



Allevatore di Formaggi

Grasso d'Alpe Monscera



Descrizione

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. [guffanti_pdf_button] [GUARDA IL VIDEO](#)

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** d'alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco e salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 5-7 kg
- **Dimensione:** d. 30-40 cm, h 10-15 cm
- **Produttori:** casari delle valli ossolane
- **Codice Forma:** 7500058
- **Codice tagliato:** 7500059