

“ Grasso d'alpe ”



Territorio di produzione	Il Formaggio d'alpe grasso è prodotto nel territorio montano della Regione Lombardia, in particolare nelle province di Brescia, Bergamo, Sondrio, Lecco e Como.
Provenienza	Pascoli di proprietà di Regione Lombardia che producono formaggio non marchiato. Azzaredo-Casù, F.R. Azzaredo-Casù (BG) - Comana F.R. Valle Intelvi (CO).
Tipologia	Formaggio semistagionato a pasta cotta, prodotto in alpeggio con latte crudo e intero. Forma cilindrica, scalzo 8-12 cm, peso forma variabile tra gli 8-10 Kg; a volte fino a 18 Kg di peso. La crosta ha colore paglierino, più scura se strofinata con l'olio di lino, mentre la pasta risulta di colore giallo-paglierino, che scurisce con la stagionatura.
Caratteristiche organolettiche	Ha un gusto saporito, mai forte con profumo e retrogusto di erbe. Molto tipico si differenzia dal nostrano di fondo valle per il colore della pasta e piccoli difetti di produzione dovuti alle condizioni d'alpeggio che non svalutano la qualità e la tipicità unica del prodotto.
Note	Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) di Regione Lombardia. Il grasso d'alpe è un prodotto molto apprezzato in quanto le bovine sono alimentate al pascolo anche oltre i 2000 metri di quota. Formaggio da tavola, può essere consumato come secondo piatto o a fine pasto. Trova diverse applicazioni in cucina specialmente nei primi piatti tradizionali. Quando si produce il grasso d'alpe non viene prodotto il burro d'alta montagna.

Vini Consigliati

- Vini rossi strutturati DOC e DOCG.