

Ostrica di montagna



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Appartiene a una numerosa famiglia di formaggi insaporiti con erbe aromatiche e spezie – o anche aglio – che sono tradizionalmente denominati “Mortaràt” (dal “mortaiò” in cui le spezie venivano pestate: secondo un’altra versione dal mortaretto, per il sapore “scoppiettante”). La forma schiacciata e scanalata, che ricorda quella di un’ostrica, nasce dal telo in cui la cagliata viene strizzata a mano. La ricopertura non aveva solo scopo decorativo o gastronomico, ma serviva in origine come protezione antiossidante e antibatterica per agevolare la conservazione del formaggio: è una variante della consuetudine, un tempo molto diffusa e ancora oggi sporadicamente praticata, di aggiungere le spezie direttamente nella pasta del formaggio. La crosta, aromatizzata con rosmarino e santoreggia, non deve essere eliminata, ma piuttosto consumata insieme al formaggio, che in questo modo viene degustato al meglio del suo sapore.

Disponibili anche in versione “maccagnette celebrative” a forma di cuore, colomba pasquale e stella natalizia.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio-paglierina, morbida e omogenea, lievemente occhiata. La crosta è ricoperta con un trito di erbe alpine e pepe nero



Formaggi per Tradizione

Sapore: Intenso, ricco, con le note delle erbe che la ricoprono

Abbinamenti: Vini rossi, corposi e non troppo invecchiati. Mostarda d'uva. Pane tipo baguette

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo un mese

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 0,3 – 0,5 kg ca

Dimensioni: diametro 10-20 cm

Produttori: Casaro sulle colline di Orta