

Stracchino Orobico

Formaggio di consistenza molle e a breve stagionatura, lo **Stracchino Orobico** è un prodotto a pasta cruda ottenuto con latte intero di mucca, sale e caglio.

La storicità e l'antica tradizionalità dei processi produttivi di questo formaggio sono talmente rigorosi che spesso diventa impossibile introdurre alcuni accorgimenti tecnici legati alle recenti normative comunitarie. Ciò nonostante si è completamente abbandonata l'abitudine di riporre lo Stracchino Orobico sulle canne di fiume per facilitarne lo spurgo del siero. Il procedimento, infatti, sarebbe contrario alle più elementari norme igieniche.

Caratteristiche

Di colore bianco, lo Stracchino Orobico ha forma quadrata con righe che ricordano i tradizionali solchi delle forme messe a spurgare sulle canne di fiume. Il lato misura 18-20 centimetri e lo scalzo è di 4 centimetri. Il peso è di circa 1,5 chilogrammi e il colore è bianco.

Caratteristiche organolettiche

Di consistenza molle e tendente al gessoso, lo Stracchino Orobico ha un gusto dolce e delicato con un intenso profumo di latte.

Modalità produttive

Lo Stracchino Orobico si ottiene con latte appena munto o scaldato sino a 35°C, quando non è possibile utilizzarlo subito dopo la mungitura. Raggiunta la temperatura indicata si aggiunge il caglio e rilascia riposare per circa 30 minuti, sino alla formazione del coagulo.

Si procede poi delicatamente alla rottura della cagliata sino a raggiungere le dimensioni di nocciola, mantenendo costante la temperatura a 35°C. Si estrae la massa caseosa con fazzoletti di lino e la si ripone nelle fascere quadrate, facendola spurgare per qualche minuto. In seguito, si tolgono i teli di lino e si procede alla salatura a secco, strofinando entrambe le facce con sale grosso. Dopo la maturazione per un periodo di 15 giorni, lo Stracchino Orobico è pronto per il consumo.

Curiosità

Si narra che la denominazione di stracchino sia legata all'uso del latte di vacche stracche o stanche, secondo il termine dialettale, esauste dopo ore di cammino a causa del trasferimento dai pascoli delle valli bergamasche alla pianura. Altra ipotesi è quella secondo cui a esser stracco, cioè stanco, fosse il latte prodotto dalle vacche nutrite con erba marcita e tipica della pianura lombarda.

Area di produzione

Lo Stracchino Orobico è tipico delle valli bergamasche e di tutta la provincia di Bergamo.

È la zona delle Alpi Orobie che formano una lunga catena di cime di vario aspetto, allineate per oltre 50 chilometri in direzione est-ovest, dalla sponda orientale del lago di Corno a quella destra del fiume Oglio in Valcamonica, caratterizzata da rilievi tra i 2000 e 3000 metri.

Come si consuma

Come formaggio da tavola o accompagnando altri piatti.