

Generalità		Formaggetta delle Valli del Levante ligure	
Presentazione	<p>Formaggetta delle Valli del Levante ligure Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta molle, prodotto con coagulazione presamica di latte vaccino o misto (vaccino, ovino), crudo; si consuma fresco o a breve stagionatura di circa 30 giorni e viene prodotto tutto l'anno. Ogni agricoltore dell'entroterra ligure possiede alcuni animali e, a seconda del tipo di latte a disposizione, confeziona una formaggetta che varia in funzione della stagione, a seconda delle percentuali del tipo di latte presenti al momento. È un formaggio tipico e storico delle aree montane delle province di Genova e La Spezia, apprezzato per le particolari caratteristiche organolettiche influenzate dalla vicinanza del mar Ligure che connota le essenze vegetali di cui si nutrono le lattifere. Le formaggette vengono per lo più consumate fresche, tranne in alcuni casi in cui la produzione può essere destinata alla stagionatura da 30 a 60 giorni o fino a 6÷10 mesi. Ha forma cilindrica, con facce piane, scalzo diritto o convesso e peso di 0,150÷2,000 Kg. Il formaggio "fresco" non ha crosta, la sua superficie è morbida, di colore bianco, con pasta bianca, morbida, untuosa, poco compatta; se "a breve stagionatura" ha una crosta sottile, morbida, di colore paglierino più o meno intenso, con pasta giallo paglierino o avorio, morbida, untuosa e abbastanza compatta; se "stagionato" ha una crosta di spessore medio, abbastanza dura, di colore marrone più o meno intenso, con pasta giallo paglierino intenso, abbastanza dura, untuosa, abbastanza compatta e scagliabile. Ottimo formaggio "da tavola", la Formaggetta non manca mai sulle tavole delle famiglie liguri: si consuma da sola, accompagnata con pane, farinata o focaccia; in cucina si impiega in ricette tradizionali del luogo di produzione. Si abbina a vini bianchi secchi morbidi, di buona intensità e persistenza, di medio corpo (es. Bianchetta genovese DOC, Vermentino del Tigullio DOC, ...), o rossi (es. Colline di Levante Ciliegiolo DOC).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Provincia di Genova : territorio della Val Graveglia, dell'Alta Valle Stura e dell'Alta Valle Scrivia Provincia di La Spezia : territorio, della Val di Vara, di Bonassola, di Vaise	
	Tipologie	<p>Spesso si cita il nome "Formaggetta delle Valli del Levante ligure" con cui possono essere indicate molte delle formaggette prodotte nel Levante ligure che, fra loro, presentano piccole varianti tecnologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formaggetta della Val Graveglia (GE), prodotta nell'omonima valle dell'entroterra di Chiavari, con latte misto vaccino-ovino in percentuali variabili - Formaggetta dell'alta Valle Scrivia (GE), prodotta nell'omonima valle, con latte vaccino o misto (vaccino-ovino); in valle ne vengono prodotte diverse varianti locali. - Formaggetta dell'alta Valle Stura (GE), prodotta nell'omonima valle, con latte misto (vaccino-caprino-ovino), coagulato in 24 ore con caglio in pasta (vitello o agnello); in valle ne vengono prodotte diverse varianti locali. - Formaggetta di Bonassola (SP), prodotta a Bonassola e nelle zone circostanti, con latte vaccino intero proveniente da razza Frisona o Piemontese. - Formaggetta de Vaise (SP), prodotta nel comune di Varese Ligure "Vaise", al confine con la provincia di Parma, con latte vaccino - Formaggetta della Val di Vara (SP), prodotta nell'omonima valle, con latte vaccino o misto (vaccino-ovino) 	
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado	
	Alimentazione	Pur ricorrendo al pascolo con erbe spontanee fresche o affienate può essere praticata l'integrazione alimentare con prodotti idonei	
Storia	<p>Ogni famiglia contadina possedeva una piccola stalla con un numero limitato di capi (quattro o cinque) che assicurava una minima produzione di latte sufficiente per provvedere al proprio sostentamento: nell'inverno le lattifere figliavano e quindi erano disponibili sia il latte che gli eventuali formaggi, prodotti artigianalmente, in piccole quantità con il quantitativo di latte a disposizione nella giornata da parte di una singola famiglia.</p> <p>La cagliata del latte si otteneva facendo uso di caglio bovino liquido, oppure di caglio in pasta ottenuto da una parte di stomaco degli agnelli (il <i>quagettu</i>) e si vendeva l'agnello solo dopo che l'acquirente prometteva di restituire il caglio contenuto nelle viscere dell'animale.</p>		

Descrizione		Formaggetta delle Valli del Levante ligure	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca, Misto (Vacca-Pecora), Misto (Vacca-Pecora-Capra)	

	Trattamento latte	Intero o Parzialmente scremato, Crudo o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo o Semicotto
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	Nessuna o Pressato
	Stagionatura	Fresco, a Breve stagionatura, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso o Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane (a volte irregolari) Ø 12÷18
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 2÷10
Peso	Kg	0,150 ÷ 2,000
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente o Pulita (secondo stagionatura)
	Aspetto	Leggermente rugoso (segni delle fuscelle)
	Colore	Bianco, Avorio, Paglierino chiaro÷Marrone (secondo stagionatura)
	Spessore	n.a. o Sottile (più o meno)
	Consistenza	Morbida÷Abbastanza dura(secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, Giallo Paglierino÷Giallo Intenso
	Struttura	Morbida, Untuosa, Cremosa÷Abbastanza Compatta, Scagliabile (a volte)
	Occhiatura	Assente, o Rada e Fine
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza	Basse, Medio-basse ÷ Medie
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Lattico acido (yogurt), Lattico cotto, Leggero Animale (ircino, se presente latte caprino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente acidulo, Dolce÷ Sapido (secondo stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		Dopo lunga stagionatura in alcuni casi non mancano note quasi piccanti
Struttura (in bocca)		Tenera, Grassa, Sfaldabile (in prodotto "fresco"), Leggermente adesiva, o Abbastanza dura e Friabile (in prodotto "stagionato")
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso o semigrasso

Utilizzo		Formaggetta delle Valli del Levante ligure
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola, spesso consumato condito semplicemente con olio EVO e una macinata di pepe nero; oppure in alcune osterie dove ancora viene servita come antipasto viene accompagnata da olive nere o taggiasche, olio ed una spruzzata di pepe macinato al momento.
	In cucina	Le formaggette non stagionate o a breve stagionatura, vengono utilizzate a seconda della loro tipologia: tagliate a fette sottili, insieme ai famosi <i>testaieu</i> , fatti di farina di grano, acqua, sale e cotti nei <i>testetti</i> (piatti di terra cotta); oppure accompagnate alle <i>fugasette</i> (focaccine di mais) sempre cotte nei <i>testetti</i> , che vengono riempiti con l'impasto costituente la focaccetta, impilati l'uno sull'altro e resi incandescenti dal fuoco e degustati con le erbe di campo bollite (<i>co erbette bugie</i>) e condite con olio e aglio o con le foglie tenere di cavolo

		(fugasette co-i co).
Abbinamenti	Vino	A seconda della tipologia e stagionatura si può abbinare a vini bianchi secchi, morbidi, di buona intensità e persistenza, di medio corpo (es. Bianchetta genovese DOC, Vermentino del Tigullio DOC, ...), o a vini rossi (es. Ciliegiole DOC)
	Pane	

Produzione		Formaggetta delle Valli del Levante ligure			
Periodo produzione	Tutto l'anno				
	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100	q.tà variabile	q.tà variabile	
	Provenienza	Allevamento semi-estensivo			
	Munte	1 o più / giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero o Parzialmente scremato			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato			
Materia prima: • Latte • Sale	Specifiche di produzione "per tipologia"	<p>Formaggetta della Val Graveglia (GE)</p> <p>Formaggio fresco o semistagionato di latte vaccino o anche misto, crudo; forma cilindrica con facce piatte di circa 15 cm di diametro e scalzo di 8÷10 cm; colore esterno da giallo pallido a giallo più intenso in funzione della stagionatura. Pasta priva di occhiatura o lievemente occhiata, di colore da bianco latte a giallo intenso, di consistenza da morbida a sfaldabile in funzione della stagionatura. Gusto da delicato a saporito. Produzione stagionale. Con 10 litri di latte si ottiene 1 Kg di formaggio. Il latte, posto in un contenitore, si scalda fino a 32÷35° C. Si aggiunge il caglio in pasta (fatto con stomaco di vitello o di agnello) e, generalmente dopo circa un'ora, si esegue la della cagliata fino alla dimensione di un <i>chicco di riso</i>. Successivamente si raccoglie la massa con le mani o con un telo di stoffa e la si dispone in fascere di legno che vengono pressate con un peso di ardesia o di marmo, per circa un giorno, rivoltando spesso la formaggetta. La salatura delle forme, qualora venga effettuata, è "a secco", per due giorni, con sale grosso, rivoltando le forme di tanto in tanto. La stagionatura è breve ed avviene in luogo fresco e asciutto, massaggiando le forme con olio di oliva per evitare la spaccatura della crosta o il suo indurimento eccessivo. In alcune osterie dove ancora viene servita come antipasto è fantastica accompagnata da olive nere o taggiasche, olio ed una spruzzata di pepe macinato al momento. In cucina viene generalmente utilizzata come ripieno per i tradizionali "testaieu".</p> <p><i>Testaieu, un piatto tipico della cucina regionale ligure, molto diffuso principalmente nel levante della città metropolitana di Genova e, tradizionalmente, in Val Graveglia. È un cibo poverissimo che veniva consumato dalla popolazione locale con quel poco che la terra poteva dare e, secondo la tradizione che vuole i genovesi parsimoniosi, veniva recuperato anche il calore dei testetti che, una volta usati per la preparazione delle vivande, venivano fasciati in un panno e sistemati sotto le coperte per regalare un po' di tepore durante le rigide notti invernali. La preparazione prevede un impasto mediamente fluido di acqua e farina in parti uguali con l'aggiunta di sale, che va versato in testetti di terracotta (fabbricati prevalentemente a Iscioli, una frazione del comune di Ne) precedentemente arroventati su fuoco a legna. Al termine di una breve cottura dentro i testetti impilati lontano dal fuoco, i testaieu vengono usualmente serviti conditi con svariati condimenti, fra cui il pesto, oppure secondo la tradizione più povera della cucina dell'entroterra ligure, semplicemente con olio e formaggio oppure olio e aglio. Differiscono dai panigacci della Lunigiana perché i testi sono leggermente più profondi e di conseguenza risultano più alti di spessore e all'interno rimangono leggermente crudi. Si possono anche preparare con farina di castagne che in passato era un alimento di facile reperimento nella zona di Statale.</i></p>			
		<p>Formaggetta dell'alta Valle Scrivia (GE)</p> <p>Il latte vaccino o anche misto (vaccino-ovino), viene posto in una contenitore (con 10 litri di latte si ottiene 1 kg di formaggio) e si scalda fino a 32÷35 °C. Si aggiunge il caglio in pasta (fatto con stomaco o di vitello o di agnello) e, generalmente dopo circa un'ora, si esegue la rottura della cagliata fino alla dimensione di un <i>chicco di riso</i>. Successivamente si raccoglie la massa con le mani o con un telo di stoffa e si dispone della pasta nella fascera di legno che viene messa sotto un peso di ardesia o di marmo per circa un giorno, rivoltando spesso la formaggetta. La salatura delle forme viene fatta "a secco" con sale grosso, per due giorni, rivoltando le forme di tanto in tanto. La stagionatura è breve, avviene in luogo fresco e asciutto, massaggiando le forme con olio di oliva per evitare la spaccatura o l'indurimento eccessivo della crosta.</p> <p>Formaggetta dell'alta Valle Stura (GE)</p> <p>Nell'entroterra ligure ogni famiglia rurale possedeva qualche capo di bestiame – capre,</p>			

pecore, un paio di mucche magari dell'autoctona e rustica razza Cabannina: animali facilmente adattabili a pascoli poco estesi e per lo più impervi. Dal loro latte, spesso utilizzato misto e in percentuali variabili, ricavava piccoli formaggi di breve stagionatura la cui produzione è tuttora attiva. Per la Formaggetta dell'alta Valle Stura, il cui peso si aggira sui 0,400 Kg a fronte di un diametro di circa 15 cm, vale la lavorazione tipica dei formaggi a pasta molle: latte intero, coagulazione presamica, rottura della cagliata dopo circa 24 ore, in granuli di piccole dimensioni. La massa viene raccolta con le mani o con un telo, sistemata nelle forme, messa sotto peso, salata "a secco" con sale grosso e rivoltata per favorire lo spurgo del siero. La maturazione è breve e le Formaggette si consumano di solito entro 30 giorni. La loro buccia è sottile, morbida, di colore paglierino chiaro che si scurisce appena con la stagionatura. La pasta è morbida, untuosa, di colore avorio o paglierino chiaro, con occhiatura assente o rada, di dimensione fine. Gli aromi variano a seconda del latte impiegato, ma sono comunque di media intensità.

Formaggetta di Bonassola (SP)

Formaggio semistagionato di latte vaccino crudo, intero, proveniente da razza Frisona o Piemontese. Viene prodotto a Bonassola e nelle zone circostanti. Ha una forma cilindrica con facce piane di diametro di 15 cm e scalzo di 8 cm. Presenta una crosta rossastra e una pasta compatta, di colore giallo intenso. La formaggetta di Bonassola viene raramente salata. Richiede una stagionatura di circa 2 mesi. Le forme vengono massaggiate con olio di oliva durante la breve stagionatura per evitare la spaccatura della crosta o il suo indurimento eccessivo.

Formaggetta de Vaise (SP)

In Val di Vara la Cooperativa Casearia di Varese Ligure ha rimesso in produzione da tempo una tradizionale tometta stagionata dell'Appennino, ottenuta dal latte di bovine alimentate con foraggi da agricoltura biologica. È un formaggio a latte vaccino intero e pastorizzato, a pasta semicotta e dura, sottoposto a una stagionatura di medio-lungo periodo. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di circa 18 cm, scalzo diritto di 5÷7 cm, peso tra 1,5 e 2 Kg. La crosta liscia e morbida è di colore ocra tendente al marrone; la pasta compatta con occhiatura quasi assente, è elastica e di colore paglierino, si indurisce e diventa di colore giallo con la stagionatura. Odore e sapore sono intensi, con sentori di lattico cotto, di stalla e di fieno. Con il progredire della stagionatura il gusto si fa deciso e non mancano note quasi piccanti. La lavorazione prevede che il latte, una volta pastorizzato, venga inoculato con fermenti lattici, quindi cagliato. Molto accurata è la rottura della cagliata che avviene in tre tempi in modo da ottenere grani delle dimensioni di *una noce*, poi di *una mandorla* e infine di *una nocciola*. Il riscaldamento della massa a 45 °C (**semicottura**) facilita la fuoriuscita del siero e la successiva stufatura delle forme completa la sineresi e il processo fermentativo. Il formaggio stagiona su tavole di legno per un periodo di 5÷10 mesi, durante i quali la crosta è trattata con olio e sale.

Formaggetta della Val di Vara (SP)

Formaggio fresco o semistagionato, di latte vaccino crudo. Ha una forma cilindrica di circa 15 cm di diametro, con colore esterno giallo pallido o più intenso a seconda della stagionatura e allo stesso modo la pasta è di colore bianco latte o giallo intenso e di consistenza morbida. Si prepara scaldando il latte vaccino in un contenitore fino a circa 32÷35 °C. Dopo un'ora si aggiunge il caglio in pasta e si esegue la rottura della cagliata fino alla dimensione di un *chicco di riso*. Si raccoglie la massa con le mani o con un telo di stoffa e si dispone la pasta nella fascera di legno che viene messa sotto un peso di ardesia o di marmo, per circa un giorno, rivoltando spesso la formaggetta. La salatura viene fatta "a secco" con sale grosso, per due giorni, rivoltando le forme ogni tanto. La stagionatura è breve ed avviene in luogo fresco e asciutto, massaggiando le forme con olio di oliva per evitare la spaccatura o l'indurimento eccessivo della crosta.