

Il Salva Cremasco DOP

Il **Salva Cremasco DOP** è un **formaggio molle** da tavola a **pasta cruda**, prodotto esclusivamente con **latte di vacca intero**, a crosta lavata.

La **zona di produzione** del **Salva Cremasco DOP** comprende l'intero territorio delle province di **Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano**, all'interno della quale devono avvenire tutte le **operazioni di produzione del latte, caseificazione e stagionatura**.

Il prodotto si presenta come una **forma parallelepipedica quadrangolare**, in forme di **peso** variabile da **1,3 kg a 1,9 kg** o da **3 kg** fino ad un massimo di **5 kg**.

Alla vista si presenta ricoperto da una **crosta levigata e sottile**. La **pasta**, di **color bianco** tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura, è **compatta, friabile** e contraddistinta da un più elevato grado di morbidezza nell'immediata prossimità della crosta. Il **Salva Cremasco DOP** ha un **sapore caratteristico aromatico ed intenso**, che assume connotazioni più pronunciate col trascorrere della stagionatura.

Durante il **periodo di stagionatura**, che si protrae per un **minimo di 75 giorni**, la **forma** viene frequentemente **rivoltata e trattata** con un panno imbevuto di **soluzione salina** o **spazzolata a secco**.

Non è ammesso alcun trattamento della crosta, fatte salve le **spugnature** con **acqua e sale**, e l'eventuale uso di **olio alimentare ed erbe aromatiche**.

Un po' di storia...

Il nome deriva dall'uso tradizionale di salvare il latte delle abbondanti produzioni primaverili.

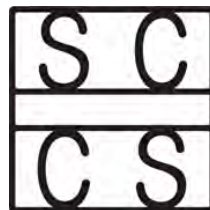
L'**origine** del **Salva Cremasco DOP** risale al **XVII** e al **XVIII secolo**, quando è già possibile riconoscere su alcune formelle decorative il profilo del formaggio. Il **Salva** ha uno **stretto rapporto** con la stagionale **transumanza** che i **bergamini, casari e mandriani** allo stesso tempo, intraprendevano con le loro **vacche, scendendo** dai paesi delle **valli bergamasche e bresciane** verso le cascine della **pianura in autunno**, e facendovi ritorno in primavera. Durante questi viaggi il **latte in eccesso**, particolarmente abbondante in primavera, veniva **convertito in strachi da Salva** (stracchino di Salva), in modo da poter **essere conservato** nella **stagione calda**.

Pare che il condottiero Bartolomeo Colleoni apprezzasse a tal punto il Salva da farsene donare alcune forme ogni qualvolta tornasse per le ispezioni militari alle fortificazioni cremasche.

Il Consorzio

Il **Consorzio Tutela Salva Cremasco** è stato costituito il **21 novembre 2002**.

Diverse sono le **attività** che il **Consorzio** svolge a **tutela** del proprio formaggio: la **vigilanza sulla commercializzazione**, la **promozione** e la **divulgazione del prodotto** presso il grande pubblico ed il costante **impegno**, in **ambito scientifico**, per una maggiore **conoscenza delle caratteristiche** e per la **ricerca** di un **costante miglioramento dello standard produttivo**.



La superficie dell'intera forma di **Salva Cremasco DOP** riporta il **logo della denominazione**, che deve risultare **ben visibile** anche nelle porzioni poste in vendita. La sua **presenza** è la **garanzia** che la **forma** è stata **prodotta** in piena **conformità** agli **standard tecnici ed igienici** previsti.

Il **numero** all'interno del logo **identifica** il **caseificio di produzione** e viene **assegnato** univocamente dal **Consorzio** ad ogni **socio**. Anche l'**incarto** che ricopre il formaggio riporta il **logo consortile**, al cui interno è riportato il **numero di identificazione**, anch'esso **univoco** e rilasciato dal **Consorzio di Tutela**.

Contatti

Consorzio Tutela Salva Cremasco

c/o CCIAA

via IV Novembre, 6

26013 - Crema (CR)

TEL 030 944 320 - FAX 030 994 67 72

www.salvacremasco.com

info@salvacremasco.com

consorziotutelasalvacremasco@legalmail.it



Salva Cremasco DOP



Il Salva Cremasco DOP nella cucina tipica tradizionale

...metti una cena con il Salva Cremasco...

Frittata al Salva Cremasco, finferli e zucchine



Ingredienti per 6 pax

200 gr. Salva Cremasco
6 uova intere
500 gr. di finferli
2 zucchine
1 spicchio d'aglio,
Olio, pepe e sale q.b.

Preparazione: Far soffriggere aglio, zucchine, prezzemolo, finferli. Fare cuocere per una decina di minuti; devono essere croccanti ma non dure.

Sbattere le uova intere e unire il soffritto precedentemente preparato e il Salva Cremasco a pezzetti.

Fusilli al Salva Cremasco, maggiorana e noci



Ingredienti per 6 pax

400 gr. Salva Cremasco
500 gr. di fusilli
4 cucchiaini di olio extra
vergine d'oliva
2 bicchieri di latte
100 gr. di noci
1 mazzetto di maggiorana
2 spicchi d'aglio

Preparazione: Mettere in fusione il Salva Cremasco a piccoli pezzettini in una terrina di vetro con ½ bicchiere di latte per 40 minuti circa. Fare soffriggere due spicchi d'aglio la maggiorana e le noci tritate. Quando il soffritto è pronto aggiungere il Salva Cremasco precedentemente messo a fusione e cuocere per 5/10 minuti circa. Cuocete la pasta al dente e conditela mescolando delicatamente. Decorate con piccolissimi quadratini di Salva Cremasco.

Il **Salva Cremasco DOP** è un **formaggio** che può essere degustato a tutto pasto, dall'antipasto fino al dolce, nelle **ricette più tradizionali**, o in quelle **più audaci** che pure ne **esaltano il sapore**.

Se infatti l'**abbinamento** per **antonomasia** è quello con le celebri **tighe** (i peperoni verdi lombardi conservati sott'aceto), esso ben si combina anche con la **mostarda**, piuttosto che col **miele** o ancora con **marmellate di mele cotogne** o di **pere Williams**. Il suo **sapore aromatico ed intenso** fa sì che il **Salva Cremasco DOP** ben si abbinati alla **birra**, in particolare alle Weisse tedesche, ma anche ai **vini bianchi delicati** o **rossi giovani**, come ad esempio il Pinot Nero.

Tighe al Salva Cremasco



Ingredienti per 6 pax

500 gr. Salva Cremasco
200 gr. tighe (nome dialettale per i peperoni verdi lombardi conservati sott'aceto)
Olio extra vergine d'oliva
Pepe nero macinato fresco

Preparazione: Tagliate il Salva Cremasco DOP a cubetti di circa mezzo centimetro ed aggiungete le tighe tagliate grossolanamente.

Mettete a riposare in frigorifero per almeno 2/3 ore.

Al momento di servire aggiungete al Salva Cremasco DOP un filo di olio extra vergine di oliva, una spruzzata di pepe e mescolate il tutto con delicatezza.



Tabella Nutrizionale del formaggio Salva Cremasco DOP

(Valori medi espressi per 100 gr di prodotto)

Energia	1519 kJ 363 kcal
Grassi,	29,6 g
<i>di cui saturi</i>	19,8 g
<i>monoinsaturi</i>	6,7 g
<i>polinsaturi</i>	1,2 g
Carboidrati	0 g
<i>di cui zuccheri</i>	0 g
Proteine	23,4 g
Sale	2,2 g
Vitamina A	326 µg
Calcio	615 mg
Ferro	2,1 mg

Salva Cremasco ai fiori di zucchine



Ingredienti per 6 pax

200 gr. Salva Cremasco
18 fiori di zuccina
Pomodorini
Acciughe (a piacere)
Per la pastella:
2 uova intere
80 gr. di farina
1 cucchiaino di birra
Latte e sale q.b.

Preparazione: Preparate la pastella sbattendo le uova con la farina, aggiungere lentamente il latte fino a formare una pastella fluida.

Riempite i fiori di zuccina lavati e privati del picciuolo, con i pezzetti di Salva Cremasco ed eventualmente con un pezzetto di acciuga.

Passateli velocemente nella pastella fino a doratura.

Serviteli caldi accompagnati da pomodorini e Salva Cremasco.

