

Generalità		Magro
Presentazione	<p>Magro Formaggio fresco o semistagionato, semigrasso, a pasta molle, cruda, prodotto tutto l'anno in provincia di Como nel "Triangolo Lariano" (territorio fra i due bracci del lago di Como), con latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, pastorizzato e con aggiunta di lattoinnesto. Nell'epoca in cui il burro era un prodotto necessario all'alimentazione delle popolazioni montane, i formaggi venivano fatti scremando il latte della munta serale per utilizzarlo insieme a quello della munta mattutina. Oggi, anche se questa necessità non è particolarmente sentita, per questo formaggio è stato mantenuto il processo tradizionale. Come per tutti i formaggi del tipo "Latteria", si inserisce in un settore commerciale di alto consumo, anche se la sua produzione è limitata al territorio di appartenenza. Si presenta con forma cilindrica regolare, con facce piane di diametro di 22÷30 cm, scalzo abbastanza diritto di 5÷8 cm (più convesso nelle forme con scalzo minore) e peso di 3,0 Kg; la crosta è sottile, pulita, di colore giallo paglierino chiaro con possibili macchie brunastre dovute a residui di colonie di muffe; la pasta di colore giallo paglierino chiaro è abbastanza tenera e pastosa; di gusto delicato e dolce ha riconoscimenti di tipo lattico cotto, a livello medio-basso. È un buon formaggio da tavola gustato da solo o accompagnato da insalate fresche. In cucina è utilizzato per condire i <i>pizzoccheri</i>, la <i>polenta uncia</i>, la <i>tocc</i> (un piatto della cucina bellagina e del Triangolo Lariano a base di polenta cotta per 3-4 ore nella quale va aggiunto burro e formaggio finché si forma una specie di "pastone" che, secondo la tradizione, andrebbe gustato con le mani (da qui il nome "tocc"). Servito "tal quale" il <i>Magro</i> si abbina molto bene con vini rossi maturi, morbidi, di corpo (es. <i>Terre Lariane IGT</i>, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: <i>Barbera</i>, <i>Cabernet sauvignon</i>, <i>Merlot</i>, <i>Marzemino</i>, <i>Croatina</i>, <i>Sangiovese</i>, <i>Schiava</i>, tutti anche nella tipologia frizzante).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Como : territorio fra i due bracci del lago di Como ("Triangolo Lariano")
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento anche a pascolo semi-brado Vacche di razze diverse stanziate nel territorio
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con foraggi del territorio freschi o affienati
Storia	<p>Nell'epoca in cui il burro era un prodotto necessario all'alimentazione delle popolazioni montane, i formaggi venivano fatti scremando il latte della munta serale per utilizzarlo insieme a quello della munta mattutina. Nel <i>Triangolo Lariano</i> (territorio fra i due bracci del lago di Como) l'usanza è viva tutt'oggi.</p> <p>Come per tutti i formaggi del tipo "Latteria", si inserisce in un settore commerciale di alto consumo, anche se la sua produzione è limitata al territorio di appartenenza.</p>	

Descrizione		Magro
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	22÷30

	Scalzo Dimensioni (cm)	Abbastanza diritto (più convesso nelle forme con scalzo minore) 5÷8
Peso	Kg	3,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino chiaro, con possibili macchie brunastre dovute a residui di colonie di muffe
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Leggermente elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza tenera, Pastosa
	Unghia	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Latte cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce,
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido e Compatto, Leggermente adesivo, Moderatamente solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d.– Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Magro
Utilizzo	In tavola	È un buon formaggio da tavola gustato da solo o accompagnato da insalate fresche
	In cucina	In cucina è utilizzato per condire i <i>pizzoccheri</i> , la <i>polenta uncia</i> , il <i>tocc</i> (un piatto della cucina bellagina e del Triangolo Lariano a base di polenta cotta per 3-4 ore nella quale va aggiunto burro e formaggio finché si forma una specie di "pastone" che, secondo la tradizione, andrebbe gustato con le mani (da qui il nome "tocc"))
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" il <i>Magro</i> si abbina molto bene con vini rossi maturi, morbidi, di corpo (es. <i>Terre Lariane IGT</i> , con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: <i>Barbera</i> , <i>Cabernet sauvignon</i> , <i>Merlot</i> , <i>Marzemino</i> , <i>Croatina</i> , <i>Sangiovese</i> , <i>Schiava</i> , tutti anche nella tipologia frizzante)

Produzione		Magro			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			

	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-brado
	Munte	Due munte
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento (<i>scremata</i> la munta serale; <i>intera</i> quella mattutina)
	Trattamenti Termici	Pastorizzato
	Aggiunte	Lattoinnesto
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	In caldaia, dopo aver riscaldato il latte alla temperatura di coagulazione, si aggiungono il lattoinnesto e il caglio
	Temperatura	37-38 °C
	Tempo	30 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si lascia formare il coagulo che viene poi rotto con lo <i>spino</i> fino alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> Si lascia depositare il coagulo sul fondo della caldaia e lo si fa riposare per qualche minuto sotto siero
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Pressatura Salatura	Il coagulo viene estratto dalla caldaia con teli e disposto in fascere cilindriche che vengono sottoposte a pressatura e rivoltate per spurgare il siero in eccesso La salatura si ottiene immergendo le forme "in salamoia" Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	≥ 30 giorni
	°C - UR%	In cantine abbastanza umide, con temperatura di 10-12 °C Le forme, disposte su assi di legno, vengono costantemente rivoltate e pulite per eliminare eventuali muffe