Consorzio Tutela Salva Cremasco

Cartella Stampa
Salva Cremasco D.O.P.

Gennaio 2024

Sede legale: c/o C.C.I.A.A. - Via IV Novembre, 6 – 26013 Crema (CR)
Sede amministrativa: Viale Francesco Crispi, 24 – 25034 Orzinuovi (BS)
Tel. 030/944320 – Fax 030-9446772
www.salvacremasco.com – e-mail: info@salvacremasco.com

Consorzio Tutela Salva Cremasco

Storia e valori

Il Consorzio Tutela Salva Cremasco è stato costituito, come ente senza scopo di lucro, il 21 Novembre 2002.

Tra le diverse attività che il Consorzio svolge ricordiamo, in particolare:

- la vigilanza sulla commercializzazione;
- la promozione e la divulgazione del prodotto presso i consumatori;
- il costante impegno, in ambito scientifico, per una maggiore conoscenza delle caratteristiche qualitative, oltre alla ricerca di un continuo miglioramento dello standard produttivo.

Il Consorzio comprende 21 soci (10 caseifici e 11 stagionatori) e 14 aziende aderenti che confezionano e commercializzano il Salva Cremasco.

Il Prodotto

Il Salva Cremasco è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, a crosta lavata, con stagionatura minima di 75 giorni.
Al Salva Cremasco è stata assegnata la Denominazione d'Origine Protetta con Regolamento di Esecuzione (UE) n. 1377/2011 del 20/12/2011.
Si presenta come una forma parallelepipeda quadrangolare con:

- ✓ Faccia piana di lato compreso tra 11 e 13 cm o tra 17 o 19 cm;
- ✓ Scalzo: diritto compreso tra 9 e 15 cm;
- ✓ Peso: compreso tra 1,3 Kg a 5 Kg;
- ✓ Crosta: di spessore sottile, liscia a volte fiorita, di consistenza media con presenza di microflora caratteristica.
- ✓ Pasta: con occhiatura rara distribuita irregolarmente. Ha consistenza tendenzialmente compatta, friabile, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta per effetto della maturazione prettamente centripeta. Di colore bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura. Il sapore della pasta è aromatico ed intenso con connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

Sede legale: c/o C.C.I.A.A. - Via IV Novembre, 6 – 26013 Crema (CR)
Sede amministrativa: Viale Francesco Crispi, 24 – 25034 Orzinuovi (BS)
Tel. 030/944320 – Fax 030-9446772
www.salvacremasco.com – e-mail: info@salvacremasco.com

Consorzio Tutela Salva Cremasco

Le caratteristiche chimiche del formaggio Salva Cremasco, all'atto dell'immissione al consumo, devono essere le seguenti:

- ✓ grasso sulla sostanza secca min. 48%
- ✓ estratto secco min. 53%
- ✓ tenore di furosina max 14 mg/100 g. proteina

TABELLA NUTRIZIONALE DEL SALVA CREMASCO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
Valori medi per 100 g di prodotto		
Energia 1519 kJ / 363 kcal		**% RDA***
Grassi,	29,6 g	**42 %**
di cui *saturi*	19,8 g	**99 %**
monoinsaturi	6,7 g	
polinsaturi	1,2 g	
Carboidrati	0 g	**0%**
di cui *zuccheri*	0 g	**0%**
Proteine	23,4 g	**47 %**
Sale	2,2 g	**36 %**
Vitamina A	326 µg	**41 %**
Calcio	615 mg	**77 %**
Ferro	2,1 mg	**5 %**
**Razione giornaliera raccomandata per una dieta di 2000 calorie*		

Sede legale: c/o C.C.I.A.A. - Via IV Novembre, 6 – 26013 Crema (CR)
Sede amministrativa: Viale Francesco Crispi, 24 – 25034 Orzinuovi (BS)
Tel. 030/944320 – Fax 030-9446772
www.salvacremasco.com – e-mail: info@salvacremasco.com

Consorzio Tutela Salva Cremasco

Zona di produzione

La zona di produzione del Salva Cremasco comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano.

Come si produce il Salva Cremasco

Per la produzione del Salva Cremasco è utilizzato il latte vaccino intero crudo derivante dalle razze bovine allevate nell'area di interesse, la Frisona italiana e la Bruna Alpina. È ammessa la pastorizzazione del latte che deve avvenire a 71,7° per 15 secondi o con trattamento equivalente. Il riscaldamento del latte può avvenire con fuoco di legna, gas o vapore. Il caglio utilizzato deve essere esclusivamente caglio bovino liquido. Si utilizza un innesto naturale o selezionato proveniente e ottenuto da ceppi autoctoni prodotti nella zona di origine.

La coagulazione avviene tra i 32°C ed i 40°C, con una durata tra 10 e 20 minuti, in rapporto alle condizioni climatiche e alla materia prima. Si effettuano due rotture della cagliata: la prima, grossolana, è seguita da una sosta di 10/15 minuti in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo, acquisti maggiore consistenza; con la seconda rottura si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola. La cagliata non viene riscaldata. Nella fase di coagulazione del latte, in alternativa alle attrezzature in acciaio e/o plastica alimentare, è ammesso l'utilizzo di caldaie in rame. L'estrazione della cagliata avviene per trasferimento dalle caldaie negli stampi. È ammessa l'estrazione con teli in fibre naturali o sintetiche e, per la sosta della cagliata, sono ammessi stampi in legno.

La stufatura può durare da un minimo di 8 ore ad un massimo di 16 ore, con una temperatura compresa tra 21°C e 29°C e umidità tra 80% e 90%.

La marchiatura identificativa del prodotto avviene durante la stufatura, nel corso di uno dei rivoltamenti, dopo la messa in forma della cagliata e prima della salatura, affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo. La matrice è di materiale plastico ad uso alimentare e viene impressa solo su una faccia piana e reca il numero di identificazione del Caseificio.
Il marchio all'origine della denominazione "SALVA CREMASCO" ha forma quadrata e riporta al proprio interno le seguenti lettere così disposte:

Sede legale: c/o C.C.I.A.A. - Via IV Novembre, 6 – 26013 Crema (CR)
Sede amministrativa: Viale Francesco Crispi, 24 – 25034 Orzinuovi (BS)
Tel. 030/944320 – Fax 030-9446772
www.salvacremasco.com – e-mail: info@salvacremasco.com

Consorzio Tutela Salva Cremasco

in alto a sinistra la lettera S;
in alto a destra la lettera C;
in basso a sinistra la lettera C;
in basso a destra la lettera S;
Al centro della matrice, in mezzo alle lettere, è riportato il numero identificativo del caseificio produttore.
La matrice è di forma quadrata con lato di 11 x 11 cm o 17 x 17 cm.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità ed individuazione del prodotto, che riportando la matrice solo su una faccia piana della forma per via della tipologia a pasta molle risulterebbe privo di simboli identificativi nelle singole porzioni, tutte le operazioni di porzionatura di prodotto stagionato devono avvenire esclusivamente in zona di origine, ciò anche al fine di garantirne la qualità.
Le operazioni di salatura si effettuano a secco o in salamoia.
La stagionatura deve avvenire su assi di legno in ambienti che abbiano un'umidità naturale o controllata dell'80/90% e con una temperatura compresa tra 2°C e 8°C, in rapporto alle condizioni di temperatura esterna.
Durante il periodo di stagionatura, che si protrae per un minimo di 75 giorni, la forma viene frequentemente rivoltata. È ammesso il trattamento della forma con un panno imbevuto di soluzione salina o spazzolata a secco, al fine di mantenere le caratteristiche della crosta e ridurre le ife, contribuendo a far assumere alla forma la colorazione caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta, fatte salve le normali spugnature con acqua e sale, l'eventuale uso di olio alimentare, vinacce ed erbe aromatiche.

Sede legale: c/o C.C.I.A.A. - Via IV Novembre, 6 – 26013 Crema (CR)
Sede amministrativa: Viale Francesco Crispi, 24 – 25034 Orzinuovi (BS)
Tel. 030/944320 – Fax 030-9446772
www.salvacremasco.com – e-mail: info@salvacremasco.com

Consorzio Tutela Salva Cremasco

Storia e curiosità

Le testimonianze che comprovano la storica presenza del prodotto nella tradizione dei luoghi sono numerose.
Il Dizionario Etimologico del dialetto Cremasco e delle località cremasche pubblicato da Andrea Bombelli nel 1940 alla voce "salva" definisce tale "strachì da sàlva = stracchino cremasco indurito in seguito a spalmatura d'olio e conservato per l'inverno" (pag.175); tracce meno recenti permangono radicate nelle memorie familiari dei produttori e degli stagionatori, ancor oggi impegnati nella tutela e nella commercializzazione di questo prodotto.

Le fonti intervistate sono tutte concordi nell'attribuire l'origine semantica del nome proprio alla sua funzione, e cioè alla necessità di salvare le eccedenze di latte:
"Intorno ai primi decenni del '900, mio nonno ritirava il Salva dai bergamini che venivano con le loro mandrie dal bresciano e dalla bergamasca e che salvavano le eccedenze di latte durante il loro tragitto. Si chiamava salva perché aveva salvato il latte in eccedenza."
"Quando arrivava il periodo caldo il formaggio molle non resisteva a lungo. I bergamini tornavano ai monti mentre quelli che si erano fermati in pianura avevano la necessità di utilizzare il latte in sovrabbondanza e impiegarlo nella produzione di un formaggio che potesse avere una durata medio-lunga."
Tali testimonianze rimandano al tema delle migrazioni interne con direttrice nord-sud, un importante fenomeno, rilevato dagli storici (F. Menant-Lombardia Feudale- p.46) e iniziato già intorno al X-XI sec.

Non sembra azzardato ritenere che nel Cremasco la produzione e il commercio di prodotti caseari iniziò ad assumere rilievo dopo l'anno mille, con lo sviluppo urbanistico, quando il *locus Cremae* divenne *castrum*, borgo fortificato (F. Menant-Lombardia Feudale, p.248).
L'importanza della produzione casearia della zona è inoltre ufficialmente testimoniata dall'esistenza di un paratico dei formaggiai, di cui è andata persa la regola, l'elenco di codificate prescrizioni che regolamentavano ogni corporazione di mestiere.

A riprova del largo consumo in zona appaiono caci di diverse forme nei numerosi quadri e negli affreschi, databili XVII° e XVIII°, dove sono raffigurate tavole imbandite o scene tratte dai sontuosi banchetti.

Sede legale: c/o C.C.I.A.A. - Via IV Novembre, 6 – 26013 Crema (CR)
Sede amministrativa: Viale Francesco Crispi, 24 – 25034 Orzinuovi (BS)
Tel. 030/944320 – Fax 030-9446772
www.salvacremasco.com – e-mail: info@salvacremasco.com

Consorzio Tutela Salva Cremasco

A tale proposito un recente studio (Gruppo Antropologico Cremasco – Crema a tavola ieri e oggi - 2001) ha messo in evidenza immagini che ritraggono vistosi pezzi di formaggio e, nella cena di San Gregorio Magno, ispirata alla leggenda aurea, compare sul desco una piccola formella di salva che sembra quasi pronta per essere agguantata dall'illustre pontefice (p.225).
E ancora, in tempi più recenti, risulta che il famoso condottiero Bartolomeo Colleoni, capitano generale della Serenissima mandato a ispezionare le fortificazioni di Crema, il 26.8.1466 abbia ricevuto tra i donativi due forme di formaggio stagionato la cui indicazione è riconducibile al Salva Cremasco.

Le origini legate alla paziente, limitata e domestica lavorazione del *"furmac soc"* sono da ricercare nella sapiente capacità contadina, frutto di un'economia del non spreco.
Sono stati rinvenuti numerosi reperti storici risalenti al X secolo a.c. a testimonianza di una intensa attività relativa alla lavorazione del latte. In alcuni affreschi del XVII e XVIII secolo comparivano addirittura formelle di Salva Cremasco (Gruppo Antropologico Cremasco – Crema a tavola ieri e oggi – 2001). La produzione del Salva Cremasco è poi proseguita nel corso degli anni con gli stessi metodi di produzione, determinando anche un miglioramento significativo delle condizioni economiche degli abitanti del territorio di produzione.

Sede legale: c/o C.C.I.A.A. - Via IV Novembre, 6 – 26013 Crema (CR)
Sede amministrativa: Viale Francesco Crispi, 24 – 25034 Orzinuovi (BS)
Tel. 030/944320 – Fax 030-9446772
www.salvacremasco.com – e-mail: info@salvacremasco.com

Consorzio Tutela Salva Cremasco

Produzione Salva Cremasco dal 2014 al 2023 (espressa in Kg)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
I° Trimestre	54.891	56.978	58.079	56.463	78.820	58.977	60.690	60.319	39.896	64.865
II° Trimestre	71.007	60.072	71.793	57.588	59.558	63.172	32.095	77.576	53.865	42.433
III° Trimestre	60.396	71.155	70.522	59.271	59.301	57.268	60.118	67.675	60.688	55.508
IV° Trimestre	67.757	78.140	79.871	85.487	58.868	62.525	70.722	70.679	73.162	66.343
TOTALE ANNO	**254.051**	**266.345**	**280.265**	**258.809**	**256.547**	**241.942**	**223.625**	**276.249**	**227.611**	**229.149**

Anno 2023 – produzione (espressa in Kg)

Mese	*2023*
Gennaio	21.432
Febbraio	15.423
Marzo	28.010
Aprile	13.087
Maggio	15.809
Giugno	13.537
Luglio	17.280
Agosto	15.856
Settembre	22.372
Ottobre	21.292
Novembre	23.815
Dicembre	21.236
Totale	**229.149**

Sede legale: c/o C.C.I.A.A. - Via IV Novembre, 6 – 26013 Crema (CR)
Sede amministrativa: Viale Francesco Crispi, 24 – 25034 Orzinuovi (BS)
Tel. 030/944320 – Fax 030-9446772
www.salvacremasco.com – e-mail: info@salvacremasco.com