

Generalità	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)	
Presentazione	<p><b>Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)</b>            Formaggio grasso o semigrasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta molle, prodotto con coagulazione presamica di latte caprino intero e crudo, o vaccino parzialmente scremato e crudo, o misto (vaccino, caprino, ovino); si consuma fresco o stagionato per circa 30 giorni e viene prodotto tutto l'anno. È un formaggio tipico e storico delle aree montane delle Alpi Marittime da Imperia fino a Savona, con piccole variazioni tecnologiche a seconda del luogo di produzione. È poco conosciuto al di fuori delle zone di produzione, ma è apprezzato per le particolari caratteristiche organolettiche, influenzate dalla vicinanza del mar Ligure che connota le essenze vegetali di cui si nutrono le lattifere. Prodotto molto artigianale, veniva di solito prodotta in piccole quantità con il quantitativo di latte a disposizione nella giornata da parte di un singolo pastore. Generalmente il latte della giornata viene immesso in un recipiente e, dopo l'aggiunta del caglio, viene ripartito in piccole formelle cilindriche (una per ogni forma) dove coagula lentamente (circa un giorno intero). La cagliata non viene mai rotta, tranne per quel poco necessario per lo spostamento della massa dalle formelle iniziali a fucelle forate (una volta in cocchio, le <i>cuppe</i>) che si capovolgono delicatamente per eliminare il siero. Le formaggette ottenute vengono per lo più consumate fresche, tranne una piccola produzione destinata alla stagionatura di circa 30 giorni in cella frigorifera. Si conserva anche sott'olio. Ha forma cilindrica, con facce piane anche irregolari, di diametro 12 cm, scaldo convesso di 2÷4 cm, peso di 0,150÷0,300 Kg. Il formaggio "fresco" non ha crosta, la sua superficie è morbida, di colore bianco, con pasta bianca, morbida, untuosa, poco compatta; se "a breve stagionatura" ha una crosta sottile, morbida, di colore paglierino più o meno intenso, con pasta gialla paglierina o avorio, morbida, untuosa e abbastanza compatta. Ottimo formaggio "da tavola", la Formaggetta non manca mai sulle tavole delle famiglie liguri: si consuma da sola, accompagnata con pane, farinata o focaccia. In alcune osterie dove ancora viene servita come antipasto è fantastica accompagnata da olive nere o taggiasche, olio ed una spruzzata di pepe macinato al momento. Si abbina a vini bianchi secchi morbidi, di buona intensità e persistenza, di medio corpo (es. Bianchetta genovese, Vermentino del Tigullio, ...).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Liguria
	Province-Zona	Provincia di <b>Savona</b> : territori montuosi della provincia
	Tipologie	<p>Spesso si cita il nome "<b>Formaggetta del Ponente</b>" con cui possono essere indicate più o meno tutte le formaggette prodotte nel Ponente ligure che, però, le une dalle altre presentano piccole varianti tecnologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Formaggetta savonese</b>, prodotta in provincia di Savona, una volta solo con latte ovino, ma ora con latte misto caprino-vaccino con percentuali variabili</li> <li>- <b>Formaggetta di Stella</b>, prodotta in comune di Stella (SV), con latte caprino 90% e vaccino 10%</li> <li>- <b>Formaggetta della valle Stura</b>, prodotta in provincia di Savona, con latte vaccino o misto (vaccino-ovino), coagulato in 24 ore a 32÷35 °C con caglio in pasta (vitello o agnello), con rottura della cagliata a <i>chicco di riso</i>, formaggio fresco o semi-stagionato; in valle ne vengono prodotte diverse varianti locali.</li> </ul>
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado
	Alimentazione	Pur ricorrendo al pascolo con erbe spontanee fresche o affienate può essere praticata l'integrazione alimentare con prodotti idonei
Storia	<p>Una volta veniva impiegato quasi esclusivamente latte di pecora, di facile reperibilità anche durante la stagione invernale e considerato il più completo.</p> <p>Ogni famiglia contadina possedeva una piccola stalla con un numero limitato di capi (quattro o cinque) che assicurava una minima produzione di latte sufficiente per provvedere al proprio sostentamento: nell'inverno le lattifere figliavano e quindi erano disponibili sia il latte che gli eventuali formaggi.</p> <p>La cagliata del latte si otteneva facendo uso di una parte di stomaco degli agnelli (il <i>quagettu</i>) e si vendeva l'agnello solo dopo che l'acquirente prometteva di restituire il caglio contenuto nelle viscere dell'animale.</p>	

Descrizione	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Capra, Misto (Capra-Vacca), Misto (Vacca-Pecora)
	Trattamento latte	Intero e Crudo (quello caprino), Parzialmente scremato e crudo (quello vaccino o ovino)

	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	
	<b>Tecnologia</b>		
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	A breve stagionatura
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso o Semigrasso (se da latte vaccino o ovino)	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica	
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane (a volte irregolari) Ø 12	
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Convesso 2÷4	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,150 ÷ 0,300	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Leggermente rugoso (segni delle fuscelle)	
	<b>Colore</b>	Bianco	Avorio o Paglierino chiaro
	<b>Spessore</b>	n.a.	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida	
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco	
	<b>Struttura</b>	Morbida, Untuosa, Cremosa	Morbida, Untuosa, Abbastanza Compatta
	<b>Occhiatura</b>	n.a.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza</b>	Basse	Medio-basse ÷ Medie
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Lattico acido (yogurt)	Lattico cotto, Leggero Animale (ircino)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, Leggermente acidulo	Sapido, Leggermente acidulo
<b>Sensazioni Trigeminale</b>	n.a.		
<b>Struttura (in bocca)</b>	Tenera, Grassa, Leggermente adesiva		
<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. Formaggio grasso o semigrasso		

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola, accompagnata con pane, farinata o focaccia. Come antipasto viene spesso accompagnata da olive nere o taggiasche, olio ed una spruzzata di pepe macinato al momento
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini bianchi secchi, morbidi, di buona intensità e persistenza, di medio corpo (es. Bianchetta genovese, Vermentino del Tigullio, ...)
	<b>Pane</b>	

Produzione		Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> </ul>	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	q.tà variabile	q.tà variabile	≤ 100	
	Provenienza	Allevamento semi-estensivo			
	Munte	1 o più / giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero (Caprino, o Ovino), Parzialmente scremato (Vaccino, Ovino)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Preparazione	A temperatura ambiente, il latte, a cui è stato aggiunto il caglio liquido, viene ripartito in piccoli contenitori cilindrici da ognuno dei quali si ottiene un solo formaggio				
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	16÷24 °C			
	Tempo Azioni	8 ÷ 24 ore			
	Tipo di caglio	Vitello liquido, o "in pasta" (di stomaco di vitello o agnello)			
Rottura del coagulo	Nessuna rottura del coagulo A ogni forma, quindi, corrisponde una cagliata che non viene mai rotta				
Formatura e Trattamenti forma	<p>Quando in ogni contenitore si è formata la cagliata, questa viene capovolta delicatamente in modo che entri nelle "cuppe" per consentire la fuoriuscita del siero (oggi sono fucelle di plastica, ma una volta erano contenitori forati di terracotta)</p> <p>Si lascia grondare il siero e si procede alla salatura manuale "a secco" della prima faccia della formaggetta. Dopo alcune ore si ribalta la forma nelle <i>cuppe</i> e si sala la seconda faccia. Dopo 8÷12 ore la formaggetta viene tolta dalle <i>cuppe</i></p>				
Maturazione/ Stagionatura	Tempo minimo	Può essere consumata immediatamente		≥ 30 giorni	
	°C - UR%	In cella frigorifera		In cella frigorifera. Storicamente la stagionatura avveniva ponendo le <i>cuppe</i> in cassetine appese in solaio fino a maturazione avvenuta	
	Nota	Si presta alla conservazione sott'olio		n.d.	