

## Italico



Tipico delle province di Lodi e Pavia, l'**Italico** è un formaggio a pasta semi-dura e finissima ottenuto con latte intero pastorizzato e innestato con fermenti dal limitato potere acidificante. Più conosciuto con il nome commerciale di **Bel Paese**, in omaggio al libro di Antonio Stoppani intitolato appunto "Il Bel Paese", l'Italico è un formaggio molto delicato dal sapore dolce.

### Caratteristiche

Di forma cilindrica, con un diametro di circa 15-20 centimetri e uno scalzo leggermente concavo variabile fra i 7 e gli 8 centimetri, l'Italico ha un peso di circa 2 chilogrammi. La crosta è liscia e sottile, di color giallo pallido. La pasta è compatta e senza occhiatura, di un colore che oscilla fra il bianco e il giallo tenue.

### Storia

La denominazione di Italico è stata introdotta per la prima volta nel 1941, con decreto ministeriale. L'intento era quello di uniformare le numerose definizioni commerciali di tutti i formaggi qualitativamente simili, presenti sul territorio.

### Modalità produttive

La tecnologia di produzione prevede l'aggiunta al latte di mucca pastorizzato e al caglio bovino, di colture di fermenti lattici termofili selezionati appena prima della miscelazione.

I batteri lattici utilizzati per la produzione del formaggio Italico appartengono alla famiglia degli *Streptococcus thermophilus*. La coagulazione si verifica dopo circa 10 minuti a una temperatura compresa fra i 40° e i 43°C. La rottura avviene in varie fasi: la prima quando la cagliata è ancora tenera; la seconda, dopo un riposo di pochi minuti; la terza, infine, riduce i grumi alla grandezza di una nocciola. Un altro periodo di riposo, consente poi alla cagliata di depositarsi sul fondo e di formare una massa elastica. Dopo la fase di stufatura, consistente nel riposo delle forme in un locale ad altissima umidità alla temperatura di 30°C, si prosegue con diversi rivoltamenti che completano lo spurgo delle forme.

La salatura, invece, avviene immergendo le forme per 5 o 6 ore in vasche contenenti la salamoia. Infine, le forme di Italico sono costantemente rivoltate, pulite e strofinate per impedire la formazione di muffe. Il periodo di stagionatura dura tra i 20 e i 40 giorni. Terminata la stagionatura il formaggio è confezionato e posto in commercio. La stagionatura e la presenza della microflora lattegarantiscono la sicurezza del prodotto.

### Curiosità

Tra i prodotti storici del Carosello televisivo degli anni '70, il Bel Paese occupava un posto d'onore, tanto da essere conosciuto anche dai bambini.

### Caratteristiche organolettiche

Il formaggio Italico risulta leggermente burroso al taglio, con un gusto dolce e delicato.

### Come si consuma

L'Italico è un formaggio da tavola, ideale come secondo piatto. Data la facilità con cui fonde e la delicatezza del gusto, può essere utilizzato anche come ingrediente in svariate preparazioni.

### Area di produzione

Prodotto in tutta la pianura lombarda, l'Italico ha le sue zone d'elezione nelle province di Lodi e Pavia.

In questa zona, lungo la strada che collega i due territori costeggiando il Po, sono stati costruiti edifici storici simili a piccole regge quali: il castello di Belgioiso, la Rocca di Chignolo Po e villa Litta di Orio.