

Generalità	Matusc	
Presentazione	<p>Matusc Formaggio tipico della provincia di Sondrio e in particolare nel comune di Albaredo e nei comuni della Bassa e Media Valtellina, semigrasso, a pasta semidura, semicotta, semistagionato o stagionato, prodotto nel periodo primaverile e autunnale, con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento. Nell'epoca in cui il burro era un prodotto necessario all'alimentazione delle popolazioni montane, più o meno tutti i formaggi venivano fatti scremando il latte della sola munta serale per utilizzarlo insieme a quello della munta mattutina, in modo tale che, per ogni singola forma di circa 2,5 Kg, si potesse ricavare anche quel mezzo chilo di burro che, una volta venduto, contribuiva a sostenere i magri bilanci familiari. Pochi pastori fanno ancora la transumanza come un tempo. L'utilizzo di mezzi come il camion, ne ha cambiato la logistica: non si fermano più per quei pochi giorni prima di salire in alpeggio e quindi non producono più il formaggio in quella fascia temporale. Il Matusc ha una forma cilindrica regolare, con facce piane di diametro di 20 cm, scalzo diritto di 7÷10 cm, peso di 1÷2 Kg; la crosta è sottile e liscia, di colore paglierino, tendente al marrone con la stagionatura; la pasta è morbida, tendente al duro con la stagionatura, di colore bianco o avorio, con occhiatura molto fine, diffusa e uniforme; gusto con intensità e persistenza da bassa a medio-bassa con l'avanzare della stagionatura. Viene utilizzato come formaggio "da tavola", tal quale o abbinato a miele di acacia e pere fresche. Ha un abbinamento tradizionale con vino rosso del territorio, da uva <i>Nebbiolo</i> "Chiavennasca": es. <i>Valtellina superiore DOP</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 comune di Albaredo e nei comuni della Bassa e Media Valtellina
	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 essenze pabulari, affienate o no, dei prati prossimi ai maggenghi; negl'ultimi anni molti allevatori integrano la dieta a base di foraggio con alimenti concentrati (esclusivamente di origine vegetale), in quantità tale da influire solo marginalmente sulla produzione del latte
Storia	<p>Da sempre in Valtellina vengono allevate vacche e capre che nel periodo estivo salgono verso gli alpeggi. Dal latte delle due lattifere nasce questo formaggio, prodotto nel fondovalle, alle quote più basse, quando le mandrie non sono in alpeggio</p> <p>L'etimologia del nome Matusc è celtica e ricorda il termine "matte" (telo, in tedesco) che serve ad estrarre la pasta dalla caldaia</p> <p>Il Matusc, è classificabile a livello storico come un formaggio prodotto unicamente per l'autoconsumo familiare, nei <i>maggenghi</i> del territorio del morbegnese, i nuclei di baite sui versanti di mezza montagna. Qui molta gente del paese trascorreva i mesi primaverili e autunnali dell'anno con pochissimo bestiame ed erano quasi sempre le donne a dedicarsi alla produzione di questo formaggio.</p> <p>Per capire l'importanza del Matusc e quanto questo prodotto sia fortemente radicato nella cultura del luogo va detto che ancora oggi, nel parlare comune della gente di Albaredo, esiste una precisa distinzione tra <i>formaggio</i> e <i>matusc</i>, il formaggio infatti è inteso come il prodotto ottenuto dalle mani di un casaro con metodi "professionali" e destinato alla vendita, mentre il matusc è il formaggio magro fatto in "casa" confezionato cioè dai contadini esclusivamente per il consumo in famiglia. Benché possa sembrare una forzatura, affermare che il matusc è ormai uno dei pochi formaggi italiani fatti in casa nasce esclusivamente dall'esigenza di definire un prodotto spesso confezionato da signore che, negli stessi locali in cui abitano e cucinano, nelle mattine tra maggio e giugno, preparano piccole formaggelle di matusc con la stessa naturalezza con cui una casalinga di Voghera cucina un piatto di pasta.</p> <p>A differenza dell'alpeggio, dove il numero elevato del bestiame permetteva di avere a disposizione una notevole quantità di latte sufficiente per produrre quotidianamente due lavorazioni di Bitto, nel <i>maggengo</i> il quantitativo giornaliero di latte era notevolmente inferiore. Il latte veniva quindi portato nella "<i>budilera</i>" (piccolo edificio in pietra, costruito in prossimità di sorgenti o di piccoli corsi d'acqua, il cui pavimento era attraversato da un piccolo canale dove scorreva l'acqua in cui venivano messe delle grosse conche in rame, appoggiate sull'acqua corrente, che permetteva la conservazione del latte e nello stesso tempo l'affioramento della crema) fino al raggiungimento di una quantità adeguata per poterlo trasformare in Matusc, dopo un'opportuna e generosa scrematura per produrre il burro, il prodotto di elezione dell'attività casearia valtellinese che all'inizio '900 aveva un prezzo di circa il 30% superiore ad un formaggio Bitto di buona qualità e che era accessibile unicamente alle famiglie più ricche. La scrematura veniva fatta ovviamente a mano e la sfioratura della panna era molto spinta per recuperare il più possibile panna. Così facendo il latte era molto magro e il formaggio non era di ottima qualità, difficilmente vendibile, per cui veniva usato per un consumo familiare.</p> <p>Pochi pastori fanno ancora la transumanza. L'utilizzo di mezzi come il camion, ne ha cambiato la logistica: non si fermano più per quei pochi giorni prima di salire in alpeggio e quindi non producono più il formaggio in</p>	

quella fascia temporale.
 Il Matusc è stato inserito fra i prodotti iscritti nell'Arca del Gusto Slow Food che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta.

Descrizione		Matusc
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 7÷10
Peso	Kg	1,0÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino; tende al Marrone con la stagionatura
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida÷Dura, secondo stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, Avorio, con la stagionatura
	Struttura	Molle o Dura, con la stagionatura
	Unghia	n.d.
	Occhiatura	Molto fine, diffusa e uniforme
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse, Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, Burro fuso, Erbaceo leggero dovuto all'uso del latte dei maggenghi alpini
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico; con la stagionatura si evidenzia il salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		n.d.
Principali	Grasso (% s.s.)	30 % – Formaggio Semigrasso

caratteristiche fisico-chimiche	Umidità (%)	40 % (a 60 giorni di stagionatura)
---------------------------------	-------------	------------------------------------

Utilizzo		Matusc
Utilizzo	In tavola	Viene utilizzato come formaggio "da tavola", tal quale o abbinato a miele di acacia e pere fresche
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" il <i>Matusc</i> ha abbinamento tradizionale con vino rosso del territorio, da uva <i>Nebbiolo "Chiavennasca"</i> : es. <i>Valtellina superiore DOCG</i> , anche nelle sottozone <i>Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, Maroggia</i>

Produzione		Matusc			
Periodo produzione		Marzo ÷ Giugno e Settembre ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-brado			
	Munte	Due, o più			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento Al latte (anche di più mungiture), lasciato riposare anche fino a 48 ore in bacili metallici poi immersi in acqua corrente, una volta separata la panna affiorata, viene miscelato direttamente in caldaia il latte crudo dell'ultima mungitura			
	Trattamenti Termici	Semicotto			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	In caldaia, dopo aver riscaldato il latte alla temperatura di coagulazione, si aggiunge il caglio			
	Temperatura	35÷36 °C			
	Tempo	25÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere In passato il caglio era ottenuto miscelando con sale e aceto le pellette di vitelli da latte asciugate al fuoco			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si lascia formare un coagulo "fermo" che viene poi rotto fino alle dimensioni di un <i>chicco di frumento/riso</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) Mantenendo la temperatura per circa 10 minuti Terminata la cottura si lascia depositare il coagulo sul fondo della caldaia per una breve sosta sotto siero			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Pressatura Salatura	Il coagulo viene estratto dalla caldaia con la <i>pata</i> (telo), oppure con il <i>caròt</i> (recipiente per scolare la ricotta costituito da doghe in legno strette da due cerchi in ferro chiodati, con piccoli fori sul fondo e sulle pareti per consentire l'uscita del siero. Esso serviva per la preparazione della ricotta e veniva posto sullo <i>sprisoor</i>). La scelta della <i>pata</i> piuttosto che del <i>caròt</i> è fatta in base alla massa della cagliata: i contadini quando lavorano grandi volumi di latte impiegano il telo, destinando per lo più l'uso del <i>caròt</i> alle lavorazioni di fine estate quando i volumi di latte sono decisamente minori. La cagliata, posta in fascera oppure lasciata nel <i>caròt</i> , subito dopo essere stata estratta viene sottoposta a pressatura per almeno 12 ore			

		Trascorso questo periodo il formaggio viene trasferito in cantine dove, entro le prime 24 ore, viene salato manualmente, "a secco" Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	≥ 30 giorni; la stagionatura si può prolungare anche fino a un anno
	°C - UR%	Nelle stesse cantine abbastanza umide e fresche le forme sono disposte su assi di legno e conservate fino al completamento della stagionatura desiderata

μπ

