

Generalità	Furmàin	
Presentazione	<p>Furmàin Formaggio grasso, fresco o di media stagionatura, a pasta semidura. È un caratteristico formaggio, da latte intero vaccino, che si produce nello stesso territorio emiliano del Parmigiano Reggiano DOP ed è privo di additivi e conservanti. Il Furmàin - "<i>formaggio di casa</i>" -, anticamente prodotto durante la stagione invernale, rischiò la scomparsa nella seconda metà del Novecento quando si iniziò a produrre il Parmigiano Reggiano tutto l'anno. Si può considerare il progenitore del <i>Formadio</i>, il padre del Parmigiano Reggiano, citato per la prima volta in una pergamena dell'abbazia di Marola di Canossa, nel 1159. Il nome indica un formaggio piccolo, in passato prodotto per uso familiare, che rappresentava il pranzo dei contadini nei campi. Più recentemente veniva prodotto dalle latterie del Parmigiano Reggiano per i soli Soci.</p> <p>Nella zona dell'Emilia-Romagna vengono prodotti altri formaggi con tipologia simile a quella della Caciotta, riconosciuti solo come "<i>Prodotto Tipico</i>" (quindi non PAT) che, oltre a condividere una parte della regione, raccolgono molto interesse fra i consumatori. Fra questi si possono citare:</p> <p>il Cacio del Po (formaggio "da tavola" poco conosciuto, prodotto a Monticelli d'Ongina (PC) che è tra i più giovani dei formaggi della tradizione del territorio della Bassa Piacentina; prodotto con latte vaccino intero e crudo, pasta semicotta, stagionato da 60 a 120 giorni; il gusto, particolare" è molto lattico, dolce, con un retrogusto solo leggermente amarognolo; forma cilindrica, con facce piane o lievemente convesse di 25÷30 cm di diametro, scalzo di 8-10 cm, peso di 7÷10 Kg; crosta liscia, di colore giallo paglierino; pasta compatta, morbida ed elastica, di colore bianco avorio, con una occhiatura media, non uniforme - i buchetti della pasta dipendono dal clima in cui avviene la stagionatura: un inverno freddo inibisce il fermento e si avrà una occhiatura piccola e leggera, che però tende ad allargarsi con il caldo -; se volete assaggiare questo formaggio poco conosciuto, vi consigliamo di fare una puntata sulla <i>Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina</i> e programmare una sosta a Monticelli d'Ongina);</p> <p>la Robiola di Castel San Giovanni (formaggio da latte intero, vaccino o misto con quello ovino, a cui talvolta viene aggiunta la scrematura del latte della mungitura serale, prodotto nell'area dell'Appennino piacentino ed in particolare nei comuni di Castel San Giovanni e Morfasso (PC); non si effettua stagionatura; ha forma variabile - quadrata, rettangolare o più raramente cilindrica -, con facce piane di 8÷10 cm di lato, scalzo diritto di 3 cm, peso di 0,3÷0,5 Kg; crosta assente; pasta di colore bianco, abbastanza compatta e di consistenza uniforme; talvolta a Castel San Giovanni - dove prevale il ricorso al latte di pecora fresco - è prevista un'aggiunta di zucchero, sale, grappa o vino bianco secco e il formaggio si conserva sott'olio, in recipienti di vetro; invecchiando il prodotto diventa piccante.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Emilia Romagna	
Ente di tutela	<p>Con.V.A - Consorzio per la Valorizzazione dei prodotti dell'Appennino Via G. Micheli, 3M 42035 Castelnovo Nè Monti (RE) Tel: 0522 721881 - WEB: www.conva.it</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Emilia Romagna
	Province-Zona	Province di : Reggio Emilia, Parma, Modena e Bologna. Numerosi caseifici nelle province indicate, producono attualmente il <i>furmàin</i> , anche se il riconoscimento di formaggio PAT è nato con riferimento alla produzione nella sola provincia di Reggio Emilia.
	Tipologie	Fresco, Stagionato Conosciuto anche come: Formaggetta fresca
Allevamento	Tipo	Stalla
	Alimentazione	Bovine alimentate con foraggi in prevalenza della zona di produzione
Storia	<p>Come in tutte le economie di sussistenza a produzione stagionale, anche per il latte si pone il problema della sua trasformazione e conservazione.</p> <p>La generalità dei contadini, dopo aver adibito il latte ai vitelli e al consumo familiare, provvedeva a trasformare il latte restante in formaggio, generalmente a cura delle donne che lo lavoravano nella cucina domestica, secondo modalità produttive che ogni famiglia tramandava al proprio interno.</p> <p>Ne uscivano forme di piccolo taglio che, proprio in rapporto alla grande forma del grana, venivano chiamate come troviamo in tanti documenti dei secoli XVI e XVII, "formelle" o "formaggette". Termini che null'altro sono se non la traduzione in lingua italiana del dialettale <i>furmàin</i>. Il diminutivo attesta da una parte la conoscenza e la produzione del grana, usato come termine di paragone per il più modesto formaggio casalingo.</p> <p>La formaggetta veniva in genere consumata all'interno della famiglia. Era un cibo molto popolare per la sua abbastanza lunga durata e per la praticità con cui poteva venire trasportata ai lavoratori della campagna.</p> <p>La produzione eccedente il fabbisogno familiare veniva portata sui mercati locali dove veniva venduta o scambiata con altri prodotti.</p> <p>Storicamente la lavorazione del <i>furmàin</i> dipendeva molto dall'abilità della casara. Le "ricette" erano tramandate da una generazione all'altra e, attesa la qualità del latte e le condizioni ambientali (soprattutto erbe dei pascoli e stagionatura), davano prodotti di varia qualità. Non pochi veramente eccellenti, tanto che la formaggetta entra nell'elenco dei donativi più ambiti nei rapporti tra mezzadri e padroni, tra funzionari locali di governo e loro superiori cittadini, tra parroci di montagna e vescovi.</p> <p>Il <i>furmàin</i> era stato anche una grande risorsa contro le difficoltà alimentari della guerra. Ai piccoli contadini riusciva sempre, pur conferendo il latte al controllatissimo caseificio sociale, di trattenerne una parte per il</p>	

furmain fatto e conservato di nascosto, salvezza per molte famiglie povere, risorsa per i latitanti del partigianato, ricercato e apprezzato dai tedeschi.
 Altro motivo di gradimento era che il furmain – più di quello pecorino, “piccantino” e facilmente invaso dai bachi – era ritenuto molto adatto ai bambini.

Bibliografia:

- Carlo Roncaglia, “*Statistica generale degli Stati Estensi*”, vol. II, Tip. Vincenzi, Modena 1850, p. 264-265
- ASMO, “*Antichi Regimi, Felina e Mandra, Feudatari*”, 1629-1772
- Archivio di Stato di Reggio, Archivio del Comune di Reggio, “*Carteggio del Reggimento*”, anno 1462, busta II
- Milani, “*Minozzo negli sviluppi storici della pieve e podesteria*”, Ed. Libreria Prandi, Reggio 1938, p. 175
- AA.VV., “*Reggio Emilia 11-12-13 Maggio 1907, Atti del I° Congresso Nazionale delle Latterie Sociali*”, Tip. Coop. Lavoranti Tipografi, Reggio Emilia 1908.

Descrizione		Furmain	
		FRESCO	STAGIONATO
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	Intero, Pastorizzato	Intero, Crudo, Termizzato
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato / Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane/Quasi Piane ∅ 10÷25	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso ≤ 18	
Peso	Kg	0,5÷6,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita
	Aspetto	Superficie esterna morbida	Regolare, Liscia
	Colore	Bianco	Paglierino
	Spessore	n.a.	Sottile
	Consistenza	n.a.	Abbastanza Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco latte a giallo paglierino in base all'alimentazione delle bovina da latte	Giallo paglierino in base alla stagionatura.
	Struttura	Morbida, elastica	Semidura
	Occhiatura Forma Dimensione	Assente	Eventuale Micro occhiatura

	Distribuzione		Uniforme
Odore / Aroma	Intensità	Bassa	Media
	Persistenza	Poco persistente	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Lattico acido, lattico cotto	Burro
	Retrogusto		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Non salato, Leggermente Acido	Più sapido con la stagionatura
Sensazioni Trigeminali			A volte leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Morbida, Abbastanza Elastica, Globosa, Poco solubile, Leggermente adesiva	Abbastanza Dura, Poco elastica, Leggermente Friabile, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio grasso	

Utilizzo		Furmain	
		FRESCO	STAGIONATO
Utilizzo	In tavola	Leggero antipasto da accostare a miele e marmellate, appetitoso contorno per secondi, secondo piatto da riscaldare sulla piastra. Ma soprattutto, da assaggiare nella sua semplicità: " <i>Pan, furmài e nusi, magnar da spusi</i> ".	Può essere utilizzato sia come antipasto, sia in un piatto di formaggi. Naturalmente, per non avere aspettative deluse, si deve tener conto che la tecnica di produzione del Furmain è molto diversa da quella del Parmigiano Reggiano e quindi i due prodotti avranno caratteristiche non comparabili.
	In cucina	Ingrediente delicato per il ripieno di paste farcite.	Da uso cucina o da grattugia
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi a bassa gradazione alcolica.	Vini rossi frizzanti come il Lambrusco.
	Frutta		
	Verdure	Verdure fresche a foglia, croccanti e ricche d'acqua, non amare	Verdure grigliate, brasate, gratinate, ...
	Pane	Pani morbidi e lievitati, al latte	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

Produzione		Furmain			
		FRESCO		STAGIONATO	
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	1 o più munte giornaliere			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo		Pastorizzato o Termizzato	

	Aggiunte	Consentita l'utilizzazione di fermenti lattici selezionati nel comprensorio di produzione.	
Coagulazione	Temperatura	36÷40 °C (a seconda della diversa consistenza della pasta che si vuole ottenere)	
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere	
	Tempo (minuti)	~30 minuti. Una volta avvenuta la coagulazione lo spurgo della cagliata deve garantire il mantenimento di un giusto livello di umidità.	
Rottura coagulo	Dimensione	La rottura del coagulo deve essere effettuata quando questo non è troppo consistente e procedere fino a dimensioni di "nocciola".	La rottura del coagulo deve essere effettuata quando questo non è troppo consistente e procedere fino a dimensioni di "chicco di mais"
Cottura	Temperatura	≤ 42 °C (semicottura)	46 °C (semicottura)
	Tempo	~10 minuti	
	Azione	Alla fine del rialzo termico si lasciano depositare i granuli della cagliata sul fondo della caldaia per 5 ÷ 20 minuti, in funzione della consistenza della pasta che si vuole ottenere.	
Formatura		La cagliata viene raccolta e depositata negli appositi stampi forati (cascine), procedendo a più rivoltamenti delle stesse nelle prime ore, per evitare che la pasta si presenti aperta e non omogenea e per mantenere una temperatura uniforme.	
Trattamenti forma	Stufatura	Segue una stufatura che può durare 1÷ 3 ore in funzione della temperatura (30÷40 °C).	
	Salatura	A secco, o in salamoia	
Stagionatura	Tempo	≤ 90 giorni (ma consumabile a partire dal 3° giorno di produzione)	≥ 90 giorni e fino a un anno
	°C - UR%	≤ 10 °C - UR ≥ 80% (da 0 a 4 °C per il Furmain fresco da consumarsi entro pochi giorni)	≤ 16 °C - UR ≥ 80%
Marchiatura		Etichetta in colore bordeaux per il formaggio fresco, con l'aggiunta della scritta " fresco "	Etichetta in colore arancione/oro per il formaggio stagionato, con l'aggiunta della scritta " stagionato "
		<p>Il Furmain è identificato :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dal marchio composto dal nome "Furmain", • dalla scritta "formaggio tradizionale di latte vaccino" • dal logo composto da un emblema di Matilde di Canossa, con sullo sfondo la trama di un castello, sovrastante l'immagine di una bovina da latte vista di profilo. <p>Ogni etichetta prevede all'interno la personalizzazione coi dati del produttore autorizzato dal Con.V.A (Consorzio per la Valorizzazione dei prodotti dell'Appennino).</p> <p>Detto marchio è riprodotto sull'etichetta di carta ad uso alimentare su almeno uno dei due piatti della forma, lasciando al caseificio la possibilità di etichettare l'altro piatto della forma con etichetta aziendale (questa seconda etichetta dovrà riportare il nome "Furmain"; dovrà indicare tutto ciò che in merito è prescritto dalle normative vigenti, essere priva di menzioni conflittuali al presente e priva di altri nomi di fantasia del prodotto, essere applicata solo in aggiunta e non in sostituzione dell'etichetta precedente).</p> <p>Il marchio "Furmain" può essere riportato sulla carta di confezionamento e su altri mezzi di contenimento e di presentazione e comunicazione, purché sia rispettato quanto prescritto dal presente disciplinare.</p> <p>E' altresì previsto l'utilizzo, così come regolamentato dal consorzio Con.V.A, di un marchio a fuoco, o a freddo, recante l'insegna del Furmain da apporre sul prodotto.</p>	
Controlli		<p>Le modalità d'uso e la gestione di tale marchio sono definite dal consorzio Conva cui aderiscono i caseifici produttori e cui competono funzioni di controllo.</p> <p>Il marchio è concesso in funzione del rispetto del presente regolamento.</p> <p>Ogni associato dovrà comunicare al Consorzio il volume annuo di produzione per il quale si intende utilizzare il marchio.</p> <p>Il Consorzio si riserva di effettuare controlli sul rispetto del presente regolamento, e di eventuali norme di produzione in seguito definite, affidandosi a propri tecnici o personale esterno.</p>	