

Morlacco DEL GRAPPA



Calendario e area di produzione

è prodotto esclusivamente durante la stagione di alpeggio, nella zona del Massiccio del Grappa.



Profumo e Sapore

Profumo marcato e caratteristico, latteo, con note erbacee, che si accentua e si fa molto intenso con la stagionatura. Sapore salato, aromatico, leggermente acidulo.

Lavorazione

Si porta il latte, parzialmente scremato per affioramento, a 35-40 gradi, aggiungendovi il caglio liquido. Coagula in 15-25 minuti. Dopo la coagulazione si opera la rottura della cagliata (dimensione a noce). Segue una fase di sosta, in cui avviene il deposito della massa, per 10-20 minuti circa. La cagliata viene successivamente estratta e posta in ceste di vimini o in forme cilindriche. A spurgo avvenuto, si procede alla sformatura.

La salatura è a secco, su entrambi i piatti. Maturazione minima di 7 giorni.

Stagionatura

L'eventuale stagionatura, in locali appositi di malga, raggiunge al massimo i 5 mesi.

Valori nutrizionali

Calorie/100g: 350; Umidità: 40-50%; Grassi: 15-25%; Proteine: 13-25%.

La denominazione appare derivare dalla popolazione Morlacca, pastori di origine dalmata insediati sul massiccio del Monte Grappa. Le caratteristiche organolettiche lo rendono unico ed inconfondibile.

Aspetto

Forme cilindriche, altezza da 7 a 12 cm, diametro da 30 a 50 cm, peso da 4 a 8 kg. Crosta rigata, appena percepibile da fresco, di colore bianco, che con la stagionatura acquista maggiore consistenza e assume colore da paglierino ad aranciato. Pasta molle, inizialmente friabile, poi morbida, di colore bianco, tendente all'avorio, occhiatura piccola, sparsa.