

| Generalità | Formaggella del Luinese | | |
|--|--|--|--|
| Presentazione | <p>Formaggella del luinese DOP La Formaggella del Luinese DOP è un formaggio a forma cilindrica, a pasta semidura, con stagionatura minima di 20 giorni, prodotto esclusivamente con latte intero e crudo di capra. La crosta è naturale, non dura e può presentare muffe di vario genere e colore, ma generalmente ha un aspetto prevalentemente biancastro. La pasta è bianca, morbida e compatta e può presentare un'occhiatura fine e leggera. Il sapore è mediamente dolce, delicato, gradevole e s'intensifica con il progredire della stagionatura. L'odore e l'aroma sono anch'essi delicati e possono intensificarsi con la stagionatura. La struttura è elastica, umida, morbida e abbastanza solubile. Ottimo formaggio da tavola, gustato crudo in moltissimi antipasti. Grazie alla sua solubilità e al suo sapore, la Formaggella del Luinese è ideale per la preparazione di risotti. Si abbina ottimamente con vini bianchi abbastanza morbidi, non troppo strutturati, con discreta persistenza aromatica (es. <i>Trebbiano dell'Emilia DOC, Arneis delle Langhe DOC, Soave Classico DOC, ...</i>)</p> | | |
| Riconoscimenti Denominazione d'Origine | DOP Reg. CE | 375/2011 | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Lombardia | |
| | Province-Zona | <p>Il territorio in cui vengono effettuate tutte le fasi relative alla produzione della Formaggella del Luinese: dall'allevamento delle capre, alla produzione del latte, alla caseificazione e alla stagionatura del formaggio, è compreso nell'area nord della Provincia di Varese meglio definita come «Prealpi Varesine».</p> <p>Provincia di Varese: nei comuni di:</p> <p>Agra, Arcisate, Azzio, Barasso, Bardello, Bedero Valcuvia, Besano, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Brebbia, Bregano, Brenta, Brezzo di Bedero, Brinzio, Brissago Valtravaglia, Brusimpiano, Cadegliano Viconago, Cantello, Casalzuigno, Cassano Valcuvia, Castello Cabiaglio, Caravate, Casciago, Castelveccana, Cittiglio, Clivio, Cocquio Trevisago, Comerio, Cremenaga, Cuasso al Monte, Cugliate Fabiasco, Cunardo, Curiglia con Monteviasco, Cuveglio, Cuvio, Dumenza, Duno, Ferrera di Varese, Gavirate, Gemonio, Germignaga, Grantola, Induno Olona, Lavena Ponte Tresa, Laveno Mombello, Leggiano, Luino, Luvinata, Maccagno, Marchirolo, Marzio, Masciago Primo, Malgesso, Mesenzana, Montegrino Valtravaglia, Monvalle, Orino, Pino sulla Sponda del Lago Maggiore, Porto Ceresio, Porto Valtravaglia, Rancio Valcuvia, Salsorio, Sangiano, Travedona-Monate, Tronzano Lago Maggiore, Valganna, Varese, Veddasca, Viggìù.</p> | |
| | Tipologie | n.a. | |
| Allevamento | Tipo | <p>Pascolo, Stalla.</p> <p>Capre delle razze tipiche dell'arco alpino: <i>Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca, Saanen</i> e relativi meticci.</p> | |
| | Alimentazione | <p>L'alimentazione del gregge, che permane al pascolo per 7/8 mesi, si basa oltre che sul pascolamento sull'utilizzo di foraggi affienati provenienti da prati polifiti locali integrati con concentrati. Nella stagione di pascolo accanto all'utilizzo di essenze spontanee come il brugo, le ramaglie primaverili di nocciolo, frassino e castagno ed erbe selvatiche, si effettua l'integrazione con concentrati e in alcuni casi, con foraggi affienati.</p> <p>Nella fase stallina prevale l'utilizzo di foraggi affienati e concentrati. I foraggi affienati derivano soprattutto dallo sfruttamento delle aree di fondovalle in cui prevale la presenza di prati polifiti caratterizzati da specie quali: <i>Dactylis glomerata, Poa pratensis, Poa trivialis, Avenula pubescens, Trifolium repens, Trifolium pratense</i>. E' escluso l'uso di foraggi insilati.</p> | |
| Organismi di tutela | <p>Consorzio per la tutela della Formaggella del Luinese via Battaglia di San Martino 21030 - Cuveglio (VA) tel: (+39) 338.7811248 fax: (+39) 033242907 email: info@consorzio-fdl.it web:</p> | | |
| Storia | <p>Numerose testimonianze storiche comprovano come il formaggio e la formaggella di capra siano da sempre presenti nella tradizione gastronomica dei questi luoghi (dalla "nota della spesa fatta dalli reverendi sacerdoti di Valtravaglia nella visita di monsignore illustrissimo cardinale Borromeo fatta l'anno 1596 del mese di agosto"; alla menzione dello "Specioso formaggio che si fa in Valtravaglia" in un celebre trattato del XVII secolo; ...).</p> <p>Tra le antiche tecniche di produzione che ancora oggi permangono nelle fasi di preparazione della «Formaggella del Luinese», si segnalano la coagulazione presamica veloce (meno di un'ora) e la rottura fine della cagliata.</p> <p>Tra gli utensili storicamente impiegati che permangono tutt'ora nella tradizione casearia della Formaggella del Luinese, si ricordano strumenti utilizzati per la rottura della cagliata come lo spino (anticamente costruito con un asse principale di legno a cui venivano legati dei fili di ferro e rame) e la lira, ed altri strumenti per la</p> | | |

lavorazione come mestoli forati costituiti da una rete di erbe intrecciate tra loro e stampi di legno di piccole dimensioni utilizzati per la formatura.

L'allevamento caprino è stato fin dai tempi più remoti tradizionalmente svolto da nuclei familiari che nella trasformazione del latte hanno trovato un'importante fonte di reddito. Numerose sono le testimonianze storiche, risalenti addirittura al XVII secolo, che comprovano come la Formaggella del Luinese sia da sempre presente nella tradizione casearia e gastronomica dei luoghi.

Nota sui materiali delle attrezzature utilizzate.

In alternativa all'acciaio e alla plastica alimentare è consentito l'impiego di caldaie di rame, l'utilizzo di tele e l'impiego di scalere con assi di legno. Non è ammesso l'uso di griglie.

| Descrizione | | Formaggella del Luinese |
|--------------------------|-----------------------------|--|
| Classificazione | Categoria | DOP |
| | Prodotto | Formaggio |
| | Materia prima | Latte |
| | Lattifera | Capra |
| | Trattamento latte | Intero, Crudo |
| | Temperatura Cagliata | Crudo |
| | Umidità pasta | Semiduro |
| | Tecnologia | n.a. |
| | Stagionatura | Semistagionato |
| | Conten. Grasso | Grasso |
| Geometria forma | Aspetto | Cilindrico |
| | Facce | Piane |
| | Dimensioni (cm) | Ø 13÷15 |
| | Scalzo | Diritto |
| | Dimensioni (cm) | 4÷6 |
| Peso | Kg | 0,7 ÷ 0,9 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Pulita o Fiorita |
| | Aspetto | Con residui di muffe. |
| | Colore | Bianco-grigiastro |
| | Spessore | Sottile |
| | Consistenza | Non dura. |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Prevalentemente bianca |
| | Struttura | Compatta, morbida, elastica, umida. |
| | Occhiatura | Possibile presenza |
| | Forma | n.d. |
| | Dimensione | Fine |
| | Distribuzione | Irregolare |
| Odore/Aroma | Intensità | Si intensificano durante la stagionatura |
| | Persistenza | Abbastanza persistente |
| | Riconoscimenti | Delicati |
| | Retrogusto | n.a. |

| | | |
|---|-------------------------------|--|
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Mediamente dolce, delicato, gradevole; si intensifica con il progredire della stagionatura |
| Sensazioni Trigeminale | | n.a. |
| Struttura (in bocca) | | Morbida e abbastanza solubile. |
| Principali caratteristiche fisico-chimiche | Grasso (% s.s.) | > 41% |
| | Estratto secco | > 45% |
| | Tenore in acqua | < 55% |

| Utilizzo | | Formaggella del Luinese |
|--------------------|---------------------------|---|
| Utilizzo | In tavola | Ottimo formaggio da tavola. |
| | In cucina | Ideale per la preparazione di antipasti e risotti. |
| Abbinamenti | Vino | Si abbina ottimamente con vini bianchi abbastanza morbidi, non troppo strutturati, con discreta persistenza aromatica (es. <i>Trebbiano dell'Emilia DOC, Arneis delle Langhe DOC, Soave Classico DOC, ...</i>) |
| | Miele / Confetture | |
| | Frutta | |
| | Verdure | |
| | Pane | |

| Produzione | | Formaggella del Luinese | | | |
|--|----------------------------|--|---------------|--------------|---------------|
| Periodo produzione | | Tutto l'anno | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | | | 100 | |
| | Provenienza | Pascolo o stalla | | | |
| | Munte | Il latte prima di essere trasformato può essere conservato al massimo per 30 ore a una temperatura non superiore a + 4 °C. | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo | | | |
| | Aggiunte | Innesto naturale o selezionato, costituito in prevalenza da batteri lattici termofili, con possibile aggiunta di piccole dosi di ceppi mesofili. | | | |
| Coagulazione | Tipologia | Presamica | | | |
| | Temperatura | 32 ÷ 34 °C. | | | |
| | Tempo | 30 ÷ 40 minuti | | | |
| | Tipo di caglio | Vitello | | | |
| Rottura coagulo | Dimensione | <p>Quando la consistenza del coagulo ha raggiunto una densità medio-forte la rottura viene protratta fino al raggiungimento di una grana fine, tendente al <i>chicco di mais</i>.</p> <p>Se l'ambiente è particolarmente freddo, si effettua un eventuale riscaldamento a una temperatura massima di 38°C</p> <p>La rottura viene seguita da una fase di agitazione e da una di riposo di circa 15 minuti ciascuna</p> | | | |

| | | |
|--------------------------|-------------------------|--|
| Formatura | | <p>La formatura avviene in stampi di 14 cm di diametro.</p> <p>La sgocciolatura delle forme viene protratta al massimo per 48 ore a temperatura ambiente, nel corso della quale si effettuano 2÷5 rivoltamenti.</p> |
| Trattamenti forma | Salatura | <p>La salatura può essere eseguita a secco o in salamoia.</p> <p>Segue l'asciugatura a temperatura ambiente.</p> |
| Maturazione | Tempo - °C - UR% | <p>La stagionatura è effettuata in celle con umidità controllata a 85÷95 % e con una temperatura massima di 15 °C, oppure in cantine a umidità e temperatura naturali.</p> |
| Stagionatura | Tempo minimo | <p>La fase di stagionatura si protrae per almeno 20 giorni.</p> |
| | Cura forma | |
| Marchiatura | | <p>E' immessa al consumo esclusivamente in forma intera e identificata da un'etichetta di forma tonda, di carta ad uso alimentare.</p> <p>Sul bordo circolare esterno di colore giallo oro deve essere indicata la sede dell'azienda produttrice e dello stagionatore.</p> <p>Dopo il 15-esimo giorno di stagionatura, sullo scalzo del formaggio viene impresso un marchio "a fuoco", composto da una testa di capra, affiancata dal numero di matricola identificativo dell'azienda produttrice.</p> |

μπ