



Allevatore di Formaggi

Italico Eridano



Descrizione

Il formaggio vaccino a latte intero chiamato Italico, ma più spesso Eridano (nome classico del fiume Po), è uno specchio delle vicende dei formaggi del Nord Italia. Per produrre formaggio è essenziale disporre di latte, e per avere latte occorrono animali ben foraggiati. Per avere foraggio è necessaria la disponibilità di pascoli, e per i pascoli occorre abbondante terra ricca. Tutti questi elementi erano storicamente scarsi nell'area orografica che avrebbe dato vita a quella che oggi chiamiamo Italia. Monti con nevi perenni al nord, una dorsale montuosa da nord a sud, e terreni paludosi o aridi nelle aree costiere che circondano quasi interamente il territorio. È la ragione per cui da noi storicamente prosperano capre e pecore, animali di piccola taglia con poche esigenze e un forte spirito di adattamento. Esiste un unico triangolo di terre adatto a sostenere pascoli per le vacche e coltivazioni di cereali per gli uomini: la Pianura Padana, la terra attraversata dal fiume Po (l'Eridano, appunto). Quando i monaci cistercensi la irrigarono attorno all'anno Mille, fu possibile far coesistere uomo e animali e avviare produzioni significative di formaggi vaccini. Con opportuni adattamenti tecnologici (scrematura parziale del latte e cottura della cagliata), dall'Italico/Eridano si giunge alla tipologia del Parmigiano-Reggiano. Attraverso la preziosa e fatale "distrazione" del casaro innamorato, si è arrivati a elaborare la tecnologia che porta alla tipologia del Gorgonzola. Serve aggiungere altro per valorizzare l'archetipo caseario rappresentato dall'Eridano? "Italico" è un nome generico che designa una categoria di formaggi grassi a pasta molle. Talvolta vengono commercializzati con nomi di fantasia. Si tratta di prodotti poco stagionati, dalla pasta morbida e dal sapore fresco. In origine, erano ispirati dai formaggi francesi, i cosiddetti "delle abbazie", nati in alcuni monasteri d'oltralpe.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Lombardia,
Emilia Romagna,
Friuli Venezia
Giulia, Piemonte,
Trentino Alto
Adige, Valle
d'Aosta, Veneto

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta color paglierino chiaro, morbida, con scarsa occhiatura

Sapore

dolce e leggermente aromatico, con sentori di latte fresco

Abbinamenti

Vini bianchi, birre chiare, frutta fresca, pane tipo michetta

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale o industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 2 kg
- **Diametro:** diametro 15-20 cm, h 5-10
- **Produttori:** caseifici del Nord Italia
- **Codice Forma:** 1006552