

Generalità		Mascarpa
Presentazione	<p>Mascarpa È una ricotta stagionata che si ottiene con il siero di latte vaccino e/o caprino e/o ovino, con un'aggiunta di 5÷10% di latte vaccino o caprino. I profumi ed i sapori sono miti, dolci, ma più pronunciati rispetto a quelli della ricotta. Nel caso di forme a pezzatura piccola viene anche chiamata <i>Mascherpin</i>. La forma è generalmente arrotondata, a causa della formatura in teli, con peso da 0,500 a 1,0 kg. Nel prodotto fresco (che di norma non viene salato) la crosta è assente; la pasta è di colore bianco o biancastro, pastosa, con tessitura grumosa e grassa; il sapore è dolce di latte, delicato. Nel prodotto più stagionato, (che invece viene sempre salato), la crosta è presente, sottile, di colore grigio o ocra; la pasta è più scura, paglierino-avorio, asciutta, friabile; il sapore è più intenso e mai piccante; può essere sottoposto ad affumicatura. Nelle produzioni a latte misto si possono rilevare sentori animali, di capra o di pecora. Si produce tutto l'anno.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di Vercelli : territori della Valsesia e tutte le vallate del Nord Est del Piemonte, fino alla Lombardia.
	Tipologie	Conosciuta anche come : Mascherpa, Mascherpin (nelle pezzature più piccole)
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo
	Alimentazione	Fieno nel periodo invernale o foraggio fresco in quello estivo
Storia	<p>La Mascarpa nacque dall'esigenza di sfruttare al massimo i sottoprodotti della preparazione del formaggio e, con la stagionatura, si poteva mantenere più a lungo il prodotto. Essendo un prodotto residuale della lavorazione del latte e quindi di minor valore, veniva generalmente consumato dai produttori stessi e dal personale alle dipendenze dei proprietari degli alpeggi e delle cascine.</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 - Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 	

Descrizione		Mascarpa
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione Casearia
	Materia prima	Siero di latte, Latte (max 5÷10%), Sale (solo prodotto stagionato)
	Lattifera	Vacca, o Capra, o Pecora, o Misto (Vacca-Capra)
	Trattamento Mat. prima	n.a.
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Approssimativamente sferico, dovuto alla formatura in teli
Peso	Kg	0,500÷1,000
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente (nelle produzioni fresche), Pulita, Fiorita (nelle produzioni stagionate)
	Aspetto	Più o meno irregolare, Rugoso

	Colore	Grigio, Ocra (nelle produzioni stagionate)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Non elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Biancastro (nelle produzioni fresche), Avorio-bruno (nelle produzioni stagionate)
	Struttura	Morbida, con tessitura grumosa e grassa (nelle produzioni fresche), Più asciutta, friabile (nelle produzioni stagionate)
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Bassa o Leggermente Intensa con il progredire della maturazione Odore e aroma: Lattico, Lattico cotto, con possibile sentore animale (pecora o capra), nelle produzioni a latte misto, Affumicato (se sottoposte ad affumicatura).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente granulosa, leggermente adesiva, poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto Magro

Utilizzo		Mascarpa
Utilizzo	In tavola	Per apprezzarne al meglio le caratteristiche organolettiche si consiglia di consumarla con il pane o con patate lesse.
	In cucina	Farla asciugare bene e formarla a sfere insieme a pepe, sale, erba cipollina e prezzemolo. Le sfere vengono poi avvolte in teli e pressate.
Abbinamenti	Vino	
	Miele / Confetture	Secondo l'uso moderno, le versioni più stagionate possono anche essere accompagnate con miele o confetture.
	Pane	

Produzione		Mascarpa			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero di latte, • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100	≤ 100	≤ 100	
Tecnica di produzione	<p>Si parte da siero ottenuto al termine della produzione di un formaggio (in genere della tipologia Toma o Ossolano come nelle Valli del Verbano-Cusio-Ossola, ma anche da produzioni di formaggi di capra o, più raramente, di pecora).</p> <p>Generalmente si utilizza solo siero ma, in alcuni casi non frequenti, è possibile venga aggiunta una piccola quota di latte vaccino o caprino, nella ragione massima del 5 ÷ 10 %.</p> <p>Il siero, o il siero/latte viene portato alla temperatura quasi di ebollizione, comunque oltre gli 80 °C, in modo che avvenga la separazione delle sieroproteine (flocculazione).</p> <p>Per migliorare l'ottenimento della Mascarpa, in passato erano impiegate alcune sostanze di natura acida: siero acidificato (<i>agra</i>), oppure più raramente siero acidificato aromatizzato (<i>buna</i> o <i>bouna</i>), oppure aceto (bianco).</p> <p>Mascarpa fresca: Si estrae la ricotta poco dopo il suo affioramento, si mette in teli che vengono appesi come fagotti e, dopo alcune ore, dopo averle tolte dai teli, le forme vengono poste in frigorifero per la vendita, normalmente senza essere salate.</p> <p>Mascarpa stagionata: Terminato l'affioramento, la ricotta viene lasciata ancora in caldaia proseguendo per alcuni minuti il riscaldamento del siero e ottenere una ricotta leggermente più asciutta e più adatta alla stagionatura.</p>				

	<p>Ottenuto il risultato desiderato, si procede all'estrazione della ricotta che viene depositata in teli che vengono appesi, per diverse ore, per un'ulteriore asciugatura in modo da evitare problemi di stagionatura.</p> <p>La salatura per le Mascarpe da stagionare è necessaria e può avvenire direttamente in siero, oppure nella ricotta al momento dell'estrazione oppure, durante i primi giorni di stagionatura, a secco o in combinazione alla precedente.</p> <p>Il prodotto può essere affumicato appendendo le ricotte ancora nella tela o fuori tela, appoggiate su un asse, all'interno o a fianco del camino in modo da ricevere un fumo meno caldo, ma aromatico e di effetto leggermente essiccante.</p> <p>Terminata la lavorazione il prodotto viene avviato alla stagionatura.</p>
Stagionatura	<p>Mascarpa fresca: già dopo alcune ore dal termine della lavorazione, conservate in frigorifero.</p> <p>Mascarpa stagionata: se ben prodotte, le Mascarpe possono avere stagionature di diversi mesi, conservate in celle frigorifere o in cantine/grotte.</p> <p>Il protrarsi della stagionatura e la conseguente perdita di umidità del prodotto possono abbassarne le sensazioni gusto-olfattive.</p>

μπ

