

Generalità		Magro di latteria	
Presentazione	<p><b>Magro di latteria</b> Formaggio tipico della provincia di Sondrio e in particolare della zona di Morbegno, fresco o semistagionato, semigrasso, a pasta semidura, semicotta, prodotto nel periodo compreso fra ottobre e maggio, con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento. Nell'epoca in cui il burro era un prodotto necessario all'alimentazione delle popolazioni montane, i formaggi venivano fatti scremando il latte della munta serale per utilizzarlo insieme a quello della munta mattutina. Oggi, anche se questa necessità non è particolarmente sentita, per questo formaggio è stato mantenuto il processo tradizionale. Detto anche <b>Latteria</b>, il Magro di Latteria ricorda nel nome una produzione legata alle latterie in bassa valle che operano prevalentemente nel periodo invernale quando le vacche non sono "in alpeggio", ma utilizzano il latte degli allevamenti situati anche fino a 1800 metri di quota. Come per tutti i formaggi del tipo "<b>Latteria</b>", si inserisce in un settore commerciale di alto consumo, anche se la sua produzione è limitata al territorio di appartenenza. Il <i>Magro di latteria</i> può essere chiamato "<b>grasso</b>" (anche se il latte utilizzato è parzialmente scremato e il formaggio rimane di tipo semigrasso), oppure "semigrasso" e presentare una consistenza della pasta e un sapore più intenso (vedi "<i>Magnoca</i>"). Nella versione "<b>grasso</b>" (è questo il caso) ha una forma cilindrica regolare, con facce piane di diametro di 30÷45 cm, scalzo di 8÷10 cm e peso di 7÷12 Kg; la crosta è pulita, sottile, liscia, di colore paglierino tendente al marrone; la pasta è morbida, consistente, di colore bianco o avorio che tende a scurirsi a seconda della stagione di produzione e della maturazione, con un'occhiatura fine-media, distribuita in modo regolare. Il gusto è delicato ma "di carattere", con odore/aroma medio-basso e riconoscimenti di tipo lattico cotto, burro fuso, leggero erbaceo dovuto all'alimentazione delle vacche con fieni aziendali. È un buon formaggio da tavola gradevole e piacevolmente gustoso a fine pasto. Ottimo in cucina, per esaltare con i suoi sentori di montagna i piatti più tipici della tradizione alpina. Servito "tal quale", per il Magro di latteria l'abbinamento è quello tradizionale con vino da uva <i>Nebbiolo "Chiavennasca"</i>: es. <i>Valtellina superiore DOCG</i>, anche nelle sottozone <i>Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, Maroggia</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di <b>Sondrio</b> : in particolare nel territorio del comune di Morbegno	
	Tipologie	Semplicemente conosciuto anche come " <b>Latteria</b> " Nella sua versione "semigrassa" è conosciuto anche come " <b>Magnoca</b> " (vedi)	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento anche a pascolo semi-brado Vacche di razze diverse stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con foraggi del territorio freschi o affienati	
Storia	<p>Come per tutti i formaggi del tipo "<b>Latteria</b>" nell'epoca in cui il burro era un prodotto necessario all'alimentazione delle popolazioni montane, i formaggi venivano fatti scremando il latte della munta serale per utilizzarlo insieme a quello della munta mattutina. Anche per il Magro di Latteria l'usanza è viva tutt'oggi. Il Magro di latteria è poco conosciuto ai di fuori della zona di produzione, perché la quantità prodotta è piuttosto ridotta.</p>		

Descrizione		Magro di latteria	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	

<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b>	Piane
	<b>Dimensioni (cm)</b>	30÷45
	<b>Scalzo</b>	Abbastanza diritto (più convesso nelle forme con scalzo minore)
	<b>Dimensioni (cm)</b>	8÷10
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	7÷12
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino; tende al Marrone chiaro con la stagionatura
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Leggermente elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Avorio; tende a scurirsi a seconda del periodo di produzione e della maturazione
	<b>Struttura</b>	Morbida, Consistente
	<b>Unghia</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b>	Fine-media, distribuita in modo regolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medio-basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto, Burro fuso, Leggero erbaceo dovuto all'alimentazione delle vacche con fieni aziendali
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Gusto delicato, di carattere; si intensifica con la stagionatura
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbido e Compatto, Moderatamente solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	< 40 % – Formaggio Semigrasso
	<b>Umidità (%)</b>	30 %

<b>Utilizzo</b>		<b>Magro di latteria</b>			
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Gradevole e piacevolmente gustoso a fine pasto			
	<b>In cucina</b>	Ottimo in cucina, per esaltare con i suoi sentori di montagna i piatti più tipici della tradizione alpina			
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Servito "tal quale" il <i>Magro di latteria</i> (tradizionale è l'abbinamento con vino da uva <i>Nebbiolo "Chiavennasca"</i> : es. <i>Valtellina superiore DOCG</i> , anche nelle sottozone <i>Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, Maroggia</i> )			

<b>Produzione</b>		<b>Magro di latteria</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Ottobre ÷ Maggio			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento semi-brado			

	<b>Munte</b>	Due munte
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Parzialmente scremato per affioramento ( <i>scremata</i> la munta serale; <i>intera</i> quella mattutina)
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	n.a.
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	In caldaia, dopo aver riscaldato il latte alla temperatura di coagulazione, si aggiunge il caglio
	<b>Temperatura</b>	34÷35 °C
	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura del coagulo</b>	<b>Rottura coagulo</b>	Si lascia formare il coagulo che viene poi rotto con lo <i>spino</i> fino alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> Si aumenta la temperatura in caldaia per la cottura della cagliata
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azioni</b>	38÷40 °C ( <b>semicottura</b> ) Si lascia depositare il coagulo sul fondo della caldaia e lo si fa riposare per qualche minuto sotto siero
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura Pressatura Salatura</b>	Il coagulo viene estratto dalla caldaia con teli e disposto in fascere cilindriche che vengono sottoposte a pressatura e rivoltate per spurgare il siero in eccesso La salatura si ottiene immergendo le forme "in salamoia" Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	≥ 30 giorni
	<b>°C - UR%</b>	In cantine abbastanza umide, con temperatura di 10÷12 °C Le forme, disposte su assi di legno, vengono costantemente rivoltate e pulite per eliminare eventuali muffe