

Maccagno biellese latte crudo



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Il maccagno rappresenta un cru di eccellenza della toma della montagna biellese.

Prende il nome dall'alpe omonima che si trova sotto il monte Cossarello a nord di Biella.

La produzione del maccagno prese avvio nelle valle poste ad est del territorio biellese, in seguito la pratica si diffuse in tutta la provincia di Biella.

Era il formaggio prediletto della regina Margherita di Savoia e Quintino Sella ministro del regno d'Italia e fondatore del Club Alpino Italiano.

La versione qui proposta è quella originale, prodotta con latte vaccino crudo.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta con struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Si presenta di colore bianco con sfumature paglierine. Crosta di media consistenza di colore marrone, in alcuni casi presente una muffa di color giallo.

Sapore: moderatamente saporita

Abbinamenti: Vini rossi. Frutta fresca (pera Passacrassana). Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo



Formaggi per Tradizione

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 2 kg

Dimensioni: diametro 18 cm, h 6

Produttori: casari del biellese