

Generalità	Furmagg de ségia (Furmagg de la ségia)	
Presentazione	<p>Furmagg de ségia (Furmagg de la ségia) Non è propriamente un formaggio (anche se la Regione Lombardia lo classifica come tale), ma una "Preparazione casearia" ottenuta lavorando diversi tipi di formaggi (sia a pasta dura che molle) e/o ricotte, con aggiunta di latte o altri derivati del latte (siero, panna), spezie (normalmente pepe) ed erbe (solitamente aglio e prezzemolo). Prodotto nelle valli montane varesine (Travaglia, Dumentina, Veddasca) e in alcuni villaggi della Val Cuvia, il <i>Furmagg de ségia</i> (conosciuto anche come "<i>Bicc</i>" o "<i>Cacc</i>") è un prodotto di un'epoca in cui si doveva conservare una scorta di proteine per l'inverno anche recuperando prodotti caseari divenuti troppo duri o troppo molli ("colanti"). Fa parte della grande famiglia delle preparazioni a base di vari tipi di formaggi e ricotte variamente rifermentate e/o aromatizzate (specie con pepe), diffusa in tutte le Alpi. Il suo nome deriva dalla "<i>ségia</i>", il piccolo contenitore in doghe di legno tenute insieme da cerchi metallici (simile a quello per la burrificazione, ma più largo e più basso), con un coperchio di legno e bucato per poter fare uscire il liquido che si forma. Nella <i>ségia</i>, tenuta in cantina per tutta la durata della preparazione (da 40 giorni e fino a 4 mesi), vengono sistemati i pezzi di formaggio, a strati. Il buon esito della preparazione dipende dalla disposizione dei pezzi, dalla loro diversa dimensione, dalla diversa consistenza dei formaggi di partenza, dall'aggiunta di panna, latte, siero (a seconda dei casi) per inumidire il tutto e, in ultimo, dal disco di legno collocato sopra la massa di formaggio e appesantito con un peso (spesso un bel pietra). Storicamente il <i>Furmagg de ségia</i> veniva prodotto in autunno quando i mosconi cessavano di volare e quando la temperatura impediva rifermentazioni troppo violente. In autunno, poi, alla fine dell'alpeggio e del post-alpeggio, c'era una buona disponibilità di formaggio e la <i>ségia</i>, posseduta da quasi tutte le famiglie dei paesi della Val Veddasca, era un modo intelligente per conservarli anche oltre il limite. Al termine della sua preparazione il prodotto diventa piccante e, a seconda delle zone di produzione, può essere cremoso, oppure duro e talvolta erborinato, ma sempre molto gradito quando consumato con la "<i>polenta negra</i>" (di grano saraceno). Grazie alla sua bontà un po' rustica, la produzione non è mai del tutto cessata anche se è stata confinata all'ambito casalingo e gli ultimi "esperti" della <i>ségia</i> si sono in alcuni casi adattati ad utilizzare formaggi industriali. Anche quando cessò l'esigenza di produrlo "per necessità" la tradizione proseguì a lungo "per golosità", tanto che Veronelli nella sua "<i>Guida alle golosità d'Italia – vol. Lombardia</i>" (1968) citava il <i>Furmagg de ségia</i> di Arcumeggia (VA), dove si svolge tutt'oggi, ogni anno, la "<i>Sagra del bicc</i>". A tavola viene utilizzato come appetizer, servito su fette di polenta di grano saraceno. Predilige vini rossi di buon corpo, morbidi, con buone caratteristiche olfatto-gustative (es. <i>Valtellina Superiore Valgella</i> DOCG).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Varese : in particolare nei territori delle valli Travaglia, Dumentina, Veddasca e in alcuni villaggi della val Cuvia
	Tipologie	Conosciuto localmente anche come: " Bicc ", o " Cacc "
Allevamento	Tipo	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. Vacche di razze varie, con buona presenza di <i>Bruna Alpina</i>
	Alimentazione	Pascolo estensivo
Storia	<p>In passato questo prodotto era preparato in modo casalingo in ogni famiglia della valle. Chi non aveva capre acquistava formaggini di capra e piccole tome dai vicini, le faceva a pezzi e le collocava nella "<i>ségia</i> di famiglia". Produrre il <i>Furmagg de ségia</i> era un rito che scandiva la fine della stagione di pascolo. Finito l'alpeggio capre e vacche andavano in asciutta e l'unico modo per conservare formaggi "poveri", di piccola pezzatura, era la <i>ségia</i>. Nello stesso modo si recuperavano formaggi con qualche difetto (anche se molti anziani asseriscono che sceglievano solo forme di buona qualità).</p> <p>Storicamente il <i>Furmagg de ségia</i> veniva prodotto in autunno quando i mosconi cessavano di volare e quando la temperatura impediva rifermentazioni troppo violente. In autunno poi, alla fine dell'alpeggio e del post-alpeggio, c'era una buona disponibilità di formaggio e la <i>ségia</i>, posseduta da quasi tutte le famiglie dei paesi della Val Veddasca, era un modo intelligente per conservarli anche oltre il limite. Al termine della sua preparazione il prodotto diventa piccante e, a seconda delle zone di produzione, può essere cremoso, oppure duro e talvolta erborinato, ma sempre molto gradito quando consumato con la "<i>polenta negra</i>" (di grano saraceno).</p> <p>Una piccola quantità di questo formaggio era sufficiente a insaporire una bella fetta di polenta e questo spiega perché questo prodotto era così popolare, soprattutto fra gli uomini che ricordavano con nostalgia il suo forte ma gradito sapore.</p> <p>L'amministrazione provinciale di Varese, settore Agricoltura, raccogliendo le sollecitazioni delle organizzazioni agricole, ha eseguito nel 2008 un'indagine approfondita sulle tradizioni locali di lavorazione del latte caprino. L'interesse è motivato dal carattere strategico che l'allevamento caprino riveste nella montagna varesina, ma anche nella fascia collinare. A partire dalla fine degli anni '70, grazie al sorgere di numerosi nuovi allevamenti a carattere professionale, il comparto caprino ha assunto non solo una sua dignità alla pari di altri settori della zootecnia ma, grazie al suo ruolo dinamico, ha fatto da volano al rilancio della zootecnia in alcune aree del territorio e ha dato vita anche ad un'importate indotto turistico grazie ai numerosi agriturismi e alla valorizzazione, nell'ambito della ristorazione tipica, dei formaggi caprini locali.</p>	

Grazie alla sua bontà un po' rustica la produzione non è mai del tutto cessata anche se è stata confinata all'ambito casalingo e gli ultimi "esperti" della *ségia*, in alcuni casi, si sono adattati ad utilizzare formaggi industriali.

Anche quando cessò l'esigenza di produrlo "per necessità" la tradizione proseguì a lungo "per golosità", tanto che Veronelli, nella sua "*Guida alle golosità d'Italia – vol. Lombardia*" (1968) citava il *Furmagg de ségia* di Arcumeggia (VA), dove la prima domenica di settembre, ogni anno, si svolge la "*Sagra del Bicc*", durante la quale, tutti gli anni, l'anziano "decano" titolare dei segreti della sua preparazione, lo prepara come una volta.

Ref.:

- Michele Corti, "*Il Furmag' de (la) ségia – Relazione storica*", <http://www.ruralpini.it/file/Materiali%20didattici/Furmaggdesegia.pdf>

Descrizione		Furmagg de ségia (Furmagg de la ségia)
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione Casearia
	Materia prima	Formaggi presamici caprini, misti (capra-vacca), vaccini, Ricotte di capra, Latte, Siero di latte, Panna, Sale, Pepe
	Lattifera	Capra, Misto (Capra-Vacca), Vacca
	Trattamento latte	n.d.
	Temperatura Cagliata	n.d.
	Umidità pasta	Cremoso, o Duro
	Tecnologia	Fermentato, Aromatizzato
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	A seconda delle zone in cui viene prodotto e della sua stagionatura può essere: <ul style="list-style-type: none"> – Senza forma definita (prodotto Spalmabile), oppure – Forma vagamente cilindrica, da cui ricavare tranci (prodotto Duro)
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.
Peso	Kg	Variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.d.
	Colore	n.d.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	– Bianco grigiastro, Avorio (prodotto Spalmabile) – Ocra più o meno scuro (prodotto Duro)
	Struttura	– Spalmabile, Grasso, Abbastanza solubile, oppure – Duro, Friabile
Odore / Aroma	Intensità	Medio-alta
	Persistenza	Medio-alta
	Riconoscimenti	Lattico fermentato, Speziato (pepe)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente dolce, Abbastanza salato, Poco armonico

Sensazioni Trigeminale	Piccante
Struttura (in bocca)	– Cremoso, Grasso, Leggermente Adesiva (prodotto Spalmabile) – Duro, Secco, Friabile (prodotto Duro)
Grasso (% s.s.) Acqua (%)	52 %, 41 %

Utilizzo		Furmag de ségia (Furmagg de la ségia)
Utilizzo	In tavola	Se cremoso viene tradizionalmente utilizzato come appetizer, servito su fette di polenta di grano saraceno
	In cucina	Se di consistenza dura e secca viene grattugiato per insaporire ricette locali
Abbinamenti	Vino	Predilige vini rossi di buon corpo, morbidi, con buone caratteristiche olfatto-gustative (es. Valtellina Superiore Valgella DOCG).
	Pane	n.d.

Produzione		Furmag de ségia (Furmagg de la ségia)			
Periodo produzione		Settembre-Ottobre (a fine monticazione)			
Materia prima: • Formaggio/Ricotte, • Panna-Latte-Siero, • Pepe, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100, o ≤ 100		100, o ≤ 100	
	Provenienza	Pascolo, Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	<p>La <i>ségia</i>, dopo essere stata rivestita all'interno con carta "per burro", viene riempita "a strati", con pezzi di formaggelle, in modo molto accurato per non lasciare spazi tra i vari pezzi. Il buon esito della preparazione dipende dalla disposizione dei pezzi, dalla loro diversa dimensione, dalla diversa consistenza dei formaggi di partenza, dall'aggiunta di panna, latte, siero (a seconda dei casi) per inumidire il tutto e, in ultimo, dal disco di legno collocato sopra la massa di formaggio e appesantito con un peso (spesso un bel pietrone)</p> <p>Al centro del fondo della <i>ségia</i> viene collocata una formaggella tagliata in quattro parti e, tutto intorno, si sistemano a corona pezzi di altre formaggelle per riempire lo spazio tra la massa e la parete del contenitore</p> <p>Su ogni strato viene spolverato del pepe macinato (non tutti, nel passato, potevano permetterselo; lo usavano sempre, invece, gli osti "per far bere più vino ai boscaioli e ai carrettieri"). Il pepe in Val Veddasca pare sia sempre stato un ingrediente indispensabile</p> <p>Nel corso della maturazione il liquido in eccesso viene allontanato utilizzando i fori previsti nella <i>ségia</i></p> <p>In Val Veddasca, a Curiglia e a Monteviasco dove, non a caso, era attiva anche la produzione per la vendita dei famosi "<i>Frumagit di Curiglia</i>", il prodotto era preparato considerando la maggior presenza dell'allevamento caprino. Qui la "base" del <i>Furmag de la ségia</i> era costituita per l'appunto da formaggini di puro latte caprino con eventuale aggiunta di formaggelle miste. Quanto agli ingredienti, a Curiglia si ricorda l'uso dell'acqua e del siero e solo in alcuni casi (o forse in tempi più recenti) di panna e/o latte per inumidire il formaggio inserito nella <i>ségia</i></p> <p>Sull'altro versante della valle, invece, a Veddasca e Maccagno la maggior presenza di bovini faceva sì che alla base del <i>prodotto</i> ci fossero prevalentemente formaggelle, o formaggi vaccini (senza naturalmente escludere l'uso di formaggini di capra). Gli strati di formaggio vengono bagnati con la panna (in passato erano pochi a farlo perché in paese c'era necessità di produrre e vendere il burro tanto che le formaggelle erano quasi sempre ottenute con latte parzialmente scremato. I</p>			

		più si accontentavano allora di bagnare la ségia con la <i>sc-ciùma del lat muns-giùu</i> (la schiuma del latte munto). In questa zona Il <i>Furmagg de la ségia</i> assume una consistenza dura, con anche una possibile parziale erborinatura, si consuma ancora " <i>el mées de genaar</i> " (il mese di gennaio)
Stagionatura/ Maturazione	Tempo	~ 40 giorni (prodotto Spalmabile) Fino a 4 mesi (prodotto Duro)
	°C - UR%	In cantina fresca, a 10÷14 °C
Commercializza- zione		Il prodotto Spalmabile viene commercializzato in vaschette di plastica per alimenti, o in vasetti di vetro o ceramica

μT

