

## Formaggio d'Alpe Semigrasso



Il Semigrasso d'alpe è un formaggio a pasta cotta, stagionato, ottenuto in alpeggio con latte parzialmente scremato.

### Caratteristiche

Le forme di Semigrasso d'alpe, una volta stagionate, hanno peso variabile tra gli 8 e i 12 Kg, in funzione della disponibilità di latte in alpeggio, diametro compreso tra i 30 e i 40 cm e scalzo tra gli 8 e i 13 cm.

Il colore della crosta è solitamente giallognolo, la pasta presenta micro occhiature e colore paglierino.

### Modalità produttive

Il latte utilizzato per produrre il Semigrasso d'alpe deriva solitamente da due mungiture, la prima lasciata riposare per 36 h e la seconda per 24 h.

Al momento della trasformazione si procede alla scrematura manuale del latte che viene privato della panna. Fatto questo si scalda la massa attorno ai 36-38 °C e vi si aggiunge il caglio.

Si attende che si formi il coagulo, quindi si interviene rompendo la cagliata fino alle dimensioni di grani di riso e scaldando fino a 40-42 °C. Raggiunta la temperatura si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia e in seguito la si estrae con l'aiuto di teli.

La massa estratta viene posta in fascera e lasciata riposare qualche ora per favorire lo spurgo del siero.

Si procede quindi alla salatura, a secco o in salamoia e infine le forme sono messe a stagionare in appositi locali. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

### Curiosità

Il Semigrasso d'alpe rientra nella categoria dei formaggi nostrani e quindi la metodologia produttiva è praticamente identica al nostrano semigrasso invernale. Da quest'ultimo si differenzia tuttavia per l'aroma caratteristico, dato dall'alimentazione delle bovine al pascolo.

### Caratteristiche organolettiche

Il Semigrasso d'alpe è un formaggio duro, dal sapore dolce, e delicato, con una leggerissima acidità, ma molto gradevole.

### Come si consuma

Il Semigrasso d'alpe è un formaggio da tavola, che può essere consumato come secondo piatto, accompagnato da verdure, o a fine pasto.

Data la facilità con cui fonde può essere utilizzato come condimento nella preparazione di primi piatti o da aggiungere alla polenta.

### Area di produzione

Il Semigrasso d'alpe viene prodotto esclusivamente nel periodo estivo, negli alpeggi dislocati su tutti i territori montani della regione, nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.