

Formaggio d'Alpe Misto



Il Formaggio d'Alpe Misto è un formaggio a pasta semicotta, stagionato, prodotto in alpeggio durante il periodo estivo, con latte vaccino e caprino.

Caratteristiche

Le forme del Formaggio d'Alpe Misto hanno dimensioni variabili, tra i 5 e gli 8 chilogrammi a stagionatura. La crosta è di un bel giallo paglierino, più chiara rispetto ad un formaggio stagionato di solo latte vaccino, la pasta è quasi bianca, con occhiatura solitamente fine e abbastanza regolare.

Modalità produttive

Il Formaggio d'Alpe Misto è prodotto con latte vaccino e caprino, sale e caglio.

La lavorazione non si discosta da quella prevista per un normale formaggio da stagionare. Si utilizza latte intero, miscelando circa il 20% di latte caprino con l'80% di latte vaccino. Il latte in caldaia viene portato alla temperatura di 37-39 °C, si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 35 minuti; formatasi la cagliata, si taglia il coagulo e lo si rompe a grana di riso mantenendo la massa in costante movimento fino al raggiungimento della temperatura di 42-44 °C.

La cagliata si deposita sul fondo della caldaia e viene fatta riposare sotto siero per circa 10 minuti; una volta estratta viene posta in fascera, pressata con dei pesi per favorire lo spurgo del siero e salata, generalmente con il metodo a secco.

La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

Curiosità

Il Formaggio d'Alpe Misto è un prodotto non facile da reperire per la difficoltà di trovare allevatori che monticano sia con vacche sia con capre. Vi è ancora una certa insopportabilità tra le due categorie di allevatori.

Caratteristiche organolettiche

Il Formaggio d'Alpe Misto ha un gusto delicato, con leggero retrogusto ircino e profumo intenso. Al palato risulta fondente e pastoso.

Come si consuma

Il Formaggio d'Alpe Semigrasso può essere consumato tal quale, come formaggio da tavola, servito come secondo piatto o a chiusura di un pasto.

Area di produzione

Il Formaggio d'Alpe Misto negli alpeggi delle province lombarde di Brescia, Bergamo, Como, Sondrio, Lecco, Pavia e Varese.