

Generalità		Paglierina
Presentazione	<p>Paglierina Formaggio a latte vaccino intero, quasi sempre pastorizzato, a pasta molle, di breve stagionatura e a crosta fiorita. La forma è cilindrica bassa e leggermente allargata, con facce di diametro di 10÷15 cm, scalzo di 1÷3 cm e peso da 200 a 400 g. La crosta, definita "fiorita" o "muffettata" per la tipica presenza di muffe nobili di colore bianco (normalmente <i>Geotrichum candidum</i>), frequentemente mostra la tipica "rigatura" derivata dalle griglie per la stagionatura. La pasta è bianca o bianco-avorio, morbida, di norma senza occhiature diffuse e, nelle stagionature più protratte, tende a diventare più cremosa. Sapore delicato di dolce di latte e panna, con richiami al buon sentore di sottobosco indotto dalla presenza delle muffe in superficie. Generalmente viene consumata al naturale, ma è altrettanto ottima passata in forno su un crostone e servita su un'insalata mista; oppure, per chi ama i sapori delicati, utilizzata per mantecare un risotto. Se fresco, si consuma abbinata a vini bianchi, di medio corpo (es. Langhe Favorita, Roero Arneis); se più stagionato, a un Langhe Chardonnay o a una Freisa vivace.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di Torino , meno frequentemente nelle province di Cuneo e Asti
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla
	Alimentazione	Essenze spontanee fresche o affienate, variabili nel periodo della produzione
Storia	<p>E' un formaggio che veniva preparato nelle famiglie contadine che disponevano di piccoli quantitativi di latte perché possedevano poche vacche da latte, oppure in pianura, nel periodo estivo, quando quasi tutte le vacche da latte salivano sugli alpeggi e nella stalla di pianura rimanevano solamente alcuni animali. Essendo un formaggio a pasta molle, contenente molta umidità, veniva posto ad asciugare sulla paglia o su stuoie di paglia intrecciata; di qui il nome Paglierina dato, circa un secolo fa, dal caseificio Quaglia di San Francesco al Campo (Torino). Questo formaggio, in Piemonte, è prodotto da tempo immemorabile: analizzando le gabelle dei prodotti che venivano immessi sul mercato di Torino attraverso il ponte di barche sul Po si evince che venivano già prodotte a metà del Milleseicento.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 - Vizzardi e Maffei, "Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione", Edizioni Agricole - 1990 - Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 	

Descrizione		Paglierina
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica bassa e leggermente allargata
	Facce	Abbastanza piane
	Dimensioni (cm)	ø 10 ÷ 15

	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso e irregolare 1 ÷ 3
Peso	Kg	0,200 ÷ 0,400
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale, Fiorita (o "muffettata") per la tipica presenza di muffe nobili di colore bianco.
	Aspetto	E' frequente vederla con i tipici segni di "rigatura" derivati dalle griglie su cui viene stagionata.
	Colore	Bianco-paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o bianco-avorio
	Struttura	Morbida, nelle stagionature più protratte tende a diventare più cremosa.
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura	Occasionalmente scarsa
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco (latte, panna), nocciola, fungo (derivati dalla presenza delle muffe nobili in superficie)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato e armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Molle, nelle stagionature più protratte tende a diventare più cremosa
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Paglierina
Utilizzo	In tavola	Generalmente viene consumata al naturale.
	In cucina	Ottima passata in forno su un crostone e servita su un'insalata mista oppure, per chi ama i sapori delicati, utilizzata per mantecare un risotto.
Abbinamenti	Vino	Se fresco, si consuma abbinata a vini bianchi, di medio corpo (es. Langhe Favorita, Roero Arneis); se più stagionato, a un Langhe Chardonnay o a una Freisa vivace.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane casareccio

Produzione		Paglierina			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			

	Provenienza	Stalla
	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Quasi esclusivamente ottenuta da latte pastorizzato. Un tempo era tipicamente prodotta da latte crudo.
	Aggiunte	Latte inoculato con spore di muffe <i>Geotrichum candidum</i> per migliorarne lo sviluppo. Nel passato la crosta "fiorita" si otteneva per sviluppo casuale di questa stessa muffa sulla crosta.
Coagulazione	Temperatura	n.d.
	Tempo	30 ÷ 40 minuti
	Tipo di caglio	Di vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Per ottenere una pasta casearia abbastanza morbida, si pratica una rottura della cagliata leggera, normalmente in due fasi, raggiungendo un granulo di cagliata della dimensione di un "grano di mais", alcune volte anche più grande.
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	L'estrazione deve avvenire in modo delicato. Una volta che la cagliata è posta negli stampi, se ne effettua la "stufatura" che consiste nel far permanere gli stampi in caseificio, o in camera calda, per alcune ore, a temperatura che variano dai 20 ai 30 °C. Questa fase permette ai fermenti lattici di ben svilupparsi, di produrre la corretta acidità necessaria per questo formaggio e di mantenere una pasta morbida. Al termine della stufatura si passa alla salatura delle forme che si può effettuare sia a secco che in salamoia (oggi la pratica più utilizzata).
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 7÷10 giorni e fino a 15÷30 giorni
	°C - UR%	È molto importante la fase di pre-stagionatura, che deve far ben sviluppare le muffe nobili in superficie che, oltre a dare un piacevole aspetto esterno al formaggio, condizionano in positivo anche le caratteristiche organolettiche della pasta. Le muffe sono quelle che, nelle forme più stagionate (oltre 15÷20 giorni), portano la pasta ad una consistenza cremosa o deliquescente. Un tempo questo formaggio veniva stagionato direttamente sulla paglia o su cannicci (piccoli e leggeri graticci ottenuti dalla paglia di grano o di orzo). Il motivo dell'impiego di questo materiale era dovuto alla capacità della paglia di assorbire umidità dal formaggio, per favorire la corretta formazione della crosta ed impedire inutili inacidimenti (ovviamente la paglia doveva essere sostituita ogni giorno). Attualmente questa pratica non è più diffusa, e si impiegano normalmente griglie di stagionatura in acciaio o plastica alimentare che riprendono, almeno fisicamente, le "rigature" che si ottenevano con i graticci.
Note	Nel passato la Paglierina presentava normalmente una struttura di pasta inizialmente di tipo gessato, che col passare dei giorni ritornava ad una consistenza morbida, con andamento dalla crosta al cuore del formaggio. Oggi la tecnologia casearia permette di partire, già dopo la salatura, con una pasta morbida, non gessata, che si ammorbidisce ulteriormente con il proseguire della stagionatura.	