

SCHEDE DESCRITTIVA:

ASSAGGIO FORMAGGIO “NERO DELLA NONA 1753”

Redattori Maestri Assaggiatori Onaf Bergamo:

Grazia Mercalli,

Giulio Signorelli,

Silvia Tropea Montagnosi,

Luigi Giambarini.

Forma 31 (lotto- settimana)/ 208 prodotto 22-09-2014

Note di presentazione: latte di bruna alpina, intero, doppia munta, 1100 m slm, crudo, caglio di vitello liquido, pasta cotta non pressata, stagionatura lunga- sopra tre mesi- su scalera di abete bianco; presenza di pepe 4 gr/ litro nella cagliata mentre si raffredda e in crosta; sale. Crosta non edibile, trattata con olio d'oliva extravergine pepe, nero di Seppia. Formaggio grasso, consistenza semidura, coagulazione acida presamica.

Prodotto su ricetta trovata nel 1998 a Vilminore di Scalve località Nona da GianAttilio Perego nella baita La Pura (1600 m slm) dietro a una pietra con inciso anno 1753 e B. D. e Croce Sacra Potenziata - all'interno di una scatola azzurra della Plasmon con la croce gialla (1902) scritta in matita su libricino formato tipo spesa-carta risalente 1700/1800 (n.d.r.) - nella scatola presenti anche: chiodi, corde, utensili lavoro, alcune matite.

Si valutano tre forma intere. Le schede verranno redatte la prima interamente, le altre evidenziando le differenze rispetto alla prima.

Aspetto ESTERNO. Esame visivo -tattile

Forma cilindrica regolare

Facce piane regolari , su una presenza di una piccola crepa, sull'altra segno dello stampo (girare la formaggella più volte nelle prime ore)

Scalzo convesso -leggermente

Superficie: crosta dura, trattata con olio di oliva, pepe, Nero di Seppia; assenza di morchia.

Aspetto rugoso; colore nero abbastanza uniforme

Aspetto INTERNO

Esame visivo - tattile

Colore della pasta giallo dorato, ambrato nel sottocrosta, uniforme

Sottocrosta presente, non uniforme da 5 a 10 mm

Occhiatura irregolare per forma, dimensione; non uniforme.

Erborinatura assente

Struttura semidura, leggermente untuosa, liscia, poco deformabile

Elementi di discontinuità presenza di poca muffa in un punto

Esame olfattivo- gustativo-tattile

Odori: lattico cotto- burro fuso; floreale-miele; speziato- pepe, incenso. Intensità medio alta.

In crosta legno abete, fungo, pepe. Intensità medio alta.

Sapori: dolce, medio sale, finale leggermente amarognolo. Intensità alta.

Aromi: lattico cotto- burro fuso; vegetale-erba, fungo fresco, sottobosco; floreale-miele; fruttato- castagna; speziato- pepe. Intensità alta.

Sensazioni trigeminali piccante medio basso

Struttura solubile. Ottima

Persistenza gustativa elevata