

Generalità		Murтарat	
Presentazione	<p><b>Murтарat</b>            Il Murтарat è un formaggio a latte vaccino, intero, crudo, a pasta semidura o dura, di forma vagamente cilindrica bassa e irregolare, con facce di circa 20 cm, scalzo di 3-4 cm e peso di 0,4 a 0,7 kg. La crosta è leggermente ruvida, di colore paglierino o marroncino/grigio chiaro; la pasta è di colore bianco o giallo paglierino, compatta, con occhiatura fine e diffusa; il sapore è forte e piccante. Il nome 'murтарat', significa 'mortaretto' e sta a indicare come il sapore forte di questo formaggio può rappresentare una "esplosione" di gusto. È un formaggio eccezionale, che può essere consumato dopo 2 mesi di stagionatura, con intensità aromatiche abbastanza basse e freschezza apprezzabile, oppure stagionato fino a 6-7 mesi, con intensità aromatiche elevate e forte piccantezza. Durante la preparazione, nella pasta e/o sulla superficie vengono aggiunti aglio tritato, pepe o altri aromi come rosmarino, peperoncino, erbe aromatiche, gherigli di noce, etc.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Biella</b> : in particolare il territorio del comune di Candelo	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee fresche, variabili nel periodo della produzione	
Storia	<p>In dialetto piemontese "murтарat" significa mortaretto e indica la forte intensità aromatica di questo formaggio. La sua produzione è stata ripresa 25 anni fa, dopo un lungo periodo di abbandono.</p> <p>La tradizione orale fa risalire al Comune di Zubiena la nascita di questo formaggio. È probabile che l'impiego di spezie e aromi sia da imputare al tentativo di proteggere il formaggio da razzie di eventuali personaggi dediti alla predazione.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996</li> <li>- Bianca Gremmo Zumaglini, "Dalla madia al fuoco del camino", Leone &amp; Griffa, 1997</li> </ul>		

Descrizione		Murтарat	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Aglio tritato, Erbe aromatiche, Peperoncino, Pepe	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia	Aromatizzato	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico irregolare (o anche sferico irregolare se destinato a stagionatura prolungata in tele)	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane irregolari ø 20	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto irregolare 3 ÷ 4	
Peso	Kg	0,400 ÷ 0,700	

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Ammuffita o Pulita
	<b>Aspetto</b>	Ruvida e irregolare
	<b>Colore</b>	Da paglierino a marrone chiaro/marrone (a seconda del tempo e del luogo di stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile o spessa (a seconda del tipo di ambiente in cui ha stagionato)
	<b>Consistenza</b>	Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Da Bianca a Bianco-grigiastra/Bruna (nel formaggio stagionato)
	<b>Struttura</b>	Umida, Morbida e Friabile (nel prodotto fresco) Abbastanza morbida, o dura e friabile, a seconda della stagionatura Presenza eventuale di discontinuità dovute all'inserimento di essenze aromatiche.
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b>	Fine e diffusa
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Media, medio elevata o elevata (a seconda della stagionatura e degli aromatizzanti)
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto, Vegetale (con essenze aromatiche: rosmarino o aglio), Speziato (con pepe o peperoncino)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico, Leggera acidità in prodotto al minimo di stagionatura.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante (se con pepe o peperoncino)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza morbida, Dura, Friabile (a seconda della stagionatura).
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Murtarat</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola fin quando è a stagionatura media.
	<b>In cucina</b>	Più stagionato viene usato a lamelle per condire un risotto, o sul carpaccio di carne.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Il prodotto a media stagionatura si abbina con vini bianchi di buon corpo, abbastanza caldi e leggermente aromatici. Quello a stagionatura più lunga richiede vini rossi, tannici, di corpo, armonici.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Murtarat</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte, • Sale, • Aglio tritato, • Erbe aromat., • Peperoncino,	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla o Pascolo			

• Pepe	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Latte appena munto, o ben refrigerato (per contenerne l'acidità)
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.a.
Coagulazione	Temperatura	36 °C
	Tempo	60 minuti
	Tipo di caglio	Di vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	In due tempi: con un primo taglio grossolano della cagliata, seguito da una sosta intermedia, e con una seconda rottura fino a raggiungere la dimensione di "chicco di riso".
Cottura	°C- Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>La cagliata si estrae manualmente direttamente nella tela che, successivamente, viene appesa per circa 24 ore per effettuarne lo sgrondo. Talvolta l'estrazione viene fatta temporaneamente in uno stampo, ma la cagliata viene comunque messa successivamente in tela.</p> <p>Non si applica pressatura per non indurire troppo la consistenza della cagliata.</p> <p>All'interno delle forme e /o sulla loro superficie vengono quindi aggiunti differenti tipo di aromi e spezie: rosmarino in polvere, aglio liofilizzato, trito di erbe aromatiche, farina di mais setacciata e noci.</p> <p>Questa tecnica è stata adottata per poter ottenere un prodotto con differenti gusti partendo da una unica base.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	Da 2 mesi e fino a 6÷7 mesi (e anche oltre).
	°C - UR%	In ambienti freschi ed umidi
	Cura forma	Vengono fatte delle incisioni sulla superficie delle forme con lo scopo di favorirne l'asciugamento e far penetrare meglio gli aromi.
Commercializzazione	<p>Quattro le tipologie più tradizionali del prodotto.</p> <p><b>Maccagnetta alle erbe:</b> è ricoperta di pepe nero e di erbe di montagna: morbida e saporita, si consuma con la crosta.</p> <p><b>Maccagnetta alle noci:</b> farcita con i gherigli, è ricoperta con farina di mais.</p> <p><b>Ciambella all'aglio:</b> con inseriti alcuni spicchi di aglio nella forma e con stagionatura sotto un trito di aglio.</p> <p><b>Mattonella al rosmarino:</b> di forma rettangolare, stagiona sotto foglie di rosmarino.</p>	
NOTA	<p>Il Murtarat (NON P.A.T.) viene anche preparato in laboratori caseari artigiani di piccole dimensioni a conduzione familiare seguendo una diversa procedura e quindi con caratteristiche organolettiche leggermente diverse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al latte della mungitura della sera viene addizionato quello della mattina.</li> <li>• Si lascia riposare la miscela fino a 24÷36 ore fino a raggiungere la coagulazione acida.</li> <li>• Il coagulo, molto debole, dopo grossolana frantumazione, viene posto in piccoli stampi traforati e lasciato spurgare.</li> <li>• Le forme per il consumo fresco sono pronte dopo 1÷2 giorni.</li> <li>• Il prodotto stagionato, invece, composto da 4÷8 forme fresche impastate insieme con aglio pestato, peperoncino, sale e pepe, viene suddiviso in singoli teli di canapa, appesi in locali freschi e ventilati, o all'aperto in luoghi ombreggiati, cambiati quotidianamente finché non rimangono asciutti.</li> <li>• Viene fatto stagionare per 2÷7 mesi (storicamente la stagionatura poteva raggiungere 1÷2 anni, fino a dimezzare le dimensioni e il iniziale delle forme).</li> </ul>	