

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia	
Allegato B	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
Denominazione	CRESCENZA
Territorio	Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)
Definizione	Formaggio ottenuto da latte pastorizzato, consistenza molle, a pasta cruda, fresco
Materie Prime	Latte pastorizzato, lattoinnesto naturale, caglio, sale
Caratteristiche fisiche	Forma parallelepipedo 20x20, scalzo 4,5 cm. Peso 250g - 1 Kg
Descrizione sensoriale	Latteo, leggermente acidulo-amarognolo, consistenza morbida
Tecnica produzione	Latte pastorizzato+lattoinnesto naturale Aggiunta caglio Coagulazione Rottura coagulo Riempimento stampi Stufatura Rivoltamenti Posizionamento in salamoia per 1h Confezionamento.

Crescenza



Formaggio molle a pasta cruda, la **Crescenza** è un prodotto a breve stagionatura appartenente alla famiglia degli stracchini, ottenuto solo con il latte intero di vacca.

Il nome *crescenza* pare derivi dal termine lodigiano *carsenza* con cui s'indica la focaccia, poiché pane e formaggio erano prodotti negli stessi stampi o in stampi di forma simile.

Altra spiegazione per la radice etimologica è legata alla caratteristica per cui, se tenuta in ambiente caldo, la Crescenza fermenta e si gonfia spaccandosi come il pane durante la lievitazione.

Caratteristiche

La Crescenza è priva di crosta, anche se in superficie risulta più asciutta. La pasta è omogenea, compatta, di colore bianco, butirrosa e fondente in bocca. Le forme sono parallelepipedi con lati di 20 centimetri e scalzo alto 4,5 centimetri; il peso di ogni singola forma può variare tra 250 grammi e 1 chilogrammo. Per garantirne la freschezza è prodotta a seconda della stagione in due tipi leggermente diversi: la Crescenza a pasta molle e cremosa (tipo invernale) e la Crescenza a pasta sostenuta (tipo estivo).

Modalità produttive

Al latte pastorizzato utilizzato per produrre la Crescenza è aggiunto un lattoinnesto naturale, per aumentare la concentrazione in fermenti lattici. Alla massa così ottenuta è poi addizionato il caglio e, dopo la coagulazione, si procede con la rottura del coagulo.

Riempiti gli stampi con la cagliata, si passa alla fase detta di stufatura, momento in cui le forme sono rivoltate più volte, avendo cura di mantenere costanti le condizioni di temperatura e umidità.

La salatura avviene lasciando le forme immerse in un bagno di salamoia per circa 1 ora e in seguito si procede al

confezionamento. Il formaggio è commercializzato avvolto in carta per alimenti o confezionato in apposite vaschette di plastica.

Curiosità

La Crescenza appartiene alla famiglia degli stracchini cioè di quei formaggi prodotti, secondo la tradizione, quando le vacche rientravano in autunno dalle alpi alla pianura, stanche.

In dialetto lombardo stracche vuol proprio dire stanche, da cui la denominazione di stracchino.

Il latte ottenuto in quelle condizioni era considerato particolarmente adatto alla produzione di questi formaggi molli. Inoltre, quando si parla di formaggi molli non ci riferisce solo alla consistenza, ma anche al colore che ricorda quello del latte. Caratteristica principale della lavorazione è la stagionatura molto breve. Di gran lunga preferibili nelle diete a basso regime calorico, i formaggi molli sono meno calorici e meno grassi.

La Crescenza, infatti, ha un apporto pari a 280 kcal per ogni 100 grammi di prodotto.

Caratteristiche organolettiche

La Crescenza ha una consistenza morbida e cremosa, un gusto leggermente acidulo, ma dolce e delicato, l'odore è caratteristico di latte.

Come si consuma

È un formaggio che bisogna rigorosamente conservare in frigorifero e che deve essere utilizzato entro pochi giorni dalla produzione. Per meglio apprezzarne il sapore, si consiglia di gustarla dopo averla lasciata a temperatura ambiente per circa mezz'ora.

Ideale come formaggio da tavola, per la sua estrema cremosità la Crescenza è spesso utilizzata per la preparazione di torte salate e focacce. Amalgamando un panetto di Crescenza con insalata, carote, patate lesse, mais e piselli si ottiene una fresca insalata in crema. Se si desidera, è possibile aggiungere olio extra-vergine d'oliva. La tradizione lombarda, inoltre, la vuole accompagnata dal gusto dolce - piccante della mostarda di Cremona quale piatto tipico della vigilia di Natale.

Area di produzione

Oggi prodotta quasi esclusivamente a livello industriale, la Crescenza è originaria della pianura Padana a sud di Milano, nelle province di Lodi e Pavia, note per la lavorazione dei formaggi molli.