

Generalità		Mollana della Val Borbera	
Presentazione	<p>Mollana della Val Borbera Formaggio fresco, a latte vaccino intero, crudo. La forma è cilindrica bassa ed allargata. Il peso va 0,7 a 1,2 kg. La crosta è assente nelle produzioni fresche; dopo circa due settimane di stagionatura è leggera, tendenzialmente bianca o giallo paglierino e coperta di muffa bianca. Il nome "mollana" deriva dalla consistenza morbida e cedevole della pasta che si presenta di colore bianco ma, nelle stagionature più protratte (12÷15 giorni), tende a diventare leggermente più asciutta e di colore paglierino. Il profumo e il sapore del prodotto giovane ricordano il latte fresco e il burro mentre il prodotto stagionato ha sentori e sapori più pronunciati. La produzione di Mollana della Val Borbera rientra nei formaggi freschi o freschissimi, quindi ad alto contenuto di umidità, inoltre come caratteristiche chimiche non ha acidità elevate (pH 6,0–6,5). Questi due fattori devono far ricordare al produttore che solo con l'attenzione alla materia prima latte ed all'igiene della produzione, unitamente al mantenimento della catena del freddo, si può ottenere un prodotto finale con requisiti di salubrità e sicurezza. In relazione all'impiego di latte crudo, se ne preferisce la pastorizzazione, anche se la normativa sanitaria non la rende obbligatoria.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Alessandria : territorio della Val Borbera	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>In merito a questo formaggio sono state reperite numerose testimonianze orali, ma nessuna documentazione scritta.</p> <p>La storia della Mollana della Val Borbera ha radici antiche: la sua preparazione si tramanda di generazione in generazione. In passato la gente possedeva, come unica ricchezza, una o due vacche da latte, magari di razza "Biunda" Varzese-Ottonese, oggi quasi del tutto scomparsa. Il latte era consumato per le necessità giornaliere della famiglia, e quello che rimaneva era utilizzato per produrre formaggi che spesso potevano essere solo di piccole dimensioni.</p> <p>Un formaggio analogo, chiamato "<i>molana</i>" viene prodotto anche nell'Oltrepò Pavese e, sull'Appennino ligure alle spalle di Genova, si produce da secoli una "<i>mollana</i>", utilizzata anche per condire le trofie di castagne.</p>		

Descrizione		Mollana della Val Borbera	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Freschissimo, fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica bassa ed allargata.	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 20 ÷ 25	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 2 ÷ 3	

Peso	Kg	0,7 ÷ 1,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente nelle produzioni fresche
	Aspetto	Liscia (quando presente)
	Colore	Bianca/paglierina nel formaggio dopo circa due settimane di stagionatura
	Spessore	Sottilissima
	Consistenza	Morbida, umida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca, tende a diventare paglierina nelle stagionature più protratte (12÷15 giorni)
	Struttura	Compatta, umida, morbida, cedevole
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Abbastanza basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco, crema di latte, burro
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, delicato e armonico
Sensazioni Trigeminali		Assenti
Struttura (in bocca)		Morbida, spalmabile, leggermente adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Mollana della Val Borbera
Utilizzo	In tavola	In Val Borbera in genere si consuma al naturale, accompagnato con pane o con patate lesse
	In cucina	Quando ha qualche giorno, viene impiegata per condire gli gnocchi, per farcire frittate e in preparazioni tradizionali.
Abbinamenti	Vino	Un buon abbinamento di territorio può essere con un Colli Tortonesi Chiaretto, Rosso a base Bonarda, Dolcetto, o Barbera.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Mollana della Val Borbera			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o pascolo			

	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato
	Aggiunte	Il latte non deve aver subito alcuna acidificazione
Coagulazione	Temperatura	~38 °C
	Tempo	~ 60 minuti per avere un coagulo abbastanza consistente
	Tipo di caglio	Di vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Avviene in due fasi: il primo taglio viene fatto a dimensione di una "mela", il secondo, separato da una sosta di circa 30 minuti, alla dimensione di "noce". Successivamente la cagliata si lascia riposare sotto siero per circa una mezz'ora.
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata, estratta dalla caldaia, si dispone in stampi di legno (" <i>frescielle</i> ") o in cestini di materiale plastico per alimenti. Le forme così ottenute vengono rivoltate negli stampi per 4 o 5 volte. A fine giornata si salano a secco e si ripongono al freddo.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 1 giorno. Può essere anche stagionata per circa 2 settimane in modo che si formi una leggera crosta di colore paglierino con sviluppo di muffe bianche e la pasta si asciughi leggermente.
	°C - UR%	In celle frigorifere a temperatura ≤ 4 °C.
	Cura forma	Solo la massima attenzione alla materia prima (sanità dell'animale, gestione dell'allevamento e della mungitura), oltre all'igiene in caseificio ed al rispetto rigido della catena del freddo sino al consumo, possono salvaguardare lo stato d'igiene di questo prodotto che presenta un elevato contenuto di acqua.
NOTA	<p>La preparazione "storica" della Mollana si discosta leggermente da quella attuale prevista dal disciplinare della Regione.</p> <p>Il latte vaccino veniva messo a scaldare in una caldaia di rame e poi si aggiungeva il caglio ad una temperatura non superiore ai 35 °C. Dopo 3 ore la cagliata veniva rotta e si lasciava riposare, aspettandone la sedimentazione sul fondo. Due ore dopo si estraeva la cagliata che veniva posta in formelle, pressandola con le mani e anche con le nocche. Le forme venivano girate 3 o 4 volte ogni 3 ore, poi venivano impilate una sull'altra, oppure si metteva un peso su ognuna, fino al mattino dopo. Successivamente le formelle venivano ricoperte di strisce di lino o cotone e messe su assi di legno dolce per 3 giorni per velocizzare l'asciugatura. Quando si formava la crosta iniziava la salatura e, dopo l'asciugatura, le formelle venivano sovrapposte per un giorno. Successivamente venivano lavate e messe a stagionare su assi di legno per 10 giorni fino alla comparsa di muffa sulla crosta.</p>	