

Generalità		Formaggio a crosta rossa	
Presentazione	<p><b>Formaggio a crosta rossa</b>            Il Formaggio a crosta rossa è un formaggio a latte intero vaccino, crudo o pastorizzato, a pasta molle, di rapida o breve stagionatura. La forma è cilindrica, con facce piane con diametro di 10÷12 cm, scalzo diritto di 2,5 a 4,0 cm e peso da 400 a 500 g. Ha crosta lavata, sottile, liscia, di colore giallo rossastro o bruno-rossastro e, sovente, ricoperta non completamente da una leggera muffa casearia bianca. La pasta è unita, morbida, fondente, di colore bianco paglierino o giallo zafferano, con occhiatura assente o rada, di piccole dimensioni. Il sapore è equilibrato e gli odori/aromi, delicati, ricordano il latte fresco e la crema del latte di montagna. Il prodotto si ispira alle tradizioni francesi (cfr. "Reblochon") e rientra tra i formaggi a crosta lavata con maturazione centripeta della pasta: dall'esterno verso l'interno.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Torino</b> , soprattutto in Valle Susa	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Le origini di questo formaggio, prodotto nella Valle di Susa e nel Canavese (Torino), ma anche in alcune località della pianura cuneese, risalgono al XV Secolo. Pantaleone da Confienza lo descrisse nel 1475 nel IV capitolo della <i>Summa Lacticiniorum</i>, definendolo "assai buono".</p> <p>Originariamente veniva preparato con il latte derivante dalla rimungitura delle vacche. Chi effettuava la mungitura non lo faceva a fondo, per far vedere una produzione minore. Dopo qualche ora completava la mungitura ottenendo latte, seppur poco, molto grasso. Con una quantità ridotta di latte le forme conseguentemente non potevano essere grandi.</p> <p>I testi sotto indicati citano il formaggio <i>Reblochon</i> (formaggio DOP francese) perché la tecnica di produzione del Formaggio a Crosta Rossa è la stessa, dovuta agli storici collegamenti tra allevatori francesi e quelli della valle Susa (in particolare Novalesa).</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981</li> <li>- Vizzardi e Maffei, "Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione", Edizioni Agricole - 1990</li> <li>- AA.VV., "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi" a cura dell'Insoar, Edizioni Franco Angeli, 1991</li> <li>- Sandro Doglio, "Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte", Daumerie Editrice, 1995</li> <li>- Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996</li> </ul>		

Descrizione		Formaggio a crosta rossa	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø 10 ÷ 12	

	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Dritto o Leggermente convesso 2,5 ÷ 4
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,4 ÷ 0,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Lavata
	<b>Aspetto</b>	Liscia, sovente ricoperta da una leggera muffa casearia bianca e da residui di muffe sviluppate superficialmente.
	<b>Colore</b>	Giallo rossastro o bruno rossastro. La crosta assume questa colorazione tipica dopo che, durante la maturazione, viene spazzolata e trattata con acque e sale per eliminare le eventuali muffe che si formano.
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco paglierino o Giallo zafferano
	<b>Struttura</b>	Unita, Morbida, Poco elastica
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b>	Eventuale leggera occhiatura
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Abbastanza basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico fresco, crema di latte
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Delicato e armonico
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, fondente
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio a crosta rossa</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio "da tavola". Il suo sapore non particolarmente intenso lo rende gradito alla maggior parte dei consumatori.
	<b>In cucina</b>	Trattandosi di un formaggio grasso e a pasta morbidissima, in cucina si presta benissimo ad essere fuso per la preparazione di fondute, gratin, salse per accompagnare verdure.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini rossi di media struttura.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>	<b>Formaggio a crosta rossa</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 o pascolo			
	<b>Munte</b>	In passato si impiegava solo latte appena munto, oggi si può utilizzare anche una miscela di latte della sera (stoccato) e del mattino appena munto.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo o Pastorizzato			
	<b>Aggiunte</b>	Il latte non deve aver subito alcuna acidificazione			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	30 ÷ 35 °C			
	<b>Tempo</b>	~ 30 minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Di vitello, liquido			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	<p>Prima con la spannarola e poi con la lira, sino a raggiungere grumi caseosi delle dimensioni di "nocciola"</p> <p>Di seguito si può lasciare depositare la cagliata sul fondo della caldaia per alcuni minuti o, in alternativa, si tiene in agitazione per il tempo necessario ad asciugare un poco i granuli di cagliata</p>			
<b>Cottura</b>	<b>°C- Tempo - Azione</b>	n.a.			
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	<p>Si raccoglie la cagliata negli stampi (un tempo con l'impiego di una tela a maglie molti fini) e si pratica un breve periodo di "stufatura" a temperatura ambiente.</p> <p>Per accelerare lo spurgo del siero residuo e chiudere gli spazi rimasti tra i granuli, si pratica una certa pressione, prima con le mani e poi sovrapponendo un disco di legno, sul quale si collocano sassi o pesi di 1÷2 kg. La pressatura lieve può durare al massimo due ore.</p> <p>Si effettuano rivoltamenti sino a raggiungimento di un pH di 5,2÷5,3</p> <p>La salatura "a secco" deve avvenire in un locale più fresco e leggermente più asciutto del caseificio.</p> <p>Tradizionalmente veniva effettuata per la durata di circa 12 ore per faccia.</p> <p>Oggi è possibile protrarre la salatura a secco per 2÷3 giorni, con minori dosi di sale per ogni passaggio, oppure procedere con una salatura in salamoia.</p> <p>Per consentire alla crosta di questo formaggio di raggiungere oltre al colore "rosso-aranciato" anche una leggera muffettatura bianca, si mantengono le forme, per 4÷8 giorni, in un locale con temperatura fino a 18 °C e con un elevato livello di umidità, avviandole poi alla stagionatura.</p>			
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	3÷4 settimane			
	<b>°C - UR%</b>	In locali a 8÷12 °C			
	<b>Cura forma</b>	<p>Nelle prime due settimane di stagionatura si procede al lavaggio della crosta.</p> <p>La crosta assume la colorazione tipica dopo che, durante la maturazione, viene spazzolata e trattata con acqua e sale per eliminare le eventuali muffe che si formano. Ciò permette la crescita di un particolare tipo di batteri che conferiscono alla crosta la tipica colorazione andando anche ad incidere direttamente sul sapore e sull'aroma del formaggio.</p>			