

Generalità		Mascherpa d'Alpe	
Presentazione	<p>Mascherpa d'Alpe Preparazione casearia semigrassa, semistagionata e semidura, prodotta da siero di latte vaccino residuo della produzione di formaggi vaccini (in particolare del Bitto DOP), con aggiunta di quote di latte vaccino e caprino. È una ricotta particolare perché preparata in alpeggio nella seconda metà della stagione, quando il latte è naturalmente più grasso e quando la temperatura inizia a diminuire consentendone una conservazione ottimale (nella prima metà dell'alpeggio si preferisce non salare la <i>maschèrpa</i> e venderla fresca proprio per garantire la qualità del prodotto). A differenza delle tradizionali ricotte che si consumano fresche, la <i>Mascherpa d'Alpe</i> viene stagionata almeno 30 giorni. Si presenta in forma tronco conica o cilindrica, con facce piane di diametro medio di 23 cm, scalzo obliquo o diritto di 30 cm, peso di 4 Kg; priva di crosta, ha una pasta di colore bianco o avorio che con la stagionatura tende al grigio ed è abbastanza asciutta, scagliabile o friabile; odore e aroma sono di tipo lattico cotto e leggero vegetale, più intenso col procedere della stagionatura. Durante la stagionatura, che viene effettuata su scalere di legno poste nella <i>maschèrpera</i>, situata al piano superiore delle casere d'alpe, il prodotto perde molto peso, aumenta di consistenza e assume un sapore particolare e deciso. La <i>Mascherpa d'Alpe</i>, come peraltro moltissime altre ricotte, può subire una leggera affumicatura. Dopo qualche settimana di maturazione il prodotto si copre di una muffa di color marroncino (si dice che "<i>fiorisce</i>"), che viene periodicamente pulita in occasione della <i>girata</i> delle forme. La sua conservazione non è facile e quella stagionata è un prodotto prezioso perché richiede numerose cure e perché non tutte le forme possono essere destinate alla maturazione, ma devono essere appositamente selezionate. La Mascherpa d'Alpe, non troppo stagionata, si può gustare come antipasto o come dessert, mescolata con sedano, noci o nocciole, olio e pepe, grigliata dopo averla tagliata a fette, abbinata a miele di castagno o a confettura di frutti di bosco. Nella cucina locale, dopo alcuni mesi di maturazione, viene scagliata o grattugiata su pizzoccheri e tagliatelle, oppure sciolta per condire paste secche o fresche. Solitamente si accompagna ad un vino rosso, di buon corpo, maturo, secco.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Province di Lecco e Sondrio : alpeggi dove si produce il Bitto	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Alpeggio Vacche di razze varie e capre di razza <i>Valgerola</i> e <i>Orobica</i> , stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Le vacche e le capre pascolano in modo brado	
Storia	<p>Il termine <i>maschèrpa</i> (da cui deriva il nome anche il "<i>mascarpone</i>") pare sia di origine longobarda. In origine probabilmente si riferiva genericamente a un formaggio fresco e bianco, ma nella tradizione questo termine viene utilizzato per riferirsi alla "ricotta".</p> <p>In passato come soluzione acidificante veniva utilizzata l'<i>agra</i>, un liquido fortemente acido ricavato dalla <i>scòcia</i> (la "scotta") residua di una lavorazione della <i>maschèrpa</i> "che aveva dato buon esito", che doveva essere limpida e di colore verde chiaro. La sua acidificazione era favorita dall'aggiunta di allume di rocca (sale inglese, <i>sal amàar</i>), radice di genziana, ginepro, prugne secche, frutta acerba, aceto, foglie di acetosa e richiedeva diversi giorni durante i quali il liquido, contenuto in una tinozza di legno, era tenuto al sole.</p> <p>L'<i>agra</i> veniva conservata nell'<i>agreér</i>, un contenitore di legno della capacità di 30÷40 litri, provvisto di un rubinetto per spillare il liquido, che poteva consistere in una vera e propria botticella o in un <i>brentèl</i> (il contenitore per il trasporto del latte a spalla) appositamente modificato. Negli alpeggi di disponeva spesso di un <i>agreér</i> per la preparazione dell'<i>agra</i> e di un altro per il suo uso corrente. Una volta che l'<i>agra</i> era pronta veniva giornalmente reintegrata della quantità utilizzata per acidificare il siero fresco in ragione dell'1-2 % e l'<i>agreér</i> era tenuto in un angolo caldo, vicino al focolare, per favorirne l'acidificazione. L'<i>agra</i> veniva conservata anche da un anno all'altro mantenendola nell'angolo più fresco della casera d'alpeggio.</p> <p>In seguito al divieto dell'uso dell'allume di rocca (per via della sua tossicità) in sostituzione dell'<i>agra</i>, nel tempo, sono stati introdotti acidi organici deboli (quello citrico prima, oggi quello lattico, essenzialmente presente nel <i>siero acido</i>).</p>		

Descrizione		Mascherpa d'Alpe	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di latte vaccino, Latte intero vaccino e/o caprino, Sale	
	Lattifera	Vacca, Capra	
	Trattamento latte	n.a.	

	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	Ricotto, Affumicato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Tronco conico, o Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane 23 (medio)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo 30
Peso	Kg	4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Può presentare chiazze scure dovute a residui di colonie di muffe
	Colore	Marrone chiaro (se affumicato)
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio, tendente a Grigio con la stagionatura
	Struttura	Abbastanza compatto, Asciutto, Abbastanza duro, Granuloso, Abbastanza friabile
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse=Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, Vegetale(erbe fresche, leggero), Affumicato (eventuale)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Abbastanza Salato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente grumoso, Friabile, Leggermente adesivo, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Mascherpa d'Alpe
Utilizzo	In tavola	Non troppo stagionata, si può gustare come antipasto o come dessert, mescolata con sedano, noci o nocciole, olio e pepe, grigliata dopo averla tagliata a fette, abbinata a miele di castagno o a confettura di frutti di bosco
	In cucina	Nella cucina locale, dopo alcuni mesi di maturazione, viene scagliata o grattugiata su pizzoccheri e tagliatelle, oppure sciolta per condire paste secche o fresche
Abbinamenti	Vino	Solitamente si accompagna ad un vino rosso, di buon corpo, maturo, secco

Produzione		Mascherpa d'Alpe			
Periodo produzione		Giugno÷Settembre			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Siero di latte • Latte aggiunto • Sale 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100 (siero) Latte aggiunto max 5÷6 %	n.a.	Latte aggiunto max 5÷6 %	n.a.
	Provenienza	Siero residuo della lavorazione del Bitto (da allevamento brado) Latte vaccino e/o caprino aggiunto (da allevamento brado)			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			
	Preparazione	(rif.: <i>Caseificazione del formaggio Bitto Valli del Bitto e produzione di siero fresco</i>) Subito dopo aver estratto la cagliata per la produzione del Bitto, il casaro riscalda fino a 65÷70 °C il siero (<i>lazzelùn</i> , o <i>serùn</i>) rimasto in caldaia (<i>culdéra</i>) Aggiunge l'eventuale quota di latte intero di vacca e/o capra (5÷6 %) Riscalda ulteriormente la massa liquida fino alla temperatura di flocculazione			
	Temperatura	85-90 °C Si aggiunge, in caldaia, l'agente acidificante sciolto in un secchiello di latte. Il segreto per una buona riuscita dell'operazione è individuare il momento giusto per aggiungere l'acidificante. In passato, quando non si aveva a disposizione il termometro, si utilizzava un metodo empirico: il casaro picchiava il fondo della caldaia con un bastone e dal suono prodotto capiva se era o no il momento di agire. La temperatura a cui viene aggiunta la soluzione acidificante è un elemento critico della lavorazione: se è troppo bassa la consistenza dei fiocchi è ridotta e la resa scarsa, se è troppo alta la <i>maschèrpa</i> assume un gusto di cotto. L'aggiunta della soluzione acida deve essere effettuata con gesto rapido e deciso: solo così si ha la perfetta risalita dei fiocchi di ricotta che si accumulano in superficie formando uno strato biancastro compatto			
	Tempo	n.d. (alcuni minuti, fino al completamento della flocculazione) Asportazione di eventuali impurità e sosta per ~ 5 minuti			
	Coagulante	Acido lattico, o siero acido			
Lavorazione	<p>La ricotta affiorata in superficie viene raccolta con una schiumarola di rame (<i>càspsula</i>) e trasferita in appositi contenitori di legno forati, i "garocc" (<i>garot</i> al singolare), alti 40÷60 cm e del diametro di 25÷30 cm, oggi spesso sostituiti da stampi in plastica, per consentire lo spurgo del liquido</p> <p>La mascherpa raccolta nei <i>garocc</i>, collocati su un piano in legno inclinato detto <i>spresùn</i>, scola per mezza giornata (in alcuni casi 24 ore), non viene salata ed è quindi pronta per il consumo "fresco"</p> <p>Il prodotto Mascherpa d'Alpe destinato alla stagionatura viene invece fatto scolare per 3÷4 giorni, in ambiente freddo</p> <p>La salatura "a secco" viene eseguita su entrambe le facce</p> <p>Dopo alcuni giorni, raggiunta una sufficiente consistenza, le forme vengono estratte dai contenitori</p> <p>Se richiesta può essere fatta una leggera affumicatura</p> <p>Avviamento alla stagionatura</p> <p>Il residuo della lavorazione della <i>maschèrpa</i>, il "secondo siero" detto <i>scòcia</i>, si utilizza per lavare gli strumenti utilizzati per la lavorazione del latte e il rimanente viene somministrato ai vitelli o ai maiali</p>				
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	≥ 30 giorni Dopo alcuni mesi di maturazione il prodotto può essere utilizzato "da grattugia" (oggi però si tende ad utilizzarla in scaglie) per realizzare varie ricette			
	°C - UR%	In ambiente arieggiato. Tradizionalmente viene effettuata su scalere di legno poste nella <i>maschèrpera</i> (un locale situato al piano superiore delle casere d'alpe), con l'accortezza di utilizzare l'angolo meno umido Dopo qualche settimana di maturazione il prodotto " <i>fiorisce</i> " (" <i>fa la piuma</i> "), coprendosi di una muffa di color marroncino che viene periodicamente pulita in occasione del rivoltamento delle forme Durante la stagionatura il prodotto perde molto peso, aumenta di consistenza e assume un sapore particolare e deciso			