

“ Semigrasso d'alpe ”



Territorio di produzione	Il semigrasso d'alpe è prodotto in tutto il territorio montano delle province di Brescia, Bergamo, Sondrio, Lecco Como e Varese.
Provenienza	Pascoli di proprietà di Regione Lombardia. Boron F.R. Alpe Boron (SO) – Comana, F.R. Valle Intelvi (CO) – Rosello, F.R. Val Grigna (BS).
Tipologia	Formaggio semigrasso a pasta dura. Il latte crudo della prima munta, parzialmente scremato è mischiato con quello della seconda intero, è scaldato poi con l'aggiunta di caglio liquido di vitello sino 36-38°C. La cagliata rotta a chicco di riso è riscaldata a 40-42°C. Salatura a secco o in salamoia. Forma cilindrica, facce piane, diametro 30-40 cm, scalzo diritto alto 8-13 cm, peso da 8 a 13 kg. Stagionatura breve 2-3 mesi, media 4-6 mesi.
Caratteristiche organolettiche	La pasta è morbida, più dura con la stagionatura, di colore avorio o paglierino, con occhiatura medio piccola. Gusto dolce, lattico e vegetale, intensità aromatica medio bassa, media con la stagionatura.
Note	Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) di Regione Lombardia. Antica e tipica produzione al pari del grasso d'Alpe delle montagne lombarde d'alta quota. Unica sostanziale differenza, la parziale scrematura del latte della panna di affioramento, utilizzata poi per la produzione del burro d'alpe, un prodotto molto ricercato.

Vini Consigliati

- Sforzato di Valtellina DOCG.
- Valtellina Superiore DOGG.