura nel paese) e in particolare nel rapporto pubblicato nel 1884 che ne espone le conclusioni, a proposito del nome stracchino scriveva che esso si riferiva "...a piccoli formaggi teneri che quei malghesi, nel loro viaggio dalla montagna alla pianura e viceversa, sogliono confezionare all'infretta nelle stazioni di riposo, col latte delle mucche stracche per il lungo viaggio".</p> <p>Un tempo lo stracchino era prodotto in tutta la Lombardia, ma lo <i>Strachet</i> è tipico dei territori della Val Camonica, Val Trompia e Val Savio.</p>		

Descrizione		Strachet	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Intero o Parzialmente scremato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	

	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso o Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata, o triangolare
	Facce Lato (cm)	Piane variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto variabile
Peso	Kg	1,2÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Muffettata
	Aspetto	Rugosa (rigata, per i segni dei tappetini di giunco o plastica su cui posano gli stampi), Umida, con possibili residui di colonie di muffe grigie
	Colore	Paglierino chiaro o grigiastro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Avorio
	Struttura	Morbido, poco Elastico, Umido
	Occhiatura	Dimensione fine-media, distribuita in modo irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse÷Medio-Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Profuma di latte
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, giustamente Sapido, Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Grasso, Poco adesivo, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Strachet
Utilizzo	In tavola	Viene utilizzato come formaggio “da tavola”
	In cucina	n.d.
	Vino	Si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica

Produzione		Strachet			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	Una (lavorata a "munta calda") Due (munta serale sgrassata per affioramento e munta mattutina usata intera)			
	Trattamenti Fisici	Intero, o Parzialmente scremato			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	L'utilizzo del latte di una munta o di due munte di cui una parzialmente scremata non prevede differenze nelle fasi di "preparazione": il latte in caldaia viene comunque scaldato alla temperatura di coagulazione prima di aggiungere il caglio			
	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si attende la formazione del coagulo e si procede con la rottura della cagliata fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i> lasciandola poi riposare sotto siero per 10÷15 minuti			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Stufatura Salatura	<p>Il coagulo viene estratto manualmente in teli di lino che vengono adagiati sul tavolo spersore per consentire l'eliminazione della maggior parte del siero</p> <p>Quando la pasta contenuta nei teli ha assunto una certa consistenza si mette negli stampi quadrati "<i>da Taleggio</i>" per definirne una forma omogenea e si taglia in pezzi nelle forme e dimensioni volute</p> <p>Dopo 1÷2 giorni i pezzi vengono salati "a secco" con sale grosso, una sola volta su entrambe le facce</p> <p>Le forme vengono avviate alla maturazione</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	≥ 15 giorni (può essere estesa anche più a lungo)			
	°C - UR%	La maturazione avviene in cella o in cantina, con temperatura di 6÷10 °C e umidità relativa elevata, disponendo le forme su assi di legno, rivoltandole e pulendole periodicamente con un telo imbibito di acqua e sale per eliminare l'eventuale sviluppo di muffe grigie			