

Nostrano Grasso



Il Nostrano Grasso è un formaggio a pasta semicotta, ottenuto con latte vaccino intero, prodotto anche in alpeggio e stagionato.

Caratteristiche

Il Nostarno Grasso, conosciuto anche con il nome di Nostarno conca, è un formaggio a pasta semicotta, prodotto anche in alpeggio e stagionato; è prodotto con latte vaccino intero, crudo o pastorizzato. Le forme hanno un diametro di 32-33 cm, scanzo di 8 cm e un peso medio a maturazione di 7-8 Kg. La pasta si presenta compatta, di colore giallo paglierino, mentre la crosta assume una colorazione via via più scura man mano che procede la stagionatura.

Modalità produttive

Il Nostrano Grasso si produce con latte intero di vacca, crudo o pastorizzato.

Il latte viene portato alla temperatura di 37-38 °C e vi si aggiungono i fermenti lattici ed il caglio in polvere. Si attende la formazione del coagulo ed una volta che la consistenza sembra giusta, si interviene tagliando la cagliata e rompendola a nocciola mentre si cuoce fino a 44°C.

A questo punto la massa viene fatta riposare per permettere alla cagliata di depositarsi sul fondo; dopo l'estrazione la cagliata viene posta nelle fascere. Il formaggio viene quindi pressato con pesi per favorire lo spurgo del siero e salato a secco o per immersione in salamoia.

Le forme vengono poi messe a stagionare, in modo da impartire al formaggio il sapore caratteristico e garantire la sicurezza del prodotto.

Curiosità

Il nome Nostarno Grasso è stato inventato dal caseificio per distinguerlo dagli altri nostrani sul mercato.

Caratteristiche organolettiche

Il Nostarno Grasso risulta pastoso al palato, con un gusto dolce e caratteristico, che diviene più saporito con l'invecchiamento.

Come si consuma

Il Nostrano Grasso va consumato come formaggio da tavola, a chiusura di un pasto o come secondo piatto.

Area di produzione

Il Nostrano Grasso viene prodotto in tutto il territorio montano della Regione, e precisamente nelle province di Brescia, Bergamo, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.