

[PRODUZIONI E PRODOTTI TIPICI](#)[TURISMO VERDE E MANGIAR SANO](#)[BOSCHI E FORESTE](#)[CACCIA E PESCA SPORTIVA](#)

Sei qui: [Home](#) » [latte e latticini](#) » [prodotti tipici](#) » [Formaggio di malga](#)



Formaggio di malga



Formaggio stagionato a pasta dura prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato, diametro di cm 20-40; 4-5 cm di altezza, peso kg 7-8, crosta marrone rossastra nel prodotto più stagionato; pasta con lieve occhiatura, colore giallo oro.

Zona di produzione: Alte valli Argentina, Arroscia e Nervia

Lavorazione: È una produzione stagionale di alpeggio. Per la lavorazione, si porta il latte vaccino crudo a circa 37°C, aggiungendovi il caglio

liquido. Coagula in circa due ore.

Dopo la rottura della cagliata, effettuata con apposito sbattitore, la massa viene lasciata depositare per circa un'ora. Viene quindi estratta, lavorata e sistemata nelle *fascere*, dove subisce la pressatura per qualche giorno. La salatura si effettua in pasta, al momento dell'estrazione dalla caldaia. La stagionatura può arrivare fino a un anno circa, in ambiente fresco ed abbastanza umido.

Curiosità: Nonostante la vicinanza relativa al mare, la cucina mediterranea appare distante. L'olio veniva considerato alla stregua di una medicina, un prodotto prezioso da dosare con i misurini dello speziale, tanto che la quantità da utilizzare si otteneva *cu u truncu*, cioè immergendo un rametto nella bottiglia.

Fulcro dell'alimentazione quotidiana della zona alpina ligure è la cucina definita *bianca* in quanto costituita principalmente di farinacei, latticini, ortaggi quali patate, porri, aglio, rape o erbe spontanee raccolte camminando lungo i sentieri della transumanza.

CHIUDI

Oltre agli *streppa e caccia là*, tradizionale pasta, sulla tavola della valle Arroscia si può trovare un altro gustoso primo: sono le turle, grossi ravioli di patate e menta, generalmente conditi con panna di latte aggiunta ad un soffritto di aglio, o porro, e nocciole tostate.

Salva

ricette

prodotti tipici

presidi slow food



Tweet