

# Maccagnetta celebrativa

Questo classico cacio appartiene ad una numerosa famiglia di formaggi insaporiti con erbe aromatiche, farine e spezie tipiche del Piemonte nordorientale. La forma (che può avere diverse fantasie), viene data manualmente, mediante strizzatura del telo in cui viene raccolta la cagliata. 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 farina di mais, non deve essere eliminata, ma piuttosto consumata insieme al formaggio, che in questo modo viene degustato al meglio del suo sapore.

A seconda delle celebrazioni (Natale, Pasqua, ricorrenze particolari) il casaro dona forme diverse ai formaggi, utilizzando speciali formine in metallo.

## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta avorio-pagliarina, morbida e omogenea, lievemente occhiata. La crosta è ricoperta con un trito farina di mais

**Sapore:** Intenso, ricco, con le note del mais che ricopre il formaggio

**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



Formaggi per Tradizione