

Formaggella del Luinese DOP



La produzione di formaggi di capra nelle valli montane che sovrastano Luino (città del lago Maggiore in provincia di Varese, nei pressi del confine svizzero) è già menzionata in documenti del XVI secolo: l'allevamento della capra è anche conseguenza della conformazione dei pascoli locali, di norma alquanto scoscesi. Oggi la Formaggella del luinese si produce in una settantina di Comuni perlopiù montani dell'alto varesotto, seguendo metodi di lavorazione tradizionali. Le principali specie caprine dalle quali si ricava sono la "Camosciata delle Alpi", la "Saanen" e la "Nera di Verzasca".

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color avorio più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta

Sapore: intenso, con rilevanti note ircine

Abbinamenti: Vini rossi e bianchi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, pressata

Salatura: a secco o in salamoia

Stagionatura: minimo 20 giorni

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra

Marchi





Formaggi per Tradizione

Produzione: primavera-autunno

Grassi: 40% Mgss

Peso: 0,7-0,9 kg

Dimensioni: diametro 13-15 cm, h 4-5

Produttori: casari delle valli luinesi