

Generalità		Stracchino tipico	
Presentazione	<p>Stracchino tipico Formaggio grasso, fresco, a pasta molle e cruda, ottenuto da latte vaccino, intero, crudo e appena munto, prodotto esclusivamente in alpeggi a quota superiore a 1000 m s.l.m., nei mesi da giugno a settembre. 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. In questo panorama, lo "Stracchino tipico" occupa un posto particolare perché viene prodotto esclusivamente negli alpeggi, godendo di tutti i vantaggi derivanti da questa caratteristica. Sono due gli stracchini tipici più noti: lo <i>Stracchino di Nesso (CO)</i> e lo <i>Stracchino dei Campelli (BG)</i>. Generalmente ha forma parallelepipeda a base quadrata (però può anche avere forma cilindrica), con facce piane, con lato (o diametro) di 20÷22 cm, scalzo diritto di 4 cm (talvolta "collassato") e peso di 1,0 Kg. La crosta, solcata dalle rigature impresse dal canniccio su cui le forme vengono appoggiate per lo spurgo, è sottile (pelle), umida e morbida, di colore paglierino, con possibile presenza di muffe grigie; la pasta è morbida, a volte cremosa nel sottocrosta e gessata al centro, di colore bianco o paglierino chiaro; si scioglie in bocca, con sentori di dolce e di aromatico. Lo <i>Stracchino di Nesso</i> si consuma quasi subito, per apprezzarne freschezza e cremosità, mentre lo <i>Stracchino dei Campelli</i> dopo 30÷60 giorni per cogliere l'aroma particolare dato dai fiori di rododendro presenti nei pascoli. Viene utilizzato come formaggio "da tavola" e si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica. Lo <i>Stracchino tipico</i> oggi è purtroppo un formaggio raro che Slow Food salvaguarda con un suo Presidio.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Province di Bergamo, Como : alpeggi nelle valli delle province e, in particolare nella valle dei Campelli (BG) e nel comune di Nesso (CO)	
	Tipologie	Lo Stracchino tipico prodotto nel comune di Nesso (CO) è conosciuto come " Straness "	
Allevamento	Tipo	Alpeggio 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, dagli alpeggi e dai " <i>maggenghi</i> " da cui si ricavano erba fresca e fieno che costituiscono la razione alimentare dei bovini in alpeggio.	
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 "<i>...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</i>".</p> <p>Un tempo lo stracchino era prodotto in tutta la Lombardia, ora l'area dello <i>Stracchino tipico</i> è molto più limitata. Molto conosciuti sono lo <i>Stracchino di Nesso</i> in provincia di Como e quello della <i>Valle dei Campelli</i> in provincia di Bergamo</p>		

Descrizione		Stracchino tipico	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	

	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata, o Cilindrico (in qualche caso)
	Facce Lato (cm)	Piane 20÷22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto, o Collassato 4
Peso	Kg	1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Con muffe
	Aspetto	Rugosa (rigata, per i segni dei tappetini di giunco o plastica su cui posano gli stampi), Umida, Possibili colonie di muffe grigie
	Colore	Bianco o Paglierino chiaro
	Spessore	Molto sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Paglierino chiaro; Bianco (al centro, in presenza di "gessatura")
	Struttura	Morbido, poco Elastico e, nel sottocrosta, a volte Cremoso In presenza di <i>gessatura</i> la pasta è leggermente Dura e Friabile
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-Basse, Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico (panna, burro fresco), leggero Erbaceo (nelle forme più mature)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, giustamente Sapido, Dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Grasso, Leggermente Friabile e Adesivo nella parte <i>gessata</i> , Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Stracchino tipico
Utilizzo	In tavola	Viene piacevolmente utilizzato come formaggio "da tavola"
	In cucina	n.d.
	Vino	Si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica

Produzione		Stracchino tipico			
Periodo produzione		Giugno÷Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio			
	Munte	Una, o più			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Secondo la tradizione viene prodotto con latte intero appena munto (<i>"a munta calda"</i>) a cui, in caldaia, senza alcun riscaldamento, si aggiunge direttamente il caglio. Quando non è possibile utilizzarlo subito dopo la mungitura il latte viene scaldato alla temperatura di coagulazione			
	Temperatura	30÷32 °C			
	Tempo	35÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	La cagliata viene rivoltata con la <i>spannarola</i> e successivamente rotta fino alla dimensione di una <i>nocciola</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Stufatura Salatura	<p>La cagliata viene subito estratta manualmente in teli di lino o di nylon che vengono posti nei caratteristici stampi forati <i>"del Taleggio"</i>, a sezione quadrata, in acciaio o in legno</p> <p>Gli stampi vengono posti in "camera calda" per la stufatura e ripetutamente rivoltati</p> <p>Dopo 24 ore le forme, liberate dagli stampi, ricevono la prima salatura "a secco", in superficie, seguita da uno stoccaggio in grotta a 5÷6 °C e infine, dopo 24 ore, la seconda salatura su tutti i lati</p> <p>Le forme vengono avviate alla maturazione</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	5÷15 giorni: maturazione dello <i>Stracchino di Nesso</i> 30÷60 giorni: maturazione dello <i>Stracchino dei Campelli</i>			
	°C - UR%	La maturazione avviene in cella o in cantina, con temperatura di 6÷10 °C e umidità relativa elevata, disponendo le forme in cassette con teli in cotone per assorbire lo spurgo del siero, ripetendo l'operazione più volte e pulendo le forme con un telo imbevibile di acqua e sale (<i>salinatura</i>) che agisce come antisettico e impedisce la formazione di muffe			