

# Grasso d'Alpe Conca Gattascosa



## 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. Produzioni limitatissime, di poche centinaia di forme all'anno ciascuna, lavorate nei mesi di luglio e agosto e fatte ridiscendere a valle a dorso di mulo o, negli ultimi anni, in elicottero.

## 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

**Produzione:** estiva



Formaggi per Tradizione

**Grassi:** 45% MGSS

**Peso:** 5-7 kg

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

**Produttori:** casari delle valli ossolane