

Magro di latteria



Detto anche **Latteria**, il **Magro di Latteria** ha un nome che ricorda una produzione legata alle latterie in bassa valle. Prodotto nel periodo compreso fra ottobre e maggio, il Magro di latteria può essere grasso o semigrasso, e presentare una consistenza della pasta e un sapore rispettivamente più intenso.

Caratteristiche

Il Magro di latteria è un formaggio ottenuto con latte vaccino scremato, a pasta semicotta e a media stagionatura. Presenta una forma cilindrica regolare con diametro di 30-45 centimetri e scalzo dritto di 8-10 centimetri. Il peso varia fra i 7 e i 12 chilogrammi.

Nella versione grassa il Magro di latteria ha una pasta di color giallo paglierino con evidente occhiatura, tenera ma consistente; in quella semigrassa, chiamata anche Magnoca, la pasta tende a indurirsi e ad assumere un colore più scuro.

Caratteristiche organolettiche

Il latteria grasso presenta una pasta di consistenza più morbida e un sapore più delicato del Latteria semigrasso che, invece, ha un gusto ricco, intenso e quasi piccante.

Modalità produttive

Il Magro di latteria si ottiene dalla scrematura del latte cui viene aggiunto il caglio. Dopo la formazione e la rottura della cagliata, si procede alla cottura della massa caseosa alla temperatura di 38-40°C. La cagliata è poi estratta e riposta nelle fascere, pressata e quindi salata. La maturazione è superiore ai 30 giorni.

Come si consuma

Ideale come formaggio da tavola e come gustoso secondo piatto.

Curiosità

Il Magro di latteria è poco conosciuto ai di fuori della zona di produzione, perché la quantità di tome prodotta è piuttosto ridotta.

Area di produzione

Il Magro di latteria è un formaggio tipico della provincia di Sondrio e in particolare della zona di Morbegno. Nel cuore antico della cittadina montana, la formaggeria Giupponi stagiona i formaggi ricevendoli dalle alpi circostanti e conservandoli in cantine a più di 10 metri di profondità.