

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Lo Stracchino è un formaggio erborinato a latte crudo appartenente alla famiglia degli stracchini, con i quali condivide le origini e la tradizione.

Viene prodotto con latte vaccino intero con l'antica tecnica delle due paste, che consiste nell'unione a strati della cagliata della sera ("cagliata fredda"), lasciata sgocciolare in tele di lino per almeno 12 ore, con la cagliata della mattina ("cagliata calda").

Da questa unione si ottiene un formaggio a forma cilindrica con facce piane dal diametro di 25/28 cm, con uno scalzo dritto o leggermente tondo di 15/18 cm.

La crosta è sottile e rugosa, a volte fiorita, di colore giallognolo tendente al grigio con il prolungarsi della stagionatura. La pasta è compatta, marmorizzata, più morbida nel sottocrosta e di colore bianco paglierino con la presenza di striature dovute all'unione delle due cagliate.

Durante la stagionatura minima di 75 giorni si procede alla foratura delle due facce di ogni forma per aiutare lo sviluppo di muffe naturali presenti nel formaggio, conferendo venature verdi-bluastré. Il profumo è caratteristico dei formaggi erborinati, con note prima leggermente lattiche, poi sovrastate da note metalliche.

Il sapore è aromatico e intenso, variabile dal dolce al piccante a seconda della stagionatura, fragrante e fondente ma deciso, con gradevole retrogusto di funghi e tartufi.

Storia e curiosità

Il termine Stracchino deriva dalla traduzione bergamasca di "stracchino tondo".