

Generalità		Magnoca	
Presentazione	<p>Magnoca Formaggio semistagionato, semigrasso, a pasta molle, semicotta, prodotto tutto l'anno nelle valli di San Giacomo e Chiavenna in provincia di Sondrio, con latte vaccino crudo, scremato per affioramento (uno dei pochi delle Alpi), con aggiunta di una quota di latte intero. È un prodotto a pasta abbastanza morbida, che rappresenta la variante "semigrassa" del <i>Magro di latteria</i>, altro formaggio tipico delle valli della stessa provincia. La Magnoca non è prodotta in caseifici industriali, ma in piccoli laboratori artigianali ricavati in stalle e latterie private. La produzione è limitata e la vendita avviene quasi sempre direttamente dal produttore al consumatore. Ha forma cilindrica regolare, con facce piane di diametro di 35÷40 cm, scalzo diritto di 8÷10 cm e peso di 7÷12 Kg; la crosta è sottile e "fiorita" con sfumature a volte bianche, gialle e persino rossastre; la pasta è molle, pastosa e presenta una fine occhiatura; il profumo è intenso e conserva il sapore del foraggio e dell'erba dei pascoli alpini. È un ottimo formaggio da tavola e costituisce un prelibato secondo piatto gustato da solo o impreziosito da un cucchiaino di miele di castagno. In cucina è un importante ingrediente nei <i>pizzoccheri</i>, in cui si amalgama alla perfezione con il burro, la cipolla e l'aglio, e per condire la <i>polenta taragna</i>. Servito "tal quale" si abbina molto bene con vini rossi maturi, morbidi, di corpo (tradizionale è l'abbinamento con vino da uva <i>Nebbiolo "Chiavennasca"</i>: es. <i>Valtellina superiore DOCG</i>, anche nelle sottozone <i>SASSELLA</i>, <i>GRUMELLO</i>, <i>INFERNO</i>, <i>VALGELLA</i>, <i>MAROGGIA</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Sondrio : territorio della Val Chiavenna e Valle di San Giacomo	
	Tipologie	Conosciuta anche come " Magnuca ", oppure " Magro di latteria semigrasso "	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento anche a pascolo semi-brado Vacche di razze diverse stanziate nel territorio. Un produttore utilizza solo latte di vacche <i>Bruna Alpina</i>	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con foraggi del territorio freschi o affienati	
Storia	<p>Il termine "<i>magnoca</i>" nel dialetto locale indica un formaggio fresco. Tradizionalmente in queste vallate il Magnoca era il sostentamento delle famiglie rurali e un prodotto molto commercializzato nelle botteghe. Tutt'ora si consuma particolarmente nella zona di produzione, ma è conosciuto e apprezzato anche al di fuori.</p> <p>Il prodotto rappresenta la variante semigrassa del <i>Magro di latteria</i>, altro formaggio tipico della Val Chiavenna e delle valli limitrofe.</p> <p>La Magnoca non è prodotta in caseifici industriali, ma in piccoli laboratori artigianali ricavati in stalle e latterie private. La produzione è limitata e la vendita avviene quasi sempre direttamente dal produttore al consumatore. Il formaggio si trova nelle latterie di piccoli centri come Campodolcino, Gordona, Codera, Novate Mezzola, San Giacomo e Filippo, Chiavenna e lungo tutta la direttrice che collega lo Spluga. La grossa distribuzione, invece, è affidata a rivenditori di latticini e formaggi in provincia di Sondrio.</p>		

Descrizione		Magnoca	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Scremato, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	35÷40
	Scalzo	Diritto
	Dimensioni (cm)	8÷10
Peso	Kg	7÷12
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Fiorita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino, con sfumature a volte bianche, gialle e persino rossastre
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Poco elastica, Leggermente rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio
	Struttura	Abbastanza tenera, Pastosa
	Unghia	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Irregolare Fine Irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Latte cotto, Erbaceo (dell'erba e del fieno dei pascoli di fondo valle)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Ricco e Intenso
Sensazioni Trigeminale		Quasi piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido e Compatto, Leggermente adesivo, Moderatamente solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d.– Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Magnoca
Utilizzo	In tavola	È un ottimo formaggio da tavola e costituisce un prelibato secondo piatto gustato da solo o impreziosito da un cucchiaino di miele di castagno
	In cucina	In cucina è un importante ingrediente nei <i>pizzoccheri</i> , in cui si amalgama alla perfezione con il burro, la cipolla e l'aglio, e per condire la <i>polenta taragna</i>
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" si abbina molto bene con vini rossi maturi, morbidi, di corpo (tradizionale è l'abbinamento con vino da uva <i>Nebbiolo "Chiavennasca"</i> : es. <i>Valtellina superiore DOCG</i> , anche nelle sottozone <i>SASSELLA, GRUMELLO, INFERNO, VALGELLA, MAROGGIA</i>)

Produzione		Magnoca			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Completamente scremato per affioramento (per il 75-90%), con aggiunta di latte intero (10÷25%)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	La variabilità della materia prima, che dipende dalle condizioni dell'alpeggio e dall'esperienza del casaro, ne fanno un prodotto di difficile standardizzazione In caldaia, dopo aver riscaldato il latte alla temperatura di coagulazione, si aggiunge il caglio			
	Temperatura	30÷34 °C			
	Tempo	30÷40 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> , quindi si fornisce nuovamente calore per effettuare la cottura della cagliata			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	40 °C (semicottura), Si lascia depositare il coagulo sul fondo della caldaia e lo si fa riposare per qualche minuto sotto siero			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Pressatura Salatura	Il coagulo viene estratto dalla caldaia con teli e disposto in fascere cilindriche che vengono messe su un tavolo spersore e rivoltate per spurgare il siero in eccesso La salatura si ottiene "a secco" o immergendo le forme in salamoia Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	≥ 60 giorni; può durare anche fin quasi a 1 anno			
	°C - UR%	In cantine abbastanza umide Le forme, disposte su assi di legno, vengono costantemente rivoltate			