

| Generalità | Frumagit di Curiglia | | |
|----------------|--|--|---------------|
| Presentazione | <p>Frumagit di Curiglia Formaggio grasso, da latte caprino intero e crudo, a coagulazione presamica, a pasta cruda e molle, si consuma freschissimo dopo 1-2 giorni dalla produzione, o fresco fino a 3 settimane. Viene prodotto da febbraio a ottobre in provincia di Varese, da latte di capre allevate a pascolo semi-brado. Ha forma cilindrica a base ellittica, a facce piane con asse maggiore di circa 8 cm e quello inferiore di circa 6 cm, scalzo di 2,5-3 cm, peso di circa 80 g; superficie esterna morbida, senza crosta o con pelle sottilissima, talvolta muffettata, di colore bianco o rosso-aranciato, pasta di colore bianco candido, morbida, untuosa, a volte cremosa nel sottocrosta, generalmente senza occhiatura, o rada e di dimensione fine; gusto dolce, con note lattiche nel prodotto freschissimo, fungine e animali in quello fresco, dopo maturazione. Fresco e non salato, il Frumagit potrebbe essere ideale anche per la prima colazione, ma più comunemente è servito come antipasto e con insalate. In ragione della piccola pezzatura, della salatura ricevuta e delle cure durante la breve maturazione, il prodotto "fresco" assume gusti abbastanza intensi e può trovare vari accompagnamenti con composte di piante spontanee dei pascoli. Si abbina a vini bianchi di buon corpo, più o meno giovani, morbidi e lievemente aromatici.</p> | | |
| Riconoscimenti | PAT Regione Lombardia | | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Lombardia | |
| | Province-Zona | Provincia di Varese : nel territorio dei comuni di Curiglia-Monteviasco, Veddasca, Dumenza | |
| | Tipologie | Freschissimo | Fresco |
| Allevamento | Tipo | <p>Allevamento Capre di razze: <i>Camosciata delle Alpi</i>, <i>Nera di Verzasca</i> e <i>Meticce locali</i>, presenti negli allevamenti della Val Veddasca e Val Dumentina. La mungitura deve essere manuale, ma è ammessa anche quella meccanica purché si rispettino le norme di benessere animale. In entrambi i casi si devono rispettare le norme igienico-sanitarie per produrre un latte di buona qualità idoneo alla caseificazione</p> | |
| | Alimentazione | Pascolo estensivo | |
| Storia | <p>L'allevamento della capra era molto comune tra le famiglie locali anche quando, agli inizi del XIX secolo, si tentò di bandire questo mammifero per ridare vitalità ai pascoli. Il latte veniva utilizzato sia come ingrediente per le minestre, sia per fare in casa il <i>Frumagit</i>, "piccolo formaggio" o "formaggino". Divenne in seguito fonte di reddito, quando le donne lo portavano a Luino per venderlo al mercato.</p> <p>Il Frumagit era consumato abitualmente durante il periodo estivo di alpeggio per l'alimentazione familiare, ma era anche oggetto di commercio: la reputazione dei formaggini di Curiglia e Monteviasco (oggi i due comuni sono fusi) era notevole e le donne portavano i formaggini a valle (sul lago a Maccagno e Luino), con il gerlo, opportunamente imballati con fogliame. Al mercato settimanale in piazza a Luino, per un certo periodo (si parla di 40 anni fa), le donne di Curiglia e Monteviasco avevano un "posteggio" assegnato dal comune. La fama dei "formaggini" era tale che erano ricercati non solo da privati, ma anche da rivenditori, addirittura della sponda opposta del lago (Canobbio e Intra).</p> <p>La sua forma deriva dal tipo di stampo tradizionale: la <i>tromba</i> o <i>caròt</i>, un tubo metallico forato, a sezione ellittica, della lunghezza di circa 50 cm, con un imbuto saldato a un'estremità (da dove si inseriva la cagliata) e all'altra un coperchio.</p> <p>I <i>frumagit</i>, terminato lo spurgo, venivano ottenuti tagliando con il coltello la pasta che fuoriusciva dallo stampo, come fossero fette di salame. Qualcuno a volte usa ancora la <i>tromba</i>, ma più frequentemente si utilizzano i soliti bicchierini di plastica traforata (i produttori intendono farsi fare degli stampini su misura da una ditta specializzata).</p> <p>Oggi il "formaggino" (presamico, fresco e dolce) ha assunto un appeal salutistico che fa presa su nuove categorie di consumatori, ma è anche ricercato da "vecchi consumatori" che, da bambini o da giovani, avevano fatto in tempo a conoscere quello fatto dai famigliari o dai vicini. Viene anche apprezzato nella ristorazione dove si presta molto per antipasti, ma anche per piatti principali, con accompagnamento di verdure e frutta.</p> <p>Parlando ovviamente sempre di prodotti a latte crudo, il Frumagit viene considerato più a rischio di un caprino a coagulazione lattica perché manca di quella forte acidificazione che protegge il "cugino lattico" da indesiderate proliferazioni batteriche. Il produttore di Curiglia che ha da tempo puntato sul formaggino "dolce", in anni e anni di controlli del latte, non ha mai avuto grane con la <i>Lysteria</i> o gli <i>Stafilococchi</i>: il suo segreto risiede nell'attenzione alla salute delle mammelle e nella scrupolosa pulizia di attrezzi e locali, cosa che è possibile proprio in una dimensione artigianale (la maggior parte dei produttori hanno 30-50 capre).</p> <p>Intorno al Frumagit ha preso corpo la "<i>Comunità del cibo di Curiglia-Monteviasco</i>" per volontà di un gruppo di agricoltori e allevatori locali e della Condotta Slow Food della provincia di Varese, per preservare e sviluppare l'allevamento delle capre secondo criteri di qualità, sostenibilità ambientale ed economica: allevamento delle capre di tipo estensivo con il massimo utilizzo possibile del pascolo per l'alimentazione, assenza di alimenti OGM ed una produzione media annuale di latte non superiore ai 700 chilogrammi per capra.</p> <p>Inserito nell'elenco Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (dalla 7ª revisione, con DM 19 giugno 2007).</p> | | |

| Descrizione | | Frumagit di Curiglia | |
|--------------------------|--|--|--|
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Formaggio | |
| | Materia prima | Latte | Latte, Sale |
| | Lattifera | Capra | |
| | Trattamento latte | Crudo, Intero | |
| | Temperatura Cagliata | Crudo | |
| | Umidità pasta | Cremoso | Molle |
| | Tecnologia | n.a. | |
| | Stagionatura | Freschissimo | Fresco |
| | Conten. Grasso | Grasso | |
| Geometria forma | Aspetto | Cilindrico a base ellittica, o circolare | |
| | Facce Dimensioni (cm) | Piane 8 (asse maggiore), 6 (asse minore) | |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Diritto 2,5 ÷ 3 | |
| Peso | Kg | 0,080 | |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Assente | Pelle |
| | Aspetto | Superficie liscia | Liscio, Può presentare una "fioritura" più o meno evidente |
| | Colore | Superficie Bianco candido | Bianco ÷ Aranciato |
| | Spessore | n.a. | Sottilissimo |
| | Consistenza | Superficie Morbida | Morbido |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco candido | |
| | Struttura | Cremoso | Molle, a volte cremoso nel sottocrosta |
| | Unghia | n.d. | |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Assente o Rada Irregolare Fine Irregolare | |
| | Erborinatura | n.a. | |
| Odore / Aroma | Intensità, Persistenza, | Basse | Medio-basse÷Medie |
| | Riconoscimenti, Retrogusto | Lattico fresco (latte fresco) | Lattico fresco, Fungo, Animale (ircino) |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Armonico, Dolce e Delicato | |
| Sensazioni Trigeminale | | n.a. | |
| Struttura (in bocca) | | Cremosa, Untuosa, Leggermente adesiva | Morbida, Untuosa, Abbastanza solubile |

| | | |
|--|-----------------|--|
| Principali caratteristiche fisico-chimiche | Grasso (% s.s.) | 51 % – Formaggio Grasso |
| | Varie | Umidità: 50 % Proteine: 21 % pH: 5,6 ÷ 6,3 |

| Utilizzo | | Frumagit di Curiglia | |
|-------------|-----------|--|---|
| Utilizzo | In tavola | Viene utilizzato preferibilmente “da tavola”; servito come antipasto e con insalate, oppure come prima colazione | In ragione della piccola pezzatura, della salatura ricevuta e delle cure durante la breve maturazione, il prodotto “fresco” assume gusti abbastanza intensi e può trovare vari accompagnamenti con composte di piante spontanee dei pascoli |
| | In cucina | Può essere utilizzato come ingrediente per la preparazione di dolci | n.a. |
| Abbinamenti | Vino | Si abbina a vini bianchi di buon corpo, più o meno giovani, morbidi e lievemente aromatici | |

| Produzione | | Frumagit di Curiglia | | | |
|--|---------------------|--|--------|-------|--------|
| Periodo produzione | | Tutto l'anno | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale (eventuale) | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | | | 100 | |
| | Provenienza | Allevamento | | | |
| | Munte | 2 /giorno | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo | | | |
| | Aggiunte | Al latte possono essere eventualmente aggiunti innesti autoctoni o selezionati | | | |
| Coagulazione | Tipologia | Presamica | | | |
| | Preparazione | Al latte, messo in caldaia ancora caldo di mungitura, o portato alla temperatura di coagulazione, viene addizionato il caglio | | | |
| | Temperatura | 30÷34 °C | | | |
| | Tempo | 0,5÷2 ore | | | |
| | Tipo di caglio | Vitello liquido, o auto-prodotto facendo essiccare le “pellette” di capretto e poi con estrazione in una soluzione di acqua salata o siero | | | |
| Rottura del coagulo | Rottura coagulo | Fino ad ottenere granuli delle dimensioni da <i>chicco di mais a nocciola</i> | | | |
| | | Si lascia riposare la cagliata per 10÷20 minuti completando con una breve agitazione di circa 5 minuti | | | |
| Cottura | °C – Tempo | n.a. | | | |
| Lavorazione “fuori caldaia” | Formatura | <p>Tradizionalmente la cagliata veniva trasferita con una schiumarola o caraffa in uno stampo particolare detto <i>tromba</i> o <i>caròt</i> (un tubo metallico forato a sezione ellissoidale). Quando si utilizzava il <i>caròt</i> i formaggini (con l'altezza dello scalzo di 2-4 cm) venivano tagliati con la lama del coltello dopo aver fatto uscire dal tubo la giusta quantità di pasta</p> <p>Attualmente, per una pezzatura di circa 80 g, la maggior parte dei produttori utilizza formine forate di plastica, cilindriche, aventi dimensioni di circa 7x9 cm; sarebbe auspicabile poter tornare entro breve tempo alla forma tradizionale ellittica con appositi</p> | | | |

| | | | |
|---------------------|-----------------|---|---|
| | | <p>stampini</p> <p>Lo spurgo delle formine ha durata di 12÷24 ore</p> | |
| | Salatura | <p>Le formette destinate al consumo immediato, spesso non vengono salate per consentirne l'utilizzo durante la colazione, o nella preparazione di dolci</p> | <p>Le formette destinate alla maturazione vengono salate a secco su entrambe le facce e collocate su assi di legno rivestite da teli</p> <p>Successivamente vengono sottoposte a una stufatura per una settimana</p> |
| | Tempo | 1-2 giorni | Alcuni giorni ÷ fino a circa 1 mese |
| Stagionatura | °C - UR% | In cella frigorifera a 4 °C | <p>La maturazione avviene in cantine naturali</p> <p>Le formette vengono rivoltate e pulite frequentemente</p> <p>La crosta può essere eventualmente lavata con acqua, o siero, o latte per favorire lo sviluppo di "fioriture" dal bianco al rosso-arancio</p> |

μτ