

Generalità	Formaggella di Menconico	
Presentazione	<p>Formaggella di Menconico Formaggio grasso, da latte vaccino intero, pastorizzato, a breve-media stagionatura, a pasta cruda, molle, prodotto tutto l'anno. È una tipica produzione dell'area montana e della collina pavese, di un territorio che presenta caratteristiche particolari, incuneato com'è fra Piemonte, Liguria ed Emilia, con un clima montuoso, mitigato dalla vicinanza del mare. Nel mondo dei formaggi, con il termine <i>formaggella</i> si indica una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località potrebbe distinguere la propria formaggella dalle altre, magari solo per qualche piccolo particolare: tipo di latte, alimentazione delle lattifere (erba fresca o fieno), aromi utilizzati nella preparazione, passi tecnologici, ... Alcuni requisiti, però, sono indiscutibilmente comuni: proveniente da aree montane e collinari, ottenuta dalla lavorazione di latte vaccino intero talvolta appena munto, a pasta morbida, dal gusto delicato, di pezzatura abbastanza ridotta, a stagionatura relativamente breve e facile da conservare. Questa tipologia di formaggi soddisfa le moderne esigenze di consumo e le richieste di mercato sempre più inclini a produzioni di nicchia. Ha forma cilindrica, con facce piane irregolari di diametro 20 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 6÷8 cm, peso di 0,6÷1,0 Kg; crosta ruvida e morbida, di colore bianco o avorio; pasta di colore bianco, morbida, priva di occhiatura; sapore dolce e delicato, con intensità che si accentua man mano che si completa il processo di maturazione; si consuma dopo 15-40 giorni. Esiste una tipologia di produzione che prevede la proteolisi della formaggella ad opera delle larve di <i>Piophilha casei</i> (<i>Mosca del Formaggio</i>) e la vendita in vasetti di vetro del prodotto ormai ridotto in crema di colore rosa-nocciola chiaro, molto piccante. È un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto, con insalate di verdura di stagione. Predilige i vini bianchi e di bassa gradazione alcolica.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Pavia : territorio montuoso dell'Oltrepò pavese, in particolare, nei comuni di Menconico e Brallo di Pergola
	Tipologie	È conosciuto localmente anche come " Mollana di Menconico " o " Mollana del Brallo ": <i>Mollana</i> perché è un formaggio piuttosto molle; " <i>del Brallo</i> " perché una significativa produzione avviene al <i>passo del Brallo</i> , nel comune di Brallo di Pergola (PV)
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento a pascolo semi-estensivo Vacche di razza <i>Varzese</i> , o <i>Frisona</i>  La <i>Varzese-Ottonese-Tortonese</i> è la razza bovina che fornisce in prevalenza il latte per le produzioni casearie dell'Appennino settentrionale. Originaria delle zone lungo i confini tra Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana, Liguria e Piemonte, la <i>Varzese</i> appartiene al gruppo delle razze bovine iberiche o italo-iberiche. Dal punto di vista morfologico è caratterizzata dal peculiare mantello biondo dorato e dalla taglia piccola. Alla fine degli anni '50 del secolo scorso si stimava l'esistenza di 20-25.000 capi di <i>Varzese</i> . Solo vent'anni dopo, però, la razza era a rischio di estinzione. Oggi, grazie alle Associazioni allevatori delle province interessate, ai progetti della Regione Lombardia e alla collaborazione con le Università di Milano e Torino, sono stati avviati progetti per conservare la <i>Varzese</i> e rivalutarla nelle filiere dei prodotti lattiero-caseari e carnei locali.
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con razioni costituite da foraggi freschi del territorio, con integrazioni di fieni aziendali.
Storia	<p>È una tipica produzione dell'area montana e della collina pavese, di un territorio che presenta caratteristiche particolari, incuneato com'è fra Piemonte, Liguria ed Emilia, con un clima montuoso.</p> <p>La <i>Formaggella di Menconico</i> è prodotta nell'omonimo paese della provincia di Pavia e in tutta l'area montana dell'Oltrepò pavese. È un paese in cui si possono ammirare il borgo dall'impianto medievale, la chiesa parrocchiale dedicata a San Giorgio con l'altare maggiore in legno dorato del XVIII e la volta sottostante in pietra antica. Da non perdere anche il santuario della Beata Vergine sulla vetta del monte Penice e l'oratorio di Santa Maria di Banzolo.</p> <p>Nel mondo dei formaggi, con il termine <i>formaggella</i> si indica una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località potrebbe distinguere la propria formaggella dalle altre, magari solo per qualche piccolo particolare: tipo di latte, alimentazione delle lattifere (erba fresca o fieno), aromi utilizzati nella preparazione, passi tecnologici, ... Alcuni requisiti, però, sono indiscutibilmente comuni: proveniente da aree montane e collinari, ottenuta dalla lavorazione di latte vaccino intero talvolta appena munto, a pasta morbida, dal gusto delicato, di pezzatura abbastanza ridotta, a stagionatura relativamente breve e facile da conservare. Questa tipologia di formaggi soddisfa le moderne esigenze di consumo e le richieste di mercato sempre più inclini a produzioni di nicchia.</p> <p>Questo formaggio è inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (dalla 7ª revisione, con D. M. 19 giugno 2007).</p>	

Descrizione		Formaggella di Menconico
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane, Irregolari 20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto o Leggermente convesso 6÷8
Peso	Kg	0,6÷1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Ruvida
	Colore	Bianco o Avorio
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Umida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida, Compatta
	Unghia	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.a. n.a. n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (Burro), Vegetale (Erbaceo), con intensità che si accentua man mano che si completa il processo di maturazione
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza dolce, Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		In evoluzione con la stagionatura: <ul style="list-style-type: none"> - da Morbida, Poco Elastica, Globosa, Leggermente adesiva, - a Mantecata, Grassa, Abbastanza solubile

Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggella di Menconico
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto, con insalate di verdura di stagione
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Predilige i vini bianchi e di bassa gradazione alcolica

Produzione		Formaggella di Menconico			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento con pascolo semi-estensivo			
	Munte	Due/giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero, Refrigerato			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato a 70 °C per 20 secondi			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Raffreddamento del latte a 37 °C, trasferimento del latte in caldaia, aggiunta del sale, dei fermenti lattici e del caglio			
	Temperatura	37 °C			
	Tempo	45 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
	Azioni	n.d.			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Con la <i>lira</i> , fino alle dimensioni di una <i>noce</i>			
Cottura	°C – Tempo	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	Trasferimento della cagliata negli stampi, con pompa Sosta della cagliata negli stampi per 1 ora Liberazione della forma Salatura in salamoia per 3÷6 ore Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	15÷40 giorni Stagionatura			
	°C - UR%	In frigorifero a 4 °C, su scaffali di legno, con frequenti rivoltamenti			
Nota		Esiste una tipologia di produzione che prevede la proteolisi della formaggella ad opera delle larve di <i>Piophilidae casei</i> (<i>Mosca del Formaggio</i>) e la vendita in vasetti di vetro del prodotto ormai ridotto in crema di colore rosa-nocciola chiaro, molto piccante.			