

Stracchino: la scheda

Pubblicato: Giovedì 9 Giugno 2005

Sono diverse le versioni che si raccontano sull'origine del nome "stracchino" (da non confondere con il gorgonzola, "*strachin*" nel nostro dialetto). La spiegazione potrebbe derivare dalla stanchezza ("*stracch*") delle vacche debilitate da ore di cammino quando in autunno venivano trasferite dai pascoli ai ricoveri di pianura. Oppure si fa derivare il nome dal fatto che il latte utilizzato fosse quello dell'ultima mungitura giornaliera, ottenuta da vacche ormai stanche. Un'altra ipotesi assegna l'aggettivo "stracco" direttamente al latte, ottenuto utilizzando come mangime l'erba delle "marcite" tipiche della pianura lombarda.

L'attuale stracchino è però un prodotto industriale che viene prodotto con latte pastorizzato con l'aggiunta di caglio, sale e fermenti lattici di cui è particolarmente ricco. Un prodotto senza conservanti, cremoso, freschissimo, a pasta molle. Quello "Latte Varese" viene commercializzato in pezzi da 100 grammi che vanno conservati ad una temperatura tra i 2 ed i 4 gradi sopra lo zero.

Dal punto di vista nutrizionale lo stracchino ha un contenuto di 17 grammi di proteine, 2,5 di carboidrati e 22 di grassi su 100 grammi di prodotto per 280 chilocalorie (1.150 Kjoule). La produzione è affidata allo stabilimento di Ossago Lodigiano, cui la "Prealpina" conferisce il latte raccolto nelle stalle della provincia di Varese.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it