TESTATA: Foodinitaly.com
DATA: 19.03.2015
OGGETTO: Salva Cremasco DOP

Salva Cremasco DOP

Scopri i produttori

Descrizione del prodotto
Il Salva Cremasco DOP è un formaggio a pasta molle e cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero crudo proveniente dalle razze bovine Frisona Italiana e Bruna Alpina, allevate nella zona di produzione.

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

PRODOTTO CERTIFICATO
DOP

LOGO PRODOTTO

Aspetto e sapore
Il Salva Cremasco DOP ha la forma di parallelepipedo quadrangolare, con una crosta levigata e sottile. La pasta, di colore bianco, è compatta, friabile e contraddistinta da un più elevato grado di morbidezza nell'immediata prossimità della crosta. Il sapore è aromatico e intenso.

Gastronomia
Il Salva Cremasco DOP si conserva bene per qualche giorno se mantenuto in frigorifero, avvolto dall'incarto d'acquisto o da un panno umido, in modo da preservarne la morbidezza. Da servire a temperatura ambiente, è un ottimo ingrediente di numerose ricette come i bocconcini fritti di Salva Cremasco DOP, le tighe al Salva Cremasco DOP, l'insalata di pere e Salva Cremasco DOP, i fusilli noci e maggiorana, i fiori di zucchine al Salva Cremasco DOP e, infine, la pastafrolla, mele e Salva Cremasco DOP.

Metodo di produzione
Le vacche da latte vengono alimentate con foraggi freschi e mangimi derivanti da cereali e loro derivati, ottenuti per non meno del 50% da colture presenti all'interno del territorio di produzione. La coagulazione avviene a una temperatura compresa tra i 32 e i 40°C con una durata tra 10 e 20 minuti, a seconda delle condizioni climatiche e della materia prima. In questa fase, in alternativa alle attrezzature in acciaio e/o plastica alimentare è ammesso l'utilizzo di caldaie in rame. Viene utilizzato esclusivamente caglio liquido bovino. La cagliata viene rotta due volte. Con la prima rottura si ottiene maggiore consistenza del coagulo; con la seconda rottura invece si ottengono glomeruli caseasi della grandezza di una nocciola. Il trasferimento della cagliata in appositi stampi di legno avviene per estrazione tramite teli in fibre naturali o sintetiche. Durante questa fase si esegue la marchiatura identificativa del prodotto tramite apposita matrice. Seguono le operazioni di salatura a secco o in salamoia. Il prodotto viene quindi stagionato per un minimo di 75 giorni e la forma viene frequentemente rivoltata. La crosta non subisce alcun tipo di trattamento, fatte salve le spugnature con acqua e sale, l'eventuale uso di olio alimentare, vinacce ed erbe aromatiche.

Commercializzazione
Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno nella tipologia Salva Cremasco DOP. È commercializzato in forme intere o porzionato in tranci.

Nota distintiva
La crosta del Salva Cremasco DOP si contraddistingue per la presenza di una microflora di superficie che nel corso della stagionatura permette il successivo impianto di altre forme microbiche autoctone.

Storia
L'origine semantica del nome Salva Cremasco sembra derivare dalla volontà dei contadini di non sprecare ("salvare") le eccedenze di latte primaverile. Nel Cremasco, la produzione e il commercio di formaggi iniziarono ad assumere rilievo dopo l'anno Mille, attività testimoniate dall'esistenza di un Paratico dei formaggiai, elenco di prescrizioni codificate che regolamentavano ogni corporazione di mestiere. Il largo consumo in zona è confermato da numerosi quadri e affreschi del XVII e XVIII secolo, in cui sono raffigurate tavole imbandite o scene tratte dai sontuosi banchetti in cui appaiono caci di diverse forme. Uno studio del 2001 del Gruppo Antropologico Cremasco su Crema a tavola ieri e oggi, ha messo in evidenza immagini che ritraggono vistosi pezzi di formaggio; in particolare, nella Cena di San Gregorio Magno, di Paolo Veronese, compare sul desco una piccola formella di Salva Cremasco che sembra quasi pronta per essere agguantata dall'illustre pontefice.

LINK - http://www.foodinitaly.com/prodotti/SALVA_CREMASCO_DOP-17748.html