

Generalità	Stracchino della Valsassina	
Presentazione	<p>Stracchino della Valsassina</p> <p>Conosciuto localmente anche come "<i>strachin quàder</i>" (stracchino quadro), è un formaggio grasso, a pasta molle e cruda, ottenuto rigorosamente solo con latte vaccino di montagna della Valsassina, intero, crudo, appena munto e trasformato immediatamente a temperatura di mungitura (definito "<i>a munta calda</i>"). Prodotto nell'omonima valle in provincia di Lecco, può essere stagionato nelle "grotte naturali" presenti sul territorio. Ha tradizioni antichissime, si consuma fresco o dopo breve stagionatura quando assume aromi decisamente interessanti e, nella struttura della pasta, evidenzia una certa discontinuità: un sottocrosta quasi liquescente e contemporaneamente, nel cuore della forma, una "<i>mandorla gessata</i>" più dura e leggermente friabile. Si presenta in forma parallelepipedica a base quadrata, a facce piane, con lato di 20 cm, scalzo diritto di 4 cm e peso di 1,3÷1,5 Kg. La crosta è sottile, umida, rigata e rugosa, di colore paglierino chiaro, tendente al rossiccio con la stagionatura, con la possibile presenza di muffe di colore grigio. La pasta è morbida o cremosa nel sottocrosta, di colore avorio o paglierino chiaro, mentre al centro è morbida, di colore avorio, o bianco se gessata. Ha sapore leggermente salato, moderatamente acidulo, con una nota di leggero amaro e con un odore/aroma quasi burroso specie nel sottocrosta, via via più intenso nelle forme più stagionate. Viene piacevolmente utilizzato come formaggio "da tavola", ma ha una pasta adatta a sciogliersi facilmente con altri ingredienti, pertanto è prezioso nella preparazione di primi piatti. Si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Lecco : intero territorio della Valsassina
	Tipologie	Localmente conosciuto anche come " Strachin quàder " (stracchino quadro)
Allevamento	Tipo	Stalla, o Allevamento semi-estensivo Vacche di razza <i>Bruna alpina</i> (per il 70%)
	Alimentazione	<p>I foraggi con cui vengono alimentati i bovini provengono in larghissima misura da prati della valle, dagli alpeggi e dai "<i>maggenghi</i>" da cui si ricavano fieno, erba fresca e, in minima quantità, fieno-silo</p> <p>Tali foraggi di produzione locale costituiscono la componente preponderante della razione alimentare dei bovini sia durante l'inverno, che nel periodo estivo trascorso in alpeggio. In alcune realtà si effettua ancora lo sfalcio manuale ed il trasporto manuale del foraggio verde utilizzando le caratteristiche <i>gerle lombarde</i> di ampia capacità costruite a intreccio rado ("<i>gerla</i>", al femminile, per distinguerla dal "<i>gerlo</i>" ad intreccio fitto). Tali gerle, a testimonianza del nesso tra pratiche tradizionali zoccasearie e complessivi sistemi culturali, sono realizzate a mano dagli stessi agricoltori e anche la mungitura è effettuata talvolta a mano</p>
Storia	<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 lunga transumanza dall'alpeggio al fondovalle.</p> <p>La produzione dello <i>Stracchino della Valsassina</i> sembra sia iniziata intorno al X°-XI° secolo, tempo in cui lo stesso formaggio era noto con il nome generico di <i>Stracchino</i> o di <i>Strachin quàder de Milan</i>" (stracchino quadro di Milano) e molti lo considerano come l'antenato del Taleggio e del Quartirolo (documenti risalenti al 1200 fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto questo formaggio, prodotto dai "bergamini" della valle).</p> <p>Allo <i>Stracchino quadro</i> è stato sempre tradizionalmente contrapposto lo <i>Stracchino tondo</i> (Gorgonzola o Strachitunt) che, per effetto di svariate differenze tecnologiche, si sono messi in evidenza per le loro specifiche caratteristiche organolettiche.</p> <p>La Valsassina è sicuramente una delle aree più gradevoli e accoglienti della Lombardia e il suo merito è da attribuirsi principalmente alla varietà del suo paesaggio che, dalla splendida riviera del medio e alto Lario occidentale, segue le pittoresche vallate prealpine ricche di prati, i castagneti, i folti boschi che si arrampicano sui fianchi dei monti fino ai pascoli punteggiati da baite antiche e rifugi alpini.</p> <p>Nella tradizione zoccasearia lombarda lo "<i>stracchino quadro</i>" era legato alle stagioni intermedie. In inverno le famiglie che rimanevano in montagna con il loro bestiame utilizzavano il poco latte che restava, una volta sfamati i vitelli, per il consumo fresco con la polenta. La semplicità di lavorazione, effettuata a partire da latte intero appena munto, rendeva la produzione di questo latticino idonea alle precarie condizioni di lavorazione della transumanza, ma anche delle stalle-fienile dei maggenghi, utilizzati prima e dopo l'alpeggio, prive di locali per la lavorazione del latte. Si deve anche osservare che la tecnologia dello stracchino si prestava bene ad utilizzare quel latte che, in conseguenza dei cambiamenti di alimentazione e dello stress legato alla transumanza e/o alla monticazione del bestiame, con maggiore difficoltà avrebbe potuto essere trasformato in (buon) formaggio. La produzione degli "stracchini quadri", ottenuti anche da pochi litri di latte, proseguiva anche in estate nelle alpi pascolive più piccole, dove non si mungeva latte a sufficienza per produrre le forme degli "stracchini tondi" o, anche altrove, dove i contadini non inviavano le loro poche vacche all'alpeggio,</p>	

	<p>mantenendole presso i villaggi o i maggenghi privati</p> <p>La facilità della produzione degli “stracchini quadri” è certamente legata anche alla loro caratteristica forma. Messi in forma negli appositi stampi di legno a scomparti quadrati (<i>cassettera</i>), venivano collocati nella <i>zimbarde</i>, una specie di cassettono posto al di sotto del pianale del carretto e lo spurgo avveniva durante la marcia delle colonne transumanti. La forma quadrata facilitava poi anche il loro trasporto al fondovalle dalle alpi pascolive e dai maggenghi: collocati in apposite cassette di legno squadrate i “quadri” venivano trasportati sulle spalle di robusti portatori o sul basto di muli e cavalli</p> <p>Alla fine del XIX° secolo nacquero in Valsassina le prime industrie casearie italiane. Furono loro a organizzare nel secolo successivo la raccolta del latte e la sua trasformazione in formaggi molli moderni, destinati alla produzione di massa, ma ispirati alla vecchia tecnologia.</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>Le differenze principali rispetto a prodotti simili (<i>Stracchino tradizionale, o Taleggio</i>) sono la consistenza della sua pasta e della crosta (più gessata e irregolare), la composizione della sua microflora casearia: più cocchi che bacilli e forte presenza di microflora enterococcica ed eterofermentante responsabile di svariate attività fermentative con produzione di aromi differenziati.</p> <p>Bibliografia: http://www.ruralpini.it/formaggi%2827.01.15%29-Stracchin_quader_Valsassina.html</p>
--	---

Descrizione		Stracchino della Valsassina
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, o Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata
	Facce Lato (cm)	Piane 20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 4
Peso	Kg	1,3÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Con mufte
	Aspetto	Umida, Leggermente Rugosa (rigata, per i segni dei teli di plastica su cui posano gli stampi)
	Colore	Giallo paglierino chiaro, tendente al rossiccio con la stagionatura (per effetto della possibile presenza di colonie fungine rosate di <i>Oospora crustacea</i>), o tendente al grigiastro per residui di mufte grigie
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida÷Leggermente rigida (secondo stagionatura)
Aspetto interno	Colore	Avorio o Paglierino chiaro; Bianco se al centro è presente la <i>“mandorla gessata”</i>

(Pasta)	Struttura	A breve stagionatura talvolta la pasta è leggermente Dura (<i>gessata</i>) e friabile al centro; A stagionatura più avanzata, invece, è Morbida, poco Elastica e, nel sottocrosta, spesso Cremosa
	Occhiatura	Quasi assente, limitata a "occhi" radi, di dimensioni variabili
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse, Medio-Basse (più intenso nelle forme più stagionate)
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico (panna, burro fuso/cotto), Leggero Erbaceo
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, giustamente Sapido, presenta note Acidule, leggero Amaro
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremoso o Tenero, Leggermente Friabile e Adesivo nella parte gessata, Grasso, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Stracchino della Valsassina
Utilizzo	In tavola	Viene piacevolmente utilizzato come formaggio "da tavola".
	In cucina	Per la sua pasta adatta a sciogliersi facilmente e a mescolarsi ad altri ingredienti, è prezioso nella preparazione di primi piatti
	Vino	Si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica

Produzione		Stracchino della Valsassina			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento aziendale semi-estensivo			
	Munte	Una, o più			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Le tecniche di produzione dello Strachin quâder, un prodotto rimasto strettamente legato alle condizioni di lavorazione artigianale, sono abbastanza simili, soprattutto se si confrontano tra loro i produttori che operano in alpeggio. 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. La quantità di latte lavorato, nelle caratteristiche caldaie in rame a forma di campana rovesciata, non supera mai i 100÷150 Kg			
	Temperatura	32 ÷ 34 °C			
	Tempo	Tempo di presa: circa 15 minuti			

		Tempo di coagulazione: circa 40 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido (titolo 1:10.000) utilizzato in quantità piuttosto variabili (20÷40 ml/50 litri di latte)
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	<p>Si attende il consolidamento del coagulo che viene rotto manualmente</p> <p>La rottura della cagliata rappresenta la fase più delicata di tutto il processo di caseificazione, grazie alla quale si può influenzare la velocità e l'entità dello spurgo e, di conseguenza, la maturazione e la consistenza del prodotto finito</p> <p>Il metodo più tradizionale di rottura della cagliata prevede l'impiego della <i>básla</i>, una sorta di spannarola in rame, del diametro di 20÷25 cm, con la quale, con lenti e sapienti movimenti, si effettua la rottura della massa caseosa lungo piani longitudinali</p> <p>La cagliata viene ridotta a pezzi della dimensione di una <i>nocciola</i> o poco più</p> <p>La durata dell'intera operazione è di circa 10 minuti ed è seguita da una breve fase di riposo per lasciare depositare il coagulo sul fondo della caldaia</p>
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Spurgo Stufatura Salatura	<p>La cagliata viene estratta manualmente e riposta all'interno di panni di tela, in numero pari alle forme che si vogliono ottenere</p> <p>I panni contenenti la cagliata, chiusi "a fagotto", vengono riposti in secchi e, da questi, nuovamente in caldaia per poter eliminare progressivamente il siero ad ogni passaggio, operando nel contempo una sosta nella dinamica del processo. La cagliata durante questa fase rimane nel siero per una durata complessiva di 10÷15 minuti</p> <p>Successivamente, ancora avvolta dai teli, la cagliata viene posta nei caratteristici stampi forati a sezione quadrata, in acciaio o in legno, rivoltati dopo 2÷3 ore a seconda della consistenza</p> <p>Gli stampi vengono posti sul <i>tavolo spersoio</i>, appoggiati su un letto di cannuce naturali che, secondo il metodo tradizionale, vengono raccolte in alpeggio, essiccate ed impiegate per agevolare lo sgrondo, imprimendo così sulle facce delle forme il caratteristico disegno</p> <p>Le forme vengono mantenute negli stampi per circa 10 ore, per poi passare alla fase della <i>stufatura</i> durante la quale il prodotto continua il suo spurgo per un tempo variabile di 24÷48 ore</p> <p>Al termine della fase di spurgo, quando lo stracchino ha prodotto una leggera patina biancastra, riconoscibile anche al tatto, si procede alla salatura effettuata manualmente "a secco", su entrambe le facce e sullo scalzo, una volta alla settimana per quattro settimane. Le salature sono talvolta intervallate da spugnature con acqua e sale, con il fine di limitare l'eccessiva insorgenza di muffe.</p>
Stagionatura	Tempo	<p>30÷60 giorni</p> <p>Tra i produttori stessi, però, non si disdegna di consumare lo <i>Strachín quáder</i> già dopo 2 settimane di stagionatura, gustandone in questa fase della maturazione i sentori più delicati e lattei. Con il procedere della maturazione, infatti, e grazie ai processi lipolitici promossi dalla microflora lattica spontanea, che liberano acidi grassi volatili ed altri composti aromatici, il gusto ed il profumo si fanno più decisi e intensi, tipicamente aromatici e caratteristici: talvolta si manifestano punte di amarognolo, note di fieno o stalla, ricercate dagli estimatori come prova di genuinità e tipicità.</p>
	°C - UR%	<p>La maturazione deve avvenire in cella o in cantina con temperatura di 6÷10 °C e umidità relativa del 90%, disponendo le forme su <i>scalere</i> (scaffali per la stagionatura)</p> <p>Le forme vengono frequentemente rivoltate e pulite con l'aiuto di un panno imbevuto di salamoia che agisce come antisettico e impedisce la formazione di muffe</p>