

Generalità	Formaggella del Luinese	
Presentazione	<p>Formaggella del luinese DOP La Formaggella del Luinese DOP è un formaggio a forma cilindrica, a pasta semidura, con stagionatura minima di 20 giorni, prodotto esclusivamente con latte intero e crudo di capra. La crosta è naturale, non dura e può presentare muffe di vario genere e colore, ma generalmente ha un aspetto prevalentemente biancastro. La pasta è bianca, morbida e compatta e può presentare un'occhiatura fine e leggera. Il sapore è mediamente dolce, delicato, gradevole e s'intensifica con il progredire della stagionatura. L'odore e l'aroma sono anch'essi delicati e possono intensificarsi con la stagionatura. La struttura è elastica, umida, morbida e abbastanza solubile. Grazie alla sua solubilità e al suo sapore, la Formaggella del Luinese è ideale per la preparazione di risotti, ma può essere anche gustata cruda in moltissimi antipasti. Si accompagna molto bene ai vini bianchi.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DOP Reg. CE 375/2011</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	<p>Il territorio in cui vengono effettuate tutte le fasi relative alla produzione della Formaggella del Luinese: dall'allevamento delle capre, alla produzione del latte, alla caseificazione e alla stagionatura del formaggio, è compreso nell'area nord della Provincia di Varese meglio definita come «Prealpi Varesine».</p> <p>Provincia di Varese: nei comuni di: Agra, Arcisate, Azzio, Barasso, Bardello, Bedero Valcuvia, Besano, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Brebbia, Bregano, Brenta, Brezzo di Bedero, Brinzio, Brissago Valtravaglia, Brusimpiano, Cadegliano Viconago, Cantello, Casalzuigno, Cassano Valcuvia, Castello Cabiaglio, Caravate, Casciago, Castelvecchana, Cittiglio, Clivio, Cocquio Trevisago, Comerio, Cremonaga, Cuasso al Monte, Cugliate Fabiasco, Cunardo, Curiglia con Monteviasco, Cuveglio, Cuvio, Dumenza, Duno, Ferrera di Varese, Gavirate, Gemonio, Germignaga, Grantola, Induno Olona, Lavena Ponte Tresa, Laveno Mombello, Leggiuno, Luino, Luvinate, Maccagno, Marchirolo, Marzio, Masciago Primo, Malgesso, Mesenzana, Montegrino Valtravaglia, Monvalle, Orino, Pino sulla Sponda del Lago Maggiore, Porto Ceresio, Porto Valtravaglia, Rancio Valcuvia, Saltro, Sangiano, Travedona-Monate, Tronzano Lago Maggiore, Valganna, Varese, Veddasca, Viggìu.</p>
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo, stalla.</p> <p>Capre delle razze tipiche dell'arco alpino: Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca, Saanen e relativi meticci.</p>
	Alimentazione	<p>L'alimentazione del gregge, che permane al pascolo per 7/8 mesi, si basa oltre che sul pascolamento sull'utilizzo di foraggi affienati provenienti da prati polifiti locali integrati con concentrati. Nella stagione di pascolo accanto all'utilizzo di essenze spontanee come il brugo, le ramaglie primaverili di nocciolo, frassino e castagno ed erbe selvatiche, si effettua l'integrazione con concentrati e in alcuni casi, con foraggi affienati.</p> <p>Nella fase stallina prevale l'utilizzo di foraggi affienati e concentrati.</p> <p>I foraggi affienati derivano soprattutto dallo sfruttamento delle aree di fondovalle in cui prevale la presenza di prati polifiti caratterizzati da specie quali: <i>Dactylis glomerata</i>, <i>Poa pratensis</i>, <i>Poa trivialis</i>, <i>Avenula pubescens</i>, <i>Trifolium repens</i>, <i>Trifolium pratense</i>. E' escluso l'uso di foraggi insilati.</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la tutela della Formaggella del Luinese via Battaglia di San Martino 21030 - Cuveglio (VA) tel: (+39) 338.7811248 fax: (+39) 033242907 email: info@consorzio-fdl.it web:</p>	
Storia	<p>Numerose testimonianze storiche comprovano come il formaggio e la formaggella di capra siano da sempre presenti nella tradizione gastronomica dei questi luoghi (dalla "nota della spesa fatta dalli reverendi sacerdoti di Valtravaglia nella visita di monsignore illustrissimo cardinale Borromeo fatta l'anno 1596 del mese di agosto"; alla menzione dello "Specioso formaggio che si fa in Valtravaglia" in un celebre trattato del XVII secolo; ...).</p> <p>Tra le antiche tecniche di produzione che ancora oggi permangono nelle fasi di preparazione della «Formaggella del Luinese», si segnalano la coagulazione presamica veloce (meno di un'ora) e la rottura fine della cagliata.</p> <p>Tra gli utensili storicamente impiegati che permangono tutt'ora nella tradizione casearia della Formaggella del Luinese, si ricordano strumenti utilizzati per la rottura della cagliata come lo spino (anticamente costruito con un asse principale di legno a cui venivano legati dei fili di ferro e rame) e la lira, ed altri strumenti per la lavorazione come mestoli forati costituiti da una rete di erbe intrecciate tra loro e stampi di legno di piccole dimensioni utilizzati per la formatura.</p>	

L'allevamento caprino è stato fin dai tempi più remoti tradizionalmente svolto da nuclei familiari che nella trasformazione del latte hanno trovato un'importante fonte di reddito. Numerose sono le testimonianze storiche, risalenti addirittura al XVII secolo, che comprovano come la Formaggella del Luinese sia da sempre presente nella tradizione casearia e gastronomica dei luoghi.

Nota sui materiali delle attrezzature utilizzate.

In alternativa all'acciaio e alla plastica alimentare è consentito l'impiego di caldaie di rame, l'utilizzo di tele e l'impiego di scalere con assi di legno. Non è ammesso l'uso di griglie.

Descrizione		Formaggella del Luinese
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 13÷15
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 4÷6
Peso	Kg	0,7 ÷ 0,9
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita o Fiorita
	Aspetto	Con residui di muffe.
	Colore	Bianco-grigiastro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Non dura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Prevalentemente bianca
	Struttura	Compatta, morbida, elastica, umida.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Possibile presenza Fine Irregolare
	Intensità	Si intensificano durante la stagionatura
Odore/Aroma	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Delicati
	Retrogusto	

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Mediamente dolce, delicato, gradevole, si intensifica con il progredire della stagionatura.
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Morbida e abbastanza solubile.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 41%
	Estratto secco	> 45%
	Tenore in acqua	< 55%

Utilizzo		Formaggella del Luinese
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola.
	In cucina	Ideale per la preparazione di antipasti e risotti.
Abbinamenti	Vino	Si sposa ottimamente con vini bianchi abbastanza morbidi, non troppo strutturati, con discreta persistenza aromatica (es. Trebbiano dell'Emilia DOC, Arneis delle Langhe DOC, Soave Classico DOC, ...)
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Formaggella del Luinese			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Pascolo o stalla			
	Munte	Il latte prima di essere trasformato può essere conservato al massimo per 30 ore a una temperatura non superiore a + 4 °C.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Innesto naturale o selezionato, costituito in prevalenza da batteri lattici termofili, con possibile aggiunta di piccole dosi di ceppi mesofili.			
Coagulazione	Temperatura	32 ÷ 34 °C.			
	Tempo	30 ÷ 40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Quando la consistenza del coagulo ha raggiunto una densità medio-forte la rottura viene protratta fino al raggiungimento di una grana fine, tendente al chicco di mais.			
Formatura		La formatura avviene in stampi di 14 cm di diametro. La sgocciolatura delle forme viene protratta al massimo per 48 ore a temperatura ambiente, nel corso della quale si effettuano 2-5 rivoltamenti.			
Trattamenti forma	Salatura	La salatura può essere eseguita a secco o in salamoia. Segue l'asciugatura a temperatura ambiente.			

Maturazione	Tempo - °C - UR%	La stagionatura è effettuata in celle con umidità controllata a 85÷95 % e con una temperatura massima di 15 °C, oppure in cantine a umidità e temperatura naturali.
Stagionatura	Tempo minimo	La fase di stagionatura si protrae per almeno 20 giorni.
	Cura forma	
Marchiatura	<p>E' immessa al consumo esclusivamente in forma intera e identificata da un'etichetta di forma tonda, di carta ad uso alimentare.</p> <p>Sul bordo circolare esterno di colore giallo oro deve essere indicata la sede dell'azienda produttrice e dello stagionatore.</p> <p>Dopo il 15 esimo giorno di stagionatura, sullo scalzo del formaggio viene impresso a fuoco un simbolo grafico costituito da una testa di capra affiancata ad un numero di matricola identificativo dell'azienda produttrice.</p>	

μπ

