

Maccagnetta celebrativa



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

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.



Allevatore di Formaggi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio-paglierina, 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

Codice forma: 6200003