

Generalità	Magro di Piatta	
Presentazione	<p>Magro di Piatta Formaggio tipico della provincia di Sondrio e in particolare del territorio della Valdidentro (a nord di Bormio, nella località Piatta), magro (è uno dei formaggi più magri d'Italia), a pasta semidura, semicotta, semistagionato, prodotto tutto l'anno, con latte vaccino crudo, scremato per affioramento. Nell'epoca in cui il burro era un prodotto necessario all'alimentazione delle popolazioni montane, i formaggi venivano fatti scremando il latte della sola munta serale per utilizzarlo insieme a quello della munta mattutina. Oggi, anche se questa necessità non è particolarmente sentita, per il <i>Magro di Piatta</i> è stato mantenuto il processo tradizionale che prevede addirittura la scrematura totale del latte. Questo formaggio di "tipo Latteria" ricorda una produzione legata alle latterie in bassa valle che operano prevalentemente nel periodo invernale quando le vacche non sono "in alpeggio", ma utilizzano il latte degli allevamenti situati anche fino a 1800 metri di quota. Ha una forma cilindrica regolare, con facce piane di diametro di 35÷40 cm, scalzo di 8÷10 cm, abbastanza diritto o convesso, peso di 7÷12 Kg; la crosta è dura, di colore paglierino tendente al marrone o al grigio; la pasta, abbastanza dura e di colore paglierino chiaro, diventa dura con la stagionatura e assume un colore giallo intenso, con un'occhiatura diffusa molto irregolare di forma e dimensione; l'uso del latte dei pascoli d'alpeggio e un processo di stagionatura del tutto artigianale, donano al Magro di Piatta un sapore deciso e intenso, oltre che un profumo carico di fresche note di pascoli alpini. Viene utilizzato preferibilmente come formaggio "da tavola", ma è anche un ingrediente in alcuni piatti locali, quali <i>pizzoccheri</i> (fettucchine di farina di grano saraceno con verze, patate, burro e formaggio), <i>sciatt</i> (palline fritte di pastella di farina di grano saraceno con formaggio a dadini e acquavite) e <i>chisciöi</i> (frittata di farina di grano saraceno con formaggio fuso, solitamente servite con verdura o salumi). Ha un abbinamento tradizionale con vino rosso del territorio, da uva <i>Nebbiolo "Chiavennasca"</i>: es. <i>Valtellina superiore D.O.C.G.</i>, anche nelle sottozone <i>Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, Maroggia</i>)</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Sondrio : in particolare nel territorio della Valdidentro (a nord di Bormio)
	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>Per la ricchezza dei pascoli che la contraddistingue, l'Alta Valtellina è da sempre una terra dedita all'allevamento del bestiame. Questa tradizione si conserva ancora nelle latterie di paese, che lavorano il latte prodotto da piccole aziende per realizzare formaggi come il <i>Magro di Piatta</i>, il <i>Valtellina Casera</i> e lo <i>Scimudin</i>.</p> <p>Famosa non solo per il latte e la qualità dei suoi formaggi, la <i>Valdidentro</i> è nota anche per le proprietà dell'acqua e delle terme che contano nove sorgenti naturali con temperatura compresa fra 35 e 42 °C. All'interno delle terme la <i>grotta sudatoria nella roccia</i>, i <i>bagni romani</i>, i <i>bagni imperiali</i> e i <i>bagni medievali</i> convivono nei pressi di un parco monumentale situato nel Parco Nazionale dello Stelvio. La struttura balneare è suddivisa in sei settori, che comprendono anche una piscina termale all'aperto.</p> <p>La <i>Valdidentro</i> ha un particolare clima che, grazie all'abbondanza di acqua che fuoriesce dal terreno anche ad alte temperature, influenza positivamente la crescita e la varietà delle essenze vegetali. Le vacche che si nutrono dell'erba e del fieno della zona producono, quindi, un latte con peculiarità organolettiche capaci di determinare particolari caratteristiche nel formaggio prodotto.</p> <p>Per effetto della scrematura molto spinta del latte utilizzato per produrlo, il <i>Magro di Piatta</i> è considerato uno dei formaggi più magri d'Italia.</p> <p>Purtroppo questo formaggio è a rischio estinzione perché a Piatta (località del Comune di Valdisotto, appena al di sopra del centro di Bormio, sotto alla funivia che porta all'impianto di risalita "Bormio 2000", usato durante l'inverno per lo sci e d'estate per le escursioni a piedi o in mountain bike) i soci-produttori di latte che riforniscono l'unica latteria turnaria ancora attiva sono rimasti solo tre.</p> <p>La latteria turnaria di Piatta funziona nei mesi invernali e nella prima parte della primavera, prima che le vacche siano portate in alpeggio, mentre in autunno, al ritorno dai pascoli, la caseificazione del latte è domestica, e si produce lo <i>Scimudin</i>, altro formaggio tipico della Valtellina.</p> <p>In un passato non troppo lontano a Piatta le latterie turnarie erano due, una di tradizione cattolica (con 40 soci) e una laica (con 70 soci). La drastica diminuzione dei soci-produttori di latte ha prodotto la riduzione dei prati e l'allargamento dei boschi, e sta mettendo a rischio l'esistenza del Magro di Piatta. Questo formaggio, come i <i>Matusc</i> della Bassa Valtellina e delle Valli del Bitto, era molto diffuso perché l'attività casearia principale era la produzione del burro, oggi ridotta per la diminuzione dei consumi. Con l'eventuale scomparsa del <i>Magro di Piatta</i> e di analoghe attività nel resto della Valtellina, c'è il rischio di perdere un'economia rurale fondamentale per il paesaggio, la manutenzione del territorio, e il mantenimento delle comunità che abitano le terre alte.</p>	

Descrizione		Magro di Piatta
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 35÷40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Abbastanza diritto, o Convesso nelle forme con scalzo più basso 8÷10
Peso	Kg	7÷12
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino; tende al Marrone o al Grigio con la stagionatura
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino chiaro; Giallo intenso, con la stagionatura
	Struttura	Abbastanza dura; Dura, con la stagionatura
	Unghia	n.d.
	Occhiatura	Diffusa, molto irregolare di forma e dimensione
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, Burro fuso, Erbaceo dovuto all' uso del latte dei pascoli d'alpeggio
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Deciso e Intenso; si intensifica con la stagionatura
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		n.d.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Magro
	Umidità (%)	30 %

Utilizzo		Magro di Piatta
Utilizzo	In tavola	Viene utilizzato preferibilmente come formaggio "da tavola"
	In cucina	È anche un ingrediente in alcuni piatti locali, quali <i>pizzoccheri</i> (fettuccine di farina di grano saraceno con verze, patate, burro e formaggio), <i>sciatt</i> (palline fritte di pastella di farina di grano saraceno con formaggio a dadini e acquavite) e <i>chisciò</i> (frittata di farina di grano saraceno con formaggio fuso, solitamente servite con verdura o salumi)
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" il <i>Magro di Piatta</i> ha abbinamento tradizionale con vino rosso del territorio, da uva <i>Nebbiolo</i> " <i>Chiavennasca</i> ": es. <i>Valtellina superiore DOCG</i> , anche nelle sottozone <i>Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, Maroggia</i>)

Produzione		Magro di Piatta			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-brado			
	Munte	Una			
	Trattamenti Fisici	Totalmente scremato per affioramento Il latte appena munto viene messo in bacili metallici poi immersi in acqua corrente. Qui il latte resta per circa 16 ore, poi si procede alla raccolta del grasso affiorato spontaneamente			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	In caldaia, dopo aver riscaldato il latte alla temperatura di coagulazione, si aggiunge il caglio			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	~ 90 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>pisello</i> , o di un <i>chicco di mais</i> Si aumenta la temperatura in caldaia per la cottura della cagliata tenendo sempre la massa in agitazione			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	38÷40 °C (semicottura) Terminata la cottura si lascia depositare il coagulo sul fondo della caldaia e lo si fa riposare sotto siero			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Pressatura Salatura	Il coagulo viene estratto dalla caldaia e disposto in fascere cilindriche di legno che vengono sottoposte a pressatura e lasciate a spurgare il siero in eccesso per 2 giorni La salatura si ottiene immergendo le forme, liberate dalle fascere, "in salamoia" Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	≥ 45 giorni; la stagionatura si può prolungare anche fino a un anno e oltre			
	°C - UR%	In cantine abbastanza umide e fresche Le forme, disposte su assi di legno, vengono costantemente rivoltate e pulite per eliminare eventuali muffe			