

“ Formaggella grassa d’alpe ”



Territorio di produzione

Lombardia - Prealpi lombarde lungo la spalla orientale del Monte Resegone in comune di Morterone (LC). Valle Intelvi e Val Ravella (CO) - Val Camonica e Val Grigna (BS).

Provenienza

Costa del Palio, F.R. Resegone, zona di protezione speciale, ZPS Alpe Costa del Palio di Rete Natura 2000, nelle foreste regionali del Monte Resegone. Nava-Comana, F.R. Valle Intelvi - Terz'alpe, F.R. Corni di Canzo (CO) - Rosello, F.R. Val Grigna (BS).

Tipologia

Formaggio grasso di latte vaccino intero lavorato appena munto e scaldato con caglio di vitello a 37-38°C e cotto a 45-48°C. Facce piane, scalzo diritto o leggermente convesso di 10-12 cm. Peso da 2 a 3 kg, diametro 22-25 cm. Crosta liscia, sottile, giallo paglierino. Supera i 3 mesi di stagionatura quando è venduto nei mesi autunnali.

Caratteristiche organolettiche

Pasta tra il morbido e il semiduro, colore giallo paglierino, occhiatura piccola e poco diffusa. Aroma caratteristico, armonico e delicato legato alle varietà stagionali della flora alpina dei vari alpeggi.

Note

La produzione casearia nel territorio lariano di montagna sottoposto a ZPS intende preservare e valorizzare un sistema foraggero-zootecnico che dia produzioni di qualità e al contempo salvaguardi l'ambiente. Tipico formaggio d'alpe molto diffuso e popolare, probabilmente uno dei primi prodotti caseari dell'alpigiano strettamente legato alla fantasia e alle capacità casearie individuali di ciascun casaro.

Vini Consigliati

- Vini bianchi e rossi giovani del “Consorzio vini I.G.T. Terre Lariane”, della Val Camonica e di Franciacorta.