

Grasso d'Alpe Monscera



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

-

La storia dello sfruttamento degli alpeggi in Val d'Ossola è documentata fin dalla prima metà dell'anno Mille. La montagna ossolana offre, anche ad alta quota, distese ampie e ben riparate dai venti per il pascolo degli animali e, da queste caratteristiche, gli alpigiani locali attraverso i secoli hanno saputo trarre formaggi di grandissimo pregio. Un caso emblematico è rappresentato dalla produzione estiva sull'alpe Monscera (2.100 metri s.l.m.): quantitativi limitatissimi, di poche centinaia di forme all'anno ciascuna, lavorate nei mesi di luglio e agosto e fatte ridiscendere a valle a dorso di mulo.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice o più grande

Sapore: molto intenso, saporito, con note di erbe alpine e di stalla

Abbinamenti: vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: d'alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco e in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni



Allevatore di Formaggi

Produzione: estiva

Grassi: 45% MGSS

Peso: 5-7 kg

Dimensioni: d. 30-40 cm, h 10-15 cm

Produttori: casari delle valli ossolane

Codice forma: 7500058

Codice tagliato: 7500059