

Generalità		Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)	
Presentazione	<p>Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime) Formaggio semigrasso o grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura, prodotto con coagulazione presamica di latte vaccino, crudo, parzialmente scremato o intero; si consuma dopo stagionatura di 3÷12 mesi (il momento migliore è raggiunto dopo 8-10 mesi). Viene prodotto negli alpeggi delle Alpi Marittime nel periodo della "monticazione" (giugno-settembre) durante il quale le mandrie di vacche vengono portate ai pascoli estivi delle malghe ed è fatto molto spesso con latte vaccino scremato per affioramento allo scopo di utilizzare il grasso per la produzione del burro. È un formaggio tipico e storico delle aree montane della provincia di Imperia, apprezzato per le particolari caratteristiche organolettiche assicurate dall'alimentazione delle vacche in alpeggio. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di 20÷40 cm, scalzo convesso di 4÷5 cm e peso di 7,0÷8,0 Kg. La crosta è liscia o a volte segnata dalle righe del canestro, abbastanza dura, di colore paglierino intenso o marrone rossastra a seconda della stagionatura. La pasta è semidura o dura, compatta, di colore giallo paglierino anche intenso, con occhiatura rada, di dimensioni medie, distribuita abbastanza regolarmente. Ottimo formaggio "da tavola" da degustare in purezza accompagnato con pane e verdure di stagione; in cucina si impiega in primi piatti tradizionali del luogo di produzione (oltre che per condire gli <i>streppa e caccia là</i>, tradizionale pasta, si può trovare nelle <i>turle</i>, grossi ravioli di patate e menta, generalmente conditi con panna di latte aggiunta ad un soffritto di aglio, o porro, e nocchie tostate). Viene spesso abbinato a un vino bianco strutturato, secco, intenso, leggermente aromatico (es. Riviera Ligure di Ponente Pigato Riviera dei Fiori DOC, Riviera Ligure di Ponente Vermentino Riviera dei Fiori DOC), ma anche a un vino rosso, vinoso, asciutto, delicato, morbido, amarognolo (es. Riviera Ligure di Ponente Ormeasco Superiore DOC, Rossese di Dolceacqua Superiore DOC).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Provincia di Imperia : territorio del comune di Triora e negli alpeggi delle valli Argentina, Arroscia e Nervia	
	Tipologie	"Formaggio di malga di Triora", "Formaggio di malga delle Alpi Marittime"	
Allevamento	Tipo	Alpeggio con pascolo brado	
	Alimentazione	Pascolo con erbe spontanee fresche	
Storia	<p>Oggi le malghe sono frazioni, abitate solo d'estate, se non del tutto abbandonate; ma un tempo erano centri di vita e condivisione, con chiese e scuole, dove i maestri si recavano ciclicamente per insegnare ai figli dei pastori. Erano luoghi difficili da vivere, fondati sullo stare insieme, perché solo l'unione poteva fare davvero la forza. Ogni forma di coltivazione era ardua, ogni metro di terra prezioso e le frane all'ordine del giorno a bloccare alcuni accessi. Ma essendoci vita, non poteva mancare cibo: ogni malga era circondata da orti e terreni coltivati con quello che poteva crescere in alta montagna, da piccoli allevamenti di animali "a carne bianca" (conigli e galline) per consentire ai pastori di sopravvivere in un ambiente così poco ospitale.</p> <p>Nonostante la vicinanza relativa al mare, la cucina mediterranea appare distante. Fulcro dell'alimentazione quotidiana della zona alpina ligure è la cucina definita <i>bianca</i> in quanto completamente mancante di pomodoro e derivati, oltre che di basilico. È costituita principalmente da farinacei, latticini, burro, ortaggi (patate, porri, aglio, rape), o erbe spontanee raccolte camminando lungo i sentieri della transumanza.</p> <p>Nelle malghe l'olio era considerato alla stregua di una medicina, un prodotto prezioso da dosare con i misurini dello speziale, tanto che la quantità da utilizzare si otteneva <i>cu u truncu</i>, cioè immergendo un rametto nella bottiglia. Nell'alimentazione locale, quindi, era il burro che veniva considerato il "grasso per elezione" ed è per questo che i formaggi delle "alte valli" vengono tutt'ora prodotti quasi sempre con latte vaccino scremato per affioramento allo scopo di utilizzarne il grasso per garantire la produzione del burro.</p>		

Descrizione		Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, o Intero, Crudo (viene Pastorizzato solo in caseifici industriali)	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro, o Duro (secondo stagionatura)	

	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato, o Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso, o Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 20÷40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 4÷5
Peso	Kg	7, 0 ÷ 8,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Ruvida, a volte segnata dalle righe del canestro. Può presentare macchie da residui di colonie di muffe
	Colore	Paglierino intenso ÷ Marrone rossastro (secondo stagionatura)
	Spessore	Leggermente spessa
	Consistenza	Abbastanza dura ÷ Dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo Paglierino più o meno intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Semidura o Dura, Compatta,
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Tondeggiante Fine ÷ Media Abbastanza regolare
	Intensità, Persistenza	Medie ÷ Medio-elevate (secondo stagionatura)
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro), Vegetale (erba fresca ÷ verdura cotta ÷ trucioli di legno) (secondo stagionatura)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Abbastanza Dolce ÷ Sapido (secondo stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza Dura, Globosa, Abbastanza Friabile (in prodotto molto stagionato)
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio semigrasso o grasso

Utilizzo		Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola, spesso consumato con insalate di verdure cotte (patate, rape, erbe spontanee) condito semplicemente con olio EVO
	In cucina	A stagionatura opportunamente prolungata, grattugiato, è un ottimo condimento di primi piatti locali (<i>streppa e caccia là</i> - pasta tradizionale - , oppure nel ripieno delle <i>turle</i> , grossi ravioli di patate e menta, generalmente conditi con panna di latte aggiunta ad un soffritto di aglio o porro, e nocchie tostate.
Abbinamenti	Vino	Viene spesso abbinato a un vino bianco strutturato, secco, intenso, leggermente aromatico (es. Riviera Ligure di Ponente Pigato Riviera dei Fiori DOC, Riviera Ligure di Ponente Vermentino Riviera dei Fiori DOC), ma anche a un vino rosso, vinoso, asciutto, delicato, morbido, amarognolo (es. Riviera Ligure di Ponente Ormeasco Superiore DOC, Rossese di Dolceacqua Superiore DOC).
	Pane	

Produzione		Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)			
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre			
Materia prima: • Latte, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato o Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo (Pastorizzato solo per produzione in caseifici industriali)			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Preparazione	Il latte crudo utilizzato, immesso in caldaia, viene portato alla temperatura di coagulazione e addizionato del caglio			
	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	37 °C			
	Tempo	~ 2 ore			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Effettuata a mano, con apposito sbattitore Attesa di circa 60 minuti per il deposito del coagulo sul fondo della caldaia			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia Se ne effettua la salatura direttamente "in pasta" e si posiziona negli stampi Per eliminare il più possibile il siero residuo, visto che il prodotto è destinato a una significativa stagionatura, le forme ancora negli stampi vengono pressate per qualche giorno			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 3 mesi, ma può arrivare anche fino a 12 mesi (stagionatura ideale: dopo 8-10 mesi)			
	°C - UR%	In ambienti freschi e abbastanza umidi Le forme in stagionatura vengono periodicamente rivoltate e pulite			