

Generalità		Murtarat
<b>Presentazione</b>	<p><b>Murtarat</b> Formaggio a latte vaccino, intero, crudo, a pasta semidura o dura, di forma vagamente cilindrica bassa e irregolare, con facce di circa 20 cm, scalzo di 3÷4 cm (ma anche parallelepipedo o "a ciambella"), peso di 0,4÷0,7 Kg. La crosta è leggermente ruvida, di colore paglierino o marroncino/grigio chiaro, a volte rivestita degli ingredienti aromatizzanti; la pasta è di colore bianco o giallo paglierino, compatta, con occhiatura fine e diffusa, che può contenere parti di aromatizzanti (es. aglio, noci); il sapore è forte e piccante. Il nome 'murtarat', significa 'mortaretto' e sta a indicare come il sapore forte di questo formaggio può rappresentare una "esplosione" di gusto. È un formaggio eccezionale, che può essere consumato dopo 2 mesi di stagionatura, con intensità aromatiche abbastanza basse e freschezza apprezzabile, oppure stagionato fino a 6÷7 mesi, con intensità aromatiche elevate e forte piccantezza. Durante la preparazione, nella pasta e/o sulla superficie vengono aggiunti aglio tritato, pepe o altri aromi come rosmarino, peperoncino, erbe aromatiche, gherigli di noce, etc.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Piemonte</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Piemonte
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Biella</b> : in particolare il territorio del comune di Candelo
	<b>Tipologie</b>	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stalla, pascolo
	<b>Alimentazione</b>	Essenze spontanee fresche, variabili nel periodo della produzione
<b>Storia</b>	<p>In dialetto piemontese "murtarat" significa mortaretto e indica la forte intensità aromatica di questo formaggio. La sua produzione è stata ripresa 25 anni fa, dopo un lungo periodo di abbandono.</p> <p>La tradizione orale fa risalire al Comune di Zubiena la nascita di questo formaggio. È probabile che l'impiego di spezie e aromi sia da imputare al tentativo di proteggere il formaggio da razzie di eventuali personaggi dediti alla predazione.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996</li> <li>- Bianca Gremmo Zumaglini, "Dalla madia al fuoco del camino", Leone &amp; Griffa, 1997</li> </ul>	

Descrizione		Murtarat
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale, Aglio tritato, Erbe aromatiche, Peperoncino, Pepe, Noci
	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Cruda
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro, Duro
	<b>Tecnologia</b>	Aromatizzato
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico irregolare (o anche sferico irregolare se destinato a stagionatura prolungata in tele)
	<b>Facce</b>	Piane irregolari
	<b>Dimensioni (cm)</b>	ø 20
	<b>Scalzo</b>	Diritto irregolare
	<b>Dimensioni (cm)</b>	3 ÷ 4

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,400 ÷ 0,700
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, o leggermente Ammuffita, o Trattata
	<b>Aspetto</b>	Ruvida e irregolare Può essere rivestita dai componenti aromatizzanti
	<b>Colore</b>	Da paglierino a marrone chiaro/marrone (a seconda degli aromatizzanti che la ricoprono, o dal tempo e luogo di stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile o spessa (a seconda del tipo di ambiente in cui viene stagionato)
	<b>Consistenza</b>	Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Da Bianca a Bianco-grigiastra/Bruna (nel formaggio stagionato)
	<b>Struttura</b>	Umida, Morbida e Friabile (nel prodotto fresco) Abbastanza morbida, o dura e friabile, a seconda della stagionatura Presenza eventuale di discontinuità dovute all'inserimento di essenze aromatiche.
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b>	Fine e diffusa
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Media, medio elevata o elevata (a seconda della stagionatura e degli aromatizzanti)
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto, Vegetale (con essenze aromatiche: rosmarino o aglio, noce), Speziato (con pepe o peperoncino)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico, Leggera acidità in prodotto al minimo di stagionatura.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Piccante (se con pepe o peperoncino)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza morbida, Dura, Friabile (a seconda della stagionatura).
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Murtarat</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola fin quando è a stagionatura media.
	<b>In cucina</b>	Più stagionato viene usato a lamelle per condire un risotto, o sul carpaccio di carne.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Il prodotto a media stagionatura si abbina con vini bianchi di buon corpo, abbastanza caldi e leggermente aromatici. Quello a stagionatura più lunga richiede vini rossi, tannici, di corpo, armonici.

<b>Produzione</b>		<b>Murtarat</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte, • Sale, • Aglio tritato, • Erbe aromat., • Peperoncino, • Pepe, • Noci tritate	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla o Pascolo			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Latte appena munto, o ben refrigerato (per contenerne l'acidità)			

	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	n.a.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	36 °C
	<b>Tempo</b>	60 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Di vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	In due tempi: con un primo taglio grossolano della cagliata, seguito da una sosta intermedia, e con una seconda rottura fino a raggiungere la dimensione di " <i>chicco di riso</i> ".
<b>Cottura</b>	<b>°C- Tempo - Azione</b>	n.a.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	<p>La cagliata si estrae manualmente direttamente nella tela che, successivamente, viene appesa per circa 24 ore per effettuare lo sgrondo. Talvolta l'estrazione viene fatta temporaneamente in uno stampo, ma la cagliata viene comunque messa successivamente in tela.</p> <p>Non si applica pressatura per non indurire troppo la consistenza della cagliata.</p> <p>All'interno delle forme e/o sulla loro superficie vengono quindi aggiunti differenti tipo di aromi e spezie: rosmarino in polvere, aglio liofilizzato, trito di erbe aromatiche, farina di mais setacciata, noci tritate, ...</p> <p>Questa tecnica è stata adottata per poter ottenere un prodotto con differenti gusti partendo da una unica base.</p>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Da 2 mesi e fino a 6÷7 mesi (e anche oltre).
	<b>°C - UR%</b>	In ambienti freschi ed umidi
	<b>Cura forma</b>	Vengono fatte delle incisioni sulla superficie delle forme con lo scopo di favorirne l'asciugamento e far penetrare meglio gli aromi.
<b>Commercializzazione</b>	<p>Quattro le tipologie più tradizionali del prodotto.</p> <p><b>Maccagnetta alle erbe:</b> è ricoperta di pepe nero e di erbe di montagna: morbida e saporita, si consuma con la crosta.</p> <p><b>Maccagnetta alle noci:</b> farcita con i gherigli, è ricoperta con farina di mais.</p> <p><b>Ciambella all'aglio:</b> con inseriti alcuni spicchi di aglio nella forma e con stagionatura sotto un trito di aglio.</p> <p><b>Mattonella al rosmarino:</b> di forma rettangolare, stagiona sotto foglie di rosmarino.</p>	
<b>NOTA</b>	<p>Il Murtarat (NON P.A.T.) viene anche preparato in laboratori caseari artigiani di piccole dimensioni a conduzione familiare seguendo una diversa procedura e quindi con caratteristiche organolettiche leggermente diverse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al latte della mungitura della sera viene addizionato quello della mattina.</li> <li>• Si lascia riposare la miscela fino a 24÷36 ore fino a raggiungere la coagulazione acida.</li> <li>• Il coagulo, molto debole, dopo grossolana frantumazione, viene posto in piccoli stampi traforati e lasciato spurgare.</li> <li>• Le forme per il consumo fresco sono pronte dopo 1÷2 giorni.</li> <li>• Il prodotto stagionato, invece, composto da 4÷8 forme fresche impastate insieme con aglio pestato, peperoncino, sale e pepe, viene suddiviso in singoli teli di canapa, appesi in locali freschi e ventilati, o all'aperto in luoghi ombreggiati, cambiati quotidianamente finché non rimangono asciutti.</li> <li>• Viene fatto stagionare per 2÷7 mesi (storicamente la stagionatura poteva raggiungere 1÷2 anni, arrivando a dimezzare le dimensioni iniziali delle forme).</li> </ul>	