

Crescenza

SCHEMA TECNICA: Formaggio molle a pasta cruda, la Crescenza è un prodotto a breve stagionatura appartenente alla famiglia degli stracchini, ottenuto solo con il latte intero di vacca. La Crescenza è priva di crosta, anche se in superficie risulta più asciutta. La pasta è omogenea, compatta, di colore bianco, butirrosa e fondente in bocca. Per garantirne la freschezza è prodotta a seconda della stagione in due tipi leggermente diversi: la Crescenza a pasta molle e cremosa (tipo invernale) e la Crescenza a pasta sostenuta (tipo estivo). La Crescenza ha una consistenza morbida e cremosa, un gusto leggermente acidulo, ma dolce e delicato, l'odore è caratteristico di latte.

RIFERIMENTI STORICI: Il nome crescenza deriva dal termine lodigiano carsenza cui s'indica la focaccia, poiché pane e formaggio erano prodotti negli stessi stampi o in stampi di forma simile. Altra spiegazione per la radice etimologica è legata alla caratteristica per cui, se tenuta in ambiente caldo, la Crescenza fermenta e si gonfia spaccandosi come il pane durante la lievitazione.

ABBINAMENTI: È un formaggio che bisogna rigorosamente conservare in frigorifero e che deve essere utilizzato entro pochi giorni dalla produzione. Per meglio apprezzarne il sapore, si consiglia di gustarla dopo averla lasciata a temperatura ambiente per circa mezz'ora. Ideale come formaggio da tavola, per la sua estrema cremosità la Crescenza è spesso utilizzata per la preparazione di torte salate e focacce. La tradizione lombarda la vuole accompagnata dal gusto dolce - piccante della mostarda di Cremona quale piatto tipico della vigilia di Natale.

ZONA DI PRODUZIONE: Oggi prodotta quasi esclusivamente a livello industriale, la Crescenza è originaria della pianura Padana a sud di Milano, nelle province di Lodi e Pavia, note per la lavorazione dei formaggi molli

STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO: Strada del Vino san Colombano e dei Sapori Lodigiani.