

Generalità	Mascarpone artigianale	
Presentazione	<p>Mascarpone artigianale Preparazione casearia, freschissimo, tipico in tutta la Pianura padana e in particolare in provincia di Lodi, risultato dalla coagulazione acido-termica (quindi scaldando e acidificando) della crema di latte (comunemente detta <i>panna</i>) vaccino, pastorizzato. A differenza dei "formaggi" in cui l'acidificazione del latte è dovuta all'acido lattico prodotto dai batteri lattici, nel mascarpone l'acidità viene ottenuta aggiungendo "direttamente" un acido dopo aver riscaldato la panna. Solitamente si usa acido citrico, ma a volte sono impiegati anche altri acidi organici (acido acetico, o l'acido tartarico) e, nel passato, artigianalmente, si usava succo di limone o aceto. Preparazione casearia? Formaggio? Ci sono pareri diversi, è vero, ma tutti sono concordi sulla sua bontà e sulle sue singolari caratteristiche. Non ha forma propria perché si tratta di una crema densa e compatta, generalmente commercializzata in vaschette plastiche termosaldate di contenuto variabile di 200÷500 g. Ovviamente non ha crosta; la pasta è di colore bianco-crema; l'odore e l'aroma sono di bassa intensità, delicati, con riconoscimenti lattici di burro fresco e frutta secca (nociola); il sapore ha una spiccata tendenza dolce dovuta all'elevato contenuto di sostanza grassa, con qualche leggera evidenza acidula residua della lavorazione; il Mascarpone arriva alla bocca con la sua consistenza quasi impalpabile, morbida, cremosa e, come dice qualcuno, "suadente". In passato, ogni cascina aveva il suo sistema di conservazione: recipienti di vetro, vasi di porcellana, fagotti appesi in cantina, ma questo presupponeva che la lavorazione avvenisse solo nei mesi invernali, vista la limitata capacità di conservazione del prodotto. Non essendo prodotto con caglio animale, il mascarpone è largamente utilizzato nella cucina vegetariana. È l'ingrediente principe del <i>tiramisù</i> e di moltissime preparazioni dolci "al cucchiaino", si abbina piacevolmente alla <i>mostarda</i> (grande classico della tradizione natalizia veneta), con i salumi ed è utilizzato nella farcitura di paste ripiene, per mantecare risotti, "saltare" piatti di pasta e, non ultimo, per produrre la famosa "<i>torta zola-mascarpone</i>". Il Mascarpone ha un contenuto calorico piuttosto elevato (circa 450 Kcal/100 g) e un elevato tenore di grassi, pertanto è sconsigliato nelle diete ipocaloriche dove può essere sostituito dalla ricotta, ben più povera di grassi. Si può dire che utilizzo del Mascarpone "in purezza" non è praticamente contemplato pertanto l'abbinamento con il vino dipende dalle ricette che lo vedono come ingrediente: in linea di massima, in considerazione della sua cremosità e delicatezza, si parla sempre di vini bianchi, freschi e abbastanza giovani che, a seconda delle preparazioni, possono essere secchi o dolci.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Territorio di buona parte della Pianura padana; province di Cremona, Lodi, Mantova, Milano, Pavia e, in particolare, nel comune di Abbiategrosso, in provincia di Lodi
	Tipologie	Localmente è anche conosciuto come " Mascherpa " o " Mascherpone "
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Le vacche sono alimentate con erba fresca o affienata, con eventuali integrazioni di cereali secondo necessità.
Storia	<p>È una specialità prevalentemente lombarda, tipica del territorio lodigiano, che veniva prodotta già nel XII secolo. Le vere origini del Mascarpone non sono del tutto note, ma la produzione e il suo consumo risalgono sicuramente a diversi secoli or sono. Si suppone che la nascita sia da ricondurre sia alla particolare composizione del latte delle bovine (o delle bufale) che, specie nel periodo tardo autunnale, in prossimità dei parti, producevano un latte con un alto contenuto di grasso e di proteine, sia alla stagione tardo-autunnale più idonea per la conservazione di questo delicato prodotto che non sopporta temperature elevate</p> <p>L'origine del nome Mascarpone è controverso: c'è chi ritiene derivi dal termine dialettale lodigiano <i>mascherpa</i> (che significa "<i>ricotta</i>"), dato che la preparazione del mascarpone ricorda molto da vicino quella della più magra ricotta, oppure, come secondo l'opinione del giornalista Gianni Brera, il nome esatto prodotto dovrebbe essere <i>mascherpone</i>, derivando da <i>Cascina Mascherpa</i>, una cascina non meglio individuata che si trova, o si trovava, nella Bassa Padana al confine tra le province di Milano e Pavia, oppure ancora – anche se piuttosto controverso, pare possa corrispondere alla forma italiana dell'espressione spagnola <i>màs que bueno</i> (più che buono) pronunciata da un alto dignitario di corte durante la dominazione spagnola della Lombardia</p> <p>Si dice che il <i>Mascherpone</i> piacesse molto a Napoleone che ebbe modo di assaggiarlo a Lodi nel maggio del 1796 e, letteralmente conquistato, chiese più volte che gli fosse inviato anche dopo il suo ritorno in Francia.</p> <p>Formaggio o Preparazione casearia?</p> <p>Considerando la definizione normativa di "formaggio" (art. 32, del R.D.L. 15/10/1925): «Il nome di formaggio o cacio è destinato al prodotto che si ricava dal latte intero, ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina», si può dedurre che il Mascarpone rispetta la norma essendo <u>prodotto con crema di latte e frutto di coagulazione acida</u>.</p> <p>Però il formaggio, come prodotto dell'alimentazione, appartiene alla categoria degli alimenti fermentati, cioè «quelli influenzati, spesso anche fortemente, da batteri lattici o altri tipi di batteri che provocano, prima nel latte, poi nel formaggio, una serie di fermentazioni: lattica, propionica, butirrica, alcolica, etc.». Ma il Mascarpone non possiede queste caratteristiche: la crema viene acidificata con acido citrico dopo aver</p>	

raggiunto temperature di pastorizzazione e, vista la brevissima vita del prodotto, di influenze batteriche dovute a stagionatura non ce ne sono proprio. Se chiediamo il parere di un microbiologo su come definirebbe il Mascarpone, egli affermerà che *non essendo un alimento "fermentato", non è un formaggio* (così la pensava fortemente anche una grande amica, ora mancata, Roberta Lodi, prima ricercatrice microbiologa del CNR di Milano).

Però il Mascarpone si produce tramite la coagulazione acido-termica della panna, cioè attraverso l'aggiunta di acido citrico (o, seppure meno usati, altri acidi organici come l'acetico o il tartarico) e la lavorazione per 5 o 10 minuti ad alta temperatura, anche fino a 90-95 °C, per dare la tipica consistenza cremosa al prodotto. *Quindi il mascarpone potrebbe essere classificato come formaggio e non come semplice latticino.*

Tornando però sempre alla norma di legge, l'art. 32 afferma che "... è formaggio il prodotto da **coagulazione acida**...". La crema di latte per poter diventare mascarpone deve essere acidificata, ma non in modo "naturale" con l'innesto di batteri, ma con un acido. Nel 1925, quando il legislatore definì "il formaggio", cosa intendeva per **coagulazione acida**? Molto probabilmente cercava di affermare l'acidificazione determinata da batteri, quella che oggi definiamo "naturale", tipica di molti formaggi. *Se così fosse il mascarpone non apparterebbe alla classe dei "formaggi" ma a quella dei "latticini".*

... Cos'è allora il Mascarpone?

Seguendo quanto enunciato nell'Annotazione in calce alla "Scheda Tecnica" non ci sono elementi assolutamente probanti, tali da escludere o comprendere il Mascarpone fra i "Formaggi" piuttosto che fra i "Latticini".

Se cerchiamo nel web il termine *Mascarpone*, troviamo che Wikipedia lo chiama *formaggio*, ma allo stesso tempo, trattando i *Prodotti agroalimentari tradizionali della Lombardia*, non lo cita fra i "Formaggi", ma fra i "Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)", esattamente come le Ricotte.

Che sia allora decisiva la scelta ministeriale, quella che può dirimere la questione!

Il Mascarpone non è un Formaggio, ma solo un Prodotto di origine animale di derivazione lattiero-casearia.

(cfr. **Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)**, emanato annualmente dal **Ministero delle politiche Agricole** per ogni Regione)

Per la verità, in alcune Regioni sono stati erroneamente inseriti fra i "Formaggi" alcuni prodotti che invece dovrebbero essere "Latticini" (es. **Ricotte o simili**), ma questo secondo me è solo un banale errore dovuto a una svista piuttosto che a una decisione tecnica).

Descrizione		Mascarpone artigianale
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Crema di latte (panna)
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Prodotto molto cremoso: assume le forme dei contenitori in cui viene messo
	Facce, Scalzo, Peso/Volume	n.d. 0,200÷0,500 g
Aspetto	Colore	Bianco crema
	Struttura	Cremosa
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico (burro fresco), Frutta secca (nociola), leggera

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Evidente tendenza dolce (dovuta solo all'elevato tenore di sostanza grassa), Leggermente acidulo (eventuale residuo della lavorazione)
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremoso, Grasso, Poco adesivo, Solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 45% – Prodotto grasso
	Umidità (%)	45÷48%

Utilizzo		Mascarpone artigianale
Utilizzo	In tavola	A tavola l'utilizzo del Mascarpone "in purezza" non è praticamente contemplato
	In cucina	È l'ingrediente principe del tiramisù e di moltissime preparazioni dolci "al cucchiaino", si abbina piacevolmente alla mostarda (grande classico della tradizione natalizia veneta), con i salumi ed è utilizzato nella farcitura di paste ripiene, per mantecare risotti, "saltare" piatti di pasta e, non ultimo, per produrre la famosa " <i>Torta zola-mascarpone e noc</i> ", un vanto della gastronomia della Val Padana lombarda
Abbinamenti	Vino	In linea di massima, in considerazione della sua cremosità e delicatezza, si parla sempre di vini bianchi, freschi e abbastanza giovani che, a seconda delle preparazioni, possono essere secchi o dolci

Produzione		Mascarpone artigianale			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Panna di latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	n.a.	n.a.	n.a.
	Provenienza	Panna di latte della zona, vaccino, intero, pastorizzato, separata per centrifugazione (non per affioramento perché potrebbe introdurre un'inattesa granulosità nella texture del prodotto)			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			
	Preparazione	La panna viene riscaldata "a bagnomaria" fino alla temperatura di coagulazione, poi gli si aggiunge l'acidificante			
	Temperatura	90 °C			
	Tempo	5÷10 minuti, fino alla completa formazione del coagulo			
	Coagulante	Agente acidificante (acido citrico puro - E330) (o, seppure meno usati, altri acidi organici come l'acetico o il tartarico). Per produrlo a livello familiare si può utilizzare succo di limone filtrato)			
Lavorazione	Si lascia riposare il composto per 8÷12 ore, in un luogo fresco Il coagulo viene separato dal siero con un telo a maglie molto fitte, messo in forme di legno mantenute in frigorifero per 18 ore				
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	~7 giorni. In frigo-latte a 2÷4 °C. La sua vita è brevissima perché è molto deperibile			
	°C - UR%	Il Mascarpone artigianale viene subito avviato al consumo, generalmente in vaschette plastiche termosaldate di contenuto variabile di 200÷500 g Non subendo azioni meccaniche, o termiche di asciugatura e pastorizzazione risulterà particolarmente cremoso e dolcissimo, soprattutto nei primi giorni di vita In passato, ogni cascina aveva il suo sistema di conservazione: con recipienti di vetro, con vasi di porcellana, in fagotti appesi in cella. In queste condizioni, e poiché si tratta di un prodotto che ha una limitata capacità di conservazione, era prodotto solo nei mesi invernali			

<p>Nota</p>	<p>Fonte: ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia</p>
<p>“Mascarpone”: Annotazioni non schematizzabili, ma spero utili per meglio comprendere come viene prodotto</p>	<p>Parlando del “Mascarpone”, viste le caratteristiche che lo distinguono nel panorama caseario italiano: ottenuto dalla panna e non dal latte con una particolare tecnica di produzione, ho voluto ricordare alcuni concetti di “tecnica casearia” che consentano una migliore comprensione del prodotto.</p> <p>... dalla Chimica ...</p> <p>Nella preparazione di formaggi e latticini le proteine giocano un ruolo fondamentale. Queste molecole giganti, formate da una o più catene di amminoacidi legati insieme, quando sono immerse in acqua assumono una carica elettrica che dipende dall'acidità della soluzione (pH) (il pH di soluzioni acquose può assumere valori compresi fra 0 (massima acidità) e 14 (massima basicità); al valore intermedio di 7 corrisponde la condizione di neutralità, tipica dell'acqua pura a 25 °C). Il valore di pH per cui la carica netta su una proteina è zero viene chiamato punto isoelettrico ed è caratteristico di ognuna. In una soluzione acquosa di un certo tipo di proteine, con acidità molto diversa dal loro punto isoelettrico, le loro molecole cariche elettricamente tenderanno a respingersi e a rimanere lontane le une dalle altre, rendendone difficile la coagulazione. Viceversa se il pH della soluzione è prossimo al punto isoelettrico le molecole possono avvicinarsi le une alle altre rendendo possibile l'aggregazione di più proteine tra loro e innescare così la coagulazione.</p> <p>Le proteine del latte e della panna possono essere divise in due categorie: le caseine e le sieroproteine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le caseine costituiscono la maggioranza, non si sciolgono nel siero e, opportunamente coagulate, insieme al grasso danno struttura ai formaggi (consistenza, elasticità, ...). - Le proteine del siero, sono solubili in acqua e quasi sempre rimangono nel siero dopo la caseificazione. Non sono elastiche, ma sono in grado di trattenere più umidità delle caseine. <p>Le caseine sono presenti nel latte sotto forma di micelle, minuscoli corpuscoli composti di proteine e fosfato di calcio, che possiedono una carica negativa e quindi tendono a respingersi a vicenda.</p> <p>Come detto precedentemente, in una soluzione giustamente acida la repulsione tra le micelle si riduce e queste iniziano ad aggregarsi e a legarsi formando un reticolo tridimensionale. L'acidificazione del latte provoca anche lo scioglimento del fosfato di calcio insolubile presente nelle micelle, causandone un rigonfiamento tanto che, assorbendo acqua, diventano più flessibili.</p> <p>Il latte fresco ha un pH leggermente acido, solitamente tra 6.5 e 6.7. Poiché il punto isoelettrico delle caseine è a pH più basso (circa 4.6÷4.8), queste si respingono e rimangono sospese nel latte.</p> <p>Se però si abbassa drasticamente il pH della soluzione, acidificandola ad esempio con del limone, o dell'aceto, a circa pH 5, le caseine possono aggregarsi ottenendo il classico latte cagliato.</p> <p>Se invece il latte, o la panna, vengono scaldati a 80÷90 °C le sieroproteine cominciano a denaturare, cambiando la loro struttura, srotolandosi parzialmente. Una volta denaturate, tutte o in parte, dopo l'acidificazione si possono associare alle micelle di caseina presenti, legarsi tra loro e contribuire a formare un gel. Senza questo passaggio le proteine del siero rimarrebbero disciolte in acqua e non finirebbero nel Mascarpone. Poiché le proteine del siero (la β-lattoglobulina ad esempio) hanno un punto isoelettrico più alto rispetto a quello delle caseine, sarebbe sufficiente una acidificazione più leggera per indurre la formazione del gel, ma la regola non vale nella produzione del Mascarpone perché la panna ha una ridotta componente acquosa. Le alte temperature inoltre aumentano la mobilità molecolare e gli urti tra molecole, facilitandone l'aggregazione.</p> <p><u>Quindi l'aggiunta di un acido al latte (alla panna se molto calda) causa una rapida precipitazione delle caseine, che vengono inglobate nel gel formato dalle proteine del siero denaturate, a valori di pH più elevati rispetto a quelli registrati con l'aggiunta dell'acidificante a una soluzione fredda.</u></p>

