

Generalità		Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)	
Presentazione	<p>Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina) Formaggio grasso o semigrasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta molle, prodotto con coagulazione presamica di latte vaccino parzialmente scremato e crudo, miscelato con latte ovino intero e crudo; si consuma fresco o stagionato per circa 30 giorni; viene prodotto tutto l'anno. È un formaggio tipico e storico delle aree montane delle Alpi Marittime in cui sono collocate le valli Arroscia (SV) e Argentina (IM). È poco conosciuto al di fuori delle zone di produzione, ma è apprezzato per le particolari caratteristiche organolettiche, influenzate dalla vicinanza del mar Ligure che connota le essenze vegetali di cui si nutrono le lattifere. Prodotto molto artigianale, viene di solito prodotta in piccole quantità con il quantitativo di latte a disposizione nella giornata da parte di un singolo pastore. Il latte ovino e vaccino della giornata viene riunito e aggiunto di caglio. La cagliata che si forma lentamente (circa un giorno intero) non viene mai rotta, tranne per quel poco necessario per lo spostamento della massa nelle formelle (di piccole dimensioni) che si capovolgono delicatamente per eliminare il siero. Le formaggette ottenute vengono consumate fresche, tranne poche che vengono destinate alla stagionatura di circa 3 mesi per ottenere la consistenza adatta per produrre formaggio da grattugiare. Ha forma cilindrica, con facce piane anche irregolari, di diametro 12 cm, scalzo convesso di 2-4 cm, peso di 0,150-0,300 Kg. Il formaggio "fresco" non ha crosta e la sua superficie è morbida, di colore bianco; se "stagionato" ha una crosta sottile, morbida, di colore avorio o paglierino più o meno intenso. La pasta è di colore bianco, morbida, untuosa, compatta, friabile e con occhiatura piccola e diffusa se stagionata. Si presta anche alla conservazione sott'olio. Ottimo formaggio "da tavola", la Formaggetta non manca mai sulle tavole delle famiglie liguri: si consuma da sola, accompagnata con pane, farinata o focaccia ed è un ingrediente delle <i>Fugassette</i> e della <i>Farinata</i>, tipica focaccia di Savona, nella sua versione con farina di frumento. Si abbina a vini bianchi secchi morbidi, di buona intensità e persistenza e di medio corpo.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Province di Savona e Imperia : territori delle Valli Arroscia (SV) e Argentina (IM)	
	Tipologie	Fresco	Stagionato
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado o Stalle a postazioni semi-fisse	
	Alimentazione	Pur ricorrendo al pascolo con erbe spontanee fresche o affienate può essere praticata l'integrazione alimentare con prodotti idonei	
Storia	<p>La sua storia è legata alle famiglie contadine che, un tempo, possedevano solo una piccola stalla con un numero limitato di capi di bestiame, che assicurava una minima produzione di latte sufficiente per provvedere al proprio sostentamento.</p> <p>Per confezionarlo veniva impiegato quasi esclusivamente latte di pecora, di facile reperibilità anche durante la stagione invernale.</p>		

Descrizione		Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora, Vacca	
	Trattamento latte	Intero e Crudo (quello ovino), Parzialmente scremato e crudo (quello vaccino)	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	Semiduro
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	

	Facce	Piane (a volte irregolari)	
	Dimensioni (cm)	ø 12	
	Scalzo	Convesso	
	Dimensioni (cm)	2÷4	
Peso	Kg	0,150 ÷ 0,300	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita
	Aspetto	Leggermente rugoso (segni delle fuscelle)	
	Colore	Bianco	Avorio o Paglierino chiaro
	Spessore	n.a.	Sottile
	Consistenza	Morbida	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	
	Struttura	Morbida, Untuosa, Compatta	Morbida, Untuosa, Abbastanza Compatta, Friabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a.	Diffusa n.d. Piccola Abbastanza Regolare
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza	Basse	Medio-basse ÷ Medie
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Lattico acido (yogurt)	Lattico cotto, Leggero Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente acidulo	Sapido
Sensazioni Trigeminali		n.a.	
Struttura (in bocca)		Tenera, Grassa, Leggermente adesiva	Poco duro, Grasso, Leggermente friabile
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio semigrasso	

Utilizzo		Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola, accompagnata con pane, farinata o focaccia
	In cucina	È un ingrediente delle <i>Fugassette de Sanna</i> (focaccette di Savona) e della <i>Farinata</i> , tipica focaccia di Savona, nella sua versione con farina di frumento
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi secchi, morbidi, di buona intensità e persistenza, di medio corpo
	Pane	

Produzione		Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	< 100	< 100		
	Provenienza	Allevamento semi-estensivo, Stalla			
	Munte	1 / giorno			

	Trattamenti Fisici	Intero (Ovino), Parzialmente scremato (Vaccino)	
	Trattamenti Termici	Crudo	
	Aggiunte		
	Preparazione	Dopo aver ripartito il latte in piccoli contenitori verticali che consentono di ottenere un solo formaggio, a temperatura ambiente viene aggiunto il caglio liquido	
Coagulazione	Tipologia	Presamica	
	Temperatura	16÷24 °C	
	Tempo Azioni	8 ÷ 24 ore	
	Tipo di caglio	Vitello liquido	
Rottura del coagulo		Nessuna rottura del coagulo A ogni forma, quindi, corrisponde una cagliata che non viene mai rotta	
Formatura e Trattamenti forma		Quando in ogni contenitore si è formata la massa solida della cagliata, questa viene capovolta delicatamente in modo che entri nelle "cuppe" (contenitori di terracotta forati per consentire la fuoriuscita del siero) Dopo la sgrondatura le forme, tolte dalle <i>cuppe</i> , vengono salate "a secco" e avviate alla maturazione	
Stagionatura	Tempo minimo	Qualche giorno (il formaggio può essere consumato fresco)	3 mesi
	°C - UR%	In cella frigorifera	In cella frigorifera, rigirato regolarmente
	Nota	Si presta alla conservazione sott'olio	n.a.

μπ

