

Mascarpone Artigianale



Prodotto caseario tipico del lodigiano, detto anche *Mascherpa* o *Mascherpone*, il **Mascarpone** è un formaggio cremoso, morbido e al contempo consistente, ottenuto dalla coagulazione della panna fresca precedentemente riscaldata.

Caratteristiche

Il Mascarpone artigianale ha consistenza delicata e cremosa, ed è prodotto con panna e acido citrico. La pasta è di color bianco o paglierino.

Storia

Il nome Mascarpone deriva probabilmente da "mascherpa", termine dialettale lombardo che significa crema di latte. A differenza degli altri formaggi, il mascarpone infatti non si ottiene dal latte ma dalla crema di latte. Ma le origini del nome di questo formaggio lodigiano sembrano essere due: pare infatti che il termine Mascarpone corrisponda alla forma italiana dell'espressione spagnola *màs que bueno* (più che buono) pronunciata da un alto dignitario di corte durante la dominazione spagnola della Lombardia.

Modalità produttive

Per la produzione del Mascarpone si riscalda, a bagnomaria a una temperatura di 90° C, la panna ottenuta dalla centrifugazione del latte. Successivamente si aggiunge acido citrico e si attende la formazione della cagliata, per ottenere la quale bastano pochi minuti.

Si lascia riposare il composto per 8-12 ore in un luogo fresco e, trascorso questo periodo, la cagliata viene separata dal siero mediante un telo con maglie molto fitte. Infine, la cagliata è versata in forme di legno e riposta in frigorifero per 18 ore.

In passato, ogni cascina aveva il suo sistema di conservazione: con recipienti di vetro, con vasi di porcellana, in fagotti appesi in cella. In queste condizioni, e poiché si tratta di un prodotto che ha una limitata capacità di conservazione, era prodotto solo nei mesi invernali.

Attualmente, il prodotto si trova in commercio sfuso, in vaschetta o avvolto in carta pergamena.

Curiosità

A Milano si usa dire: "È rimasto come quel della mascherpa!" per indicare una persona che è rimasta molto delusa per un particolare avvenimento.

Si racconta che un garzone di Lodi, incaricato di portare il formaggio appena prodotto a Milano per venderlo al mercato, quando giunse in città aveva la sua cesta di vimini completamente vuota.

Per il caldo, infatti, e per il fatto di essersi fermato più volte il formaggio si era completamente sciolto colando via attraverso le maglie della cesta.

Caratteristiche organolettiche

Il sapore del Mascarpone è dolce e burroso all'assaggio, ma presenta un retrogusto leggermente acidulo. La consistenza è cremosa al palato.

Come si consuma

Ideale per la preparazione di dolci e creme come il tiramisù, il Mascarpone è utilizzato anche per primi, secondi e contorni, torte salate e condimenti.

Ha un contenuto calorico piuttosto elevato circa 450 Kcal per 100 grammi di prodotto e un elevato tenore di grassi, pertanto è sconsigliato nelle diete ipocaloriche dove può degnamente esser sostituito dalla ricotta artigianale, ben più magra e priva di grassi.

Area di produzione

Il Mascarpone artigianale è prodotto in tutta la Pianura padana, ma in particolare in provincia di Lodi.