

Generalità		Formaggio bastardo del Grappa	
Presentazione	<p>Formaggio bastardo del Grappa Formaggio semigrasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura, prodotto da giugno a ottobre con latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, crudo se ottenuto in malga, oppure dopo trattamento termico se caseificato in stabilimenti a valle. Il <i>Formaggio bastardo del Grappa</i> la cui produzione risale all'800, fu probabilmente chiamato così perché è un ibrido di lavorazione tra l'Asiago pressato e l'Asiago d'allevato. Sembra probabile che la diffusione di tale tipologia casearia abbia preso sviluppo, dopo il secondo dopoguerra, con l'affermarsi di condizioni economiche e sociali meno precarie. È un prodotto tradizionale degli alpeggi del Grappa che, grazie alla notevole diversità di ambienti presenti, assicura foraggi con flora assai ricca e varia, cosa che permette di apportare una maggiore ricchezza di aromi e sapori al latte. La maturazione richiede almeno 25 giorni e la stagionatura può essere anche superiore all'anno. Ha forma cilindrica, a facce piane del diametro di 20÷35 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 5÷8 cm e peso variabile di 2,5÷5,0 Kg; crosta liscia, di colore paglierino che scurisce con la stagionatura, morbida nel formaggio di breve stagionatura e dura in quello stagionato; pasta di colore bianco o paglierino chiaro che scurisce con la stagionatura, da morbida ad abbastanza dura, compatta ma abbastanza granulosa, con occhiatura di dimensione fine-media, irregolarmente distribuita; gusto dolce e sapido che si fa più intenso con la stagionatura; profumo gradevole che si esalta a maturazione, con riconoscimenti di lattico cotto (burro cotto), erbaceo, animale (stalla "bovina"). Il formaggio è reperibile nelle malghe del Grappa e nelle latterie della zona da giugno a ottobre. È un formaggio "da pasto" che in genere si consuma crudo negli antipasti o come secondo piatto, ma può anche essere fritto o cotto alla griglia. Trattandosi di un prodotto d'alpeggio, di breve, media o lunga stagionatura, si può tranquillamente scegliere un abbinamento con vini bianchi o rossi del territorio, maturi, di buon corpo, caldi, anche aromatici (es.: fra i bianchi <i>Müller Thurgau, Riesling, Kerner, Traminer aromatico</i>, oppure fra i rossi <i>Schiava, Pinot Nero, Gropello, Merlot</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Area del Massiccio del Grappa Provincia di Belluno , nell'intero territorio dei comuni di: Alano di Piave, Quero, Feltre, Seren del Grappa, Arsiè; Provincia di Treviso , nell'intero territorio dei comuni di: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba; Provincia di Vicenza , nell'intero territorio dei comuni di: Cismon del Grappa, San Nazario, Solagna, Pove, Romano d'Ezzelino;	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Alpeggio Vacche prevalentemente di razza <i>Pezzata Rossa, Bruna Alpina</i> , o anche <i>Burlina</i> (autoctona nel territorio dell'Altopiano dei 7 comuni)	
	Alimentazione	Essenze vegetali pabulari, reperite autonomamente durante il pascolamento brado	
Storia	<p>Nell'immenso scenario dei pascoli alti del monte Grappa, sacro alla Patria, brucano vacche che producono un latte unico per le sue proprietà organolettiche. In questi scenari il <i>Bastardo</i> viene fatto come una volta, con l'unica differenza che, a differenza del passato, non si impiega più il latte vaccino miscelato con quello ovino e caprino.</p> <p>È un prodotto tradizionale degli alpeggi del Grappa, la cui produzione risale all'800, che con la notevole diversità di ambienti presenti, assicura foraggi con flora assai ricca e varia, cosa che permette di apportare una maggiore ricchezza di aromi e sapori al latte. Il nome potrebbe derivare dal fatto che per produrlo veniva impiegato il latte che non andava bene per il Morlacco del Grappa, oppure ancora perché la sua lavorazione è un ibrido fra quella dell'Asiago pressato e dell'Asiago d'allevato, che ha preso piede dopo il secondo dopoguerra con l'affermarsi di condizioni economiche e sociali meno precarie.</p> <p>È stato riconosciuto come PAT ed iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2012</i>"</p>		

Descrizione		Formaggio bastardo del Grappa	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	

	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro o Duro (secondo stagionatura)
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato o Stagionato (secondo stagionatura)
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane Ø 20÷35
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto o leggermente convesso 5÷8
Peso	Kg	2,5÷5,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino, che scurisce con la stagionatura
	Spessore	Sottile=Abbastanza sottile (secondo stagionatura)
	Consistenza	Morbida ed Elastica=Abbastanza dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Paglierino chiaro, che scurisce con la stagionatura
	Struttura	Morbida=Abbastanza dura o Dura (secondo stagionatura), Compatta ma Abbastanza granulosa
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura	Abbastanza Diffusa
	Forma	Irregolare
	Dimensione	Fine o Media
	Distribuzione	Irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Profumo gradevole che si esalta a maturazione, con riconoscimenti di lattico cotto (burro cotto), erbaceo, animale (stalla "bovina")
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e sapido, che si fa più intenso con la stagionatura
Sensazioni Trigeminale		n.d.
Struttura (in bocca)		Abbastanza Duro=Duro, Tenace, Grumoso, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio bastardo del Grappa
Utilizzo	In tavola	É un formaggio "da pasto" che in genere si consuma crudo negli antipasti o come secondo piatto, ma può anche essere fritto o cotto alla griglia

	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Trattandosi di un prodotto d'alpeggio, di varia stagionatura, si può tranquillamente scegliere un abbinamento con vini bianchi o rossi del territorio, maturi, di buon corpo, caldi, anche aromatici (es.: fra i bianchi <i>Müller Thurgau</i> , <i>Riesling</i> , <i>Kerner</i> , <i>Traminer aromatico</i> , oppure fra i rossi <i>Schiava</i> , <i>Pinot Nero</i> , <i>Groppello</i> , <i>Merlot</i>)

Produzione		Formaggio bastardo del Grappa			
Periodo produzione		Giugno ÷ Ottobre Il formaggio viene prodotto "in alpeggio", nelle malghe			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato In malga, il latte della mungitura serale viene posto in vasche di affioramento in locale ventilato chiamato " <i>cason dell'aria</i> ", e lasciato fino al mattino successivo. A fondovalle invece si utilizza tutto il latte parzialmente scremato per affioramento. In ogni caso viene recuperata la materia grassa per fare il burro			
	Trattamenti Termici	Crudo (Termizzato nelle produzioni a "fondovalle")			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte, messo in una caldera di rame, viene scaldato alla temperatura di coagulazione, tenendolo in movimento costante, e gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	32÷42 °C			
	Tempo	25÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere o liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta con lo spino fino alle dimensioni di un <i>chicco di mais-riso</i> e sottoposta alla cottura			
Cottura	°C – Tempo - Azione	48÷50 °C (semicottura) Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Stufatura, Salatura, ...	Il coagulo si divide in porzioni di adeguata grandezza, che vengono estratte mediante tele e quindi poste in fascere forate per permettere lo spurgo del siero, quindi in fascere di legno e sottoposte a lieve pressatura Le forme si lasciano riposare, nel " <i>cason del fogo</i> " per 2-3 giorni (<i>stufatura</i>), fin quando la pasta assume una consistenza morbida La salatura avviene "in salamoia" e dura per 4-5 giorni; è ammessa quella "a secco" Le forme, una volta asciutte, vengono avviate alla stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	≥ 25 giorni (maturazione) Fino a 12 mesi e oltre (stagionatura)			
	°C - UR%	In un locale adatto chiamato " <i>casarin</i> " Durante questa permanenza il formaggio viene rivoltato frequentemente per favorirne l'asciugatura, e sottoposto a raschiatura e oliatura per eliminare le eventuali muffe che si possono essere sviluppate			