

Generalità	Mascarpin de la calza	
Presentazione	<p><b>Mascarpin de la calza</b> Preparazione casearia, freschissima, prodotta dal siero di latte vaccino residuo della produzione dei vari formaggi del territorio. Il Mascarpin de la Calza è un latticino tipico della Val Chiavenna in provincia di Sondrio, che deve il suo nome al fatto che il coagulo viene messo in una tela a forma di calza prima dell'asciugatura. È prodotto con siero di latte, latte vaccino e caprino, allume di rocca, aceto, o siero acidificato detto <i>maistra</i>. Ha forma tronco-conica allungata con dimensioni variabili, peso di 3,0 ÷ 5,0 Kg, oppure ovoidale con forme di 0,150 Kg; crosta fiorita; pasta di colore bianco; gusto latteo e delicato nelle forme più fresche, più intenso e piccante in quelle stagionate. Il prodotto fresco, di forma ovoidale, viene conservato assieme a foglie di alloro ed è ideale come formaggio da tavola per la sua consistenza morbida e quasi spalmabile. Le forme più grandi, quelle tronco-coniche, più stagionate, vengono accompagnate da verdure cotte e mostarde (è insuperabile in Val Codera con le patate del Piàz o con le castagne mostardate). L'utilizzo gastronomico del Mascarpin in purezza è tale da rendere problematico, se non impossibile un abbinamento con il vino.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Province di <b>Sondrio</b> : territori della Val Chiavenna
	Tipologie	Forma piccola, ovoidale, solo per prodotto fresco. Forma grande, tronco-conica allungata, spesso è riservata al prodotto stagionato
Allevamento	Tipo	Stalla a stabulazione semi-fissa, o libera, ma anche Alpeggio con pascolo brado Vacche e capre di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Le vacche sono alimentate al pascolo semi-brado, o brado (in alpeggio), con eventuali integrazioni di fieno e cereali secondo necessità; le capre pascolano al pascolo brado
Storia	<p>È prodotto in Val Chiavenna in provincia di Sondrio, nella zona in cui si trova il <i>Parco delle Marmitte dei Giganti</i>, un'occasione per scoprire il centro storico dell'antico borgo e i numerosi locali tipici della zona dei <i>crotti</i>.</p> <p>La Valchiavenna, la seconda grande valle della provincia di Sondrio dopo la Valtellina, e la stessa area di Chiavenna, che in Italia sono riconosciute come le zone più tipiche di tale fenomeno, sono anche ricche di fenomeni di origine fluvio-glaciale quali, ad esempio, le <i>Marmitte dei Giganti</i>.</p> <p>I <i>crotti</i> sono anfratti naturali che penetrano nei resti di antiche frane staccatesi in un lontano passato dai versanti della vallata. Il più famoso di questi sicuramente è l'<i>Anfratto della Caurga</i>, nei pressi di Chiavenna.</p> <p>All'interno dei crotti, tra gli spiragli dei massi, spira costantemente una misteriosa corrente d'aria fredda che proviene dalle viscere dei monti, chiamata localmente "<i>Sorèl</i>", che si mantiene alla temperatura costante di circa 8 °C sia in estate che in inverno, creando un ambiente ideale per la maturazione del vino, la stagionatura dei salumi e dei formaggi, preservando al meglio la qualità degli alimenti. Grazie a queste caratteristiche naturali, i <i>crotti</i> sono stati e sono ancora comunemente usati per conservare vari cibi. In molti casi ospitano taverne che offrono prodotti tipici locali quali i <i>pizzoccheri</i>, valtellinesi o valchiavennaschi (gli gnocchetti bianchi), la polenta <i>taragna</i>, la polenta <i>uncia</i> e la <i>bresaola</i>. Per la sua importanza nella gastronomia e nell'etnografia del territorio, il <i>crotto</i> è stato legato a feste di tradizione popolare, collegate appunto al suo nome:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A Chiavenna, ogni anno, durante il secondo week-end di settembre, si svolge la <i>Sagra dei Crotti</i>, nata nel 1956, che è la più importante manifestazione. Il suo successo è enorme e attira ogni anno circa 30.000 persone dall'Italia e dall'estero.</li> <li>- A Stazzona, paese sulla riva occidentale del ramo nord del Lago di Como, ogni anno si tiene per tutto il mese di agosto la locale "<i>Sagra dei crotti</i>".</li> <li>- Ad Albavilla, in provincia di Como, il primo e il secondo weekend di ottobre, si svolge la manifestazione "<i>Festa dei Crotti &amp; dell'Uva</i>"</li> </ul> <p>Fu il fiorentino Benedetto Dei (1418-1492), ambasciatore volante della corte medicea presso i signori di Milano, a citare per primo il <i>mascarpin di capra</i>, nel primo di quattro sonetti del 1452, in cui satirizzò la cucina lombarda e che inizia con questo verso: "<i>Chi levasse e lacciotti e mascherpin...</i>". Da allora molto tempo è passato, ma in Valchiavenna, e segnatamente in Val Codera, questo latticino a base di siero di latte di capra, dalla singolare forma affusolata che lo fa assomigliare ad un dirigibile, continua ad essere prodotto, con la maestria di sempre, per i palati più golosi. Anzi, non è molto che ha ricevuto la sua consacrazione ufficiale come prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Lombardia, figurando dal 2005 in elenco al n° 40 dei latticini tradizionali sotto il nome di "<i>Mascarpin de la calza</i>" che fa riferimento alla particolare modalità di produzione:</p> <p>Da sempre, per facilitare la conservazione del prodotto, si usa salare leggermente ed affumicare i <i>mascarpin</i>, ponendoli a fianco del focolare: un colore dorato conferisce alle ricotte un aspetto unico ed un gusto più intenso. I <i>mascarpin</i> così trattati possono conservarsi per anni e fungere da gustoso condimento per primi e pietanze. In Val Codera il mascarpin costituisce da sempre il vanto e la bandiera dell'attività casearia locale.</p>	

Descrizione		Mascarpin de la calza
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero di latte vaccino e caprino, Latte caprino aggiunto (max 7÷10 %), Spezie ( <i>pepe nero sulla parte inferiore, sino a un terzo della lunghezza, e con il peperoncino rosso sulla parte superiore</i> )
	Lattifera	Vacca, Capra
	Trattamento latte	n.a.
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Cremoso, o Molle
	Tecnologia	Ricotto, Speziato, Affumicato
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco di cono (forma grande), Ovoidale (forma molto piccola)
	Facce, Scalzo, Peso	n.d. 3÷5 Kg (forma grande), 0,150 (forma ovoidale, piccola)
Aspetto	Colore	Bianchissimo quando fresco; superficie "fiorita"; superficie "solcata" Sottoposto ad affumicatura diventa giallo-dorato
	Struttura	Morbida, Anche cremosa, Leggermente dura se stagionato e affumicato
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-basse, Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico (latte cotto, burro), Affumicato (eventuale)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente Dolce, Leggermente acidulo, Ultimamente con aggiunta di sale per prolungarne la conservabilità
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante quando stagionato
Struttura (in bocca)		Cremoso, Leggermente grumoso, Leggermente adesivo
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto magro
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Mascarpin de la calza
Utilizzo	In tavola	Le forme più grandi, quelle tronco-coniche, più stagionate, vengono accompagnate da verdure cotte e mostarde (in Val Codera è insuperabile con le <i>patate del Piàz</i> o con le <i>castagne mostardate</i> )
	In cucina	In cucina viene abbinato a ricette salate
Abbinamenti	Vino	L'utilizzo gastronomico del Mascarpin in purezza è tale da rendere molto problematico, se non impossibile un abbinamento con il vino

Produzione		Mascarpin de la calza
Periodo produzione		Tutto l'anno

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
<b>Materia prima:</b> • Siero di latte • Latte aggiunto • Spezie	% q.tà	≤ 100	n.a.	≤ 100 Latte aggiunto max 7÷10 %	n.a.
	<b>Provenienza</b>	Siero residuo della lavorazione dei formaggi vaccini-caprini della zona Latte caprino aggiunto (allevamento brado)			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Acido-Termica			
	<b>Preparazione</b>	Al siero di latte, messo in caldaia e portato alla temperatura di coagulazione, si aggiunge l'eventuale latte di capra intero			
	<b>Temperatura</b>	Si porta il siero a una temperatura di 60 °C alla quale si aggiunge il latte di capra, poi si eleva la temperatura a 85 °C, aggiungendo l'agente acidificante			
	<b>Tempo</b>	n.d.			
	<b>Coagulante</b>	Agente acidificante (allume di rocca, o aceto, o scotta fermentata ed inacidita, utilizzata nella preparazione della ricotta ( <i>maistra</i> ))			
<b>Lavorazione</b>	<p>Il coagulo si separa per affioramento e si pone in una tela a forma "di calza" ad asciugare</p> <p>La calza viene quindi attorcigliata nella parte superiore per espellere il siero e il Mascherpin lasciato a riposo per 24 ore</p> <p>Il prodotto fresco viene avvolto in una foglia vegetale</p> <p>Il Mascarpin può essere guarnito/aromatizzato con pepe nero sulla parte inferiore, sino a un terzo della lunghezza, e con il peperoncino rosso sulla parte superiore</p> <p>Esiste una variante del Mascarpin prodotta solo con latte di capra, che i contadini della Val Chiavenna iniziano a lavorare nel periodo di gennaio-febbraio. Con il piccolo quantitativo di latte disponibile si inizia la lavorazione dei Mascarpin per ottenere ricottine morbide e delicate, con un gusto che diventa più intenso nel periodo estivo grazie alla permanenza delle capre negli alpeggi dove godono di un'alimentazione tutta naturale.</p>				
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	Il prodotto fresco si deve consumare entro brevissimo tempo; Quello stagionato viene mantenuto per un periodo di circa 2 mesi e, se richiesto, può essere affumicato			
	<b>°C - UR%</b>	In cella a temperatura controllata 2÷4 °C, o in cantine o crotti freschi e umidi			
<b>Nota</b>	<b>Fonte:</b> ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia				

