

Generalità		Bëggia	
Presentazione	Bëggia Formaggio a latte ovino crudo ed intero, a pasta semi-morbida, di breve stagionatura, di forma cilindrica, con peso da 1,0 a 2,0 kg. La crosta è liscia, di colore paglierino. La pasta è bianca, compatta, di media consistenza, con alcune aperture di pasta poco diffuse. Il sapore è dolce, di latte ovino, delicato, con richiami alle essenze foraggere di montagna. La razza di pecore impiegata per la produzione del latte è la Frabosana-Roaschina.		
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Province di Cuneo e Torino : territorio montano delle province.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla. Pecore di razza Frabosana-Roaschina.	
	Alimentazione	Erba verde o fieno a seconda del periodo dell'anno.	
Storia	<p>La Bëggia è un raro formaggio, la cui ricetta era un codice segreto, che un tempo veniva preparato dai pastori originari della zona di Raschia ed Entraque. Alla base c'è il latte di pecora Frabosana-Roaschina, una razza che ha segnato la storia della montagna cuneese. Un allevamento in alpeggio durante l'estate, di fondovalle nei mesi freddi. Il centro era Roaschia, un paese di pastori. Da sempre abituati a muoversi, a commerciare, a vivere sul <i>cartun</i>, una sorta di casa mobile che li portava d'inverno verso la pianura per sfruttare i pascoli lasciati a riposo dai contadini. Molti si spingevano anche lontano, su quelle strade già percorse dai padri: Torino, Pavia, Alessandria. E se qualcuno apriva una latteria in città, i formaggi erano sempre quelli di Roaschia a base di latte di pecora: Bëggia, Seirass, Robiola, Brus, Sola.</p> <p>Nelle cascine ove trascorrevano l'inverno, per evitare che i proprietari scoprissero il metodo di preparazione, utilizzavano un linguaggio da loro inventato, una sorta di iniziazione, comodo per parlare in libertà nelle transazioni alla presenza di estranei. L'uovo è <i>avucat</i> o <i>lumàssa</i> perché ha il guscio, il pane <i>gramùn</i>, la polenta <i>palùca</i>, <i>piciurèt</i> la ricotta. Nel linguaggio girovago è meglio intendersi al volo: <i>gruppa</i> (carabiniere), <i>camallu</i> (garzone), <i>bariasu</i> (marito), <i>tubera</i> (donna), <i>èmmi</i> (biglietto da mille lire), <i>parpusey</i> (gendarmi francesi), <i>maietta</i> (ragazza). In primavera il rito del ritorno con gli ultimi agnelli e la rimpatriata per la festa di san Bernardo, il 20 agosto. In tavola salumi (<i>màllu</i>), coniglio (<i>perru</i>), vino (<i>cimöl</i>), caffè (<i>chèina bassa</i>).</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mario Fantino, "N'Arciam d'Anima"; Edizioni Valados Usitanos - A. Ravera – E. Schena, "Cuneo formaggi – I colori dei sapori"; Camera di Commercio di Cuneo 		

Descrizione		Bëggia	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	Ø 15÷25	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso 4÷5
Peso	Kg	1÷2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Compatta e morbida, di media consistenza
	Unghia/Sottocrosta	Assente
	Occhiatura	Rada e poco diffusa
	Erborinatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Medie Odori e aromi: piacevoli e delicati, di latte ovino, con richiami erbacei alle essenze foraggiere di montagna
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico e gradevole, non amaro
Sensazioni Trigeminali		Assenti
Struttura (in bocca)		Di media consistenza, abbastanza solubile

Utilizzo		Bèggia
Utilizzo	In tavola	Si utilizza tagliato a cubetti nelle insalate, magari con sedano e noci. Tradizionalmente si consumava quasi esclusivamente al naturale con il pane
	In cucina	La Bèggia è un formaggio che, data la sua pasta piuttosto asciutta e compatta, non si presta ad essere fuso.
Abbinamenti	Vino	
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	Insalate crude
	Pane	

Produzione		Bèggia			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte	Una o due mungiture			

	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo Mantenuto a temperatura fredda fino alla caseificazione
	Aggiunte	
Coagulazione	Temperatura	35÷36 °C
	Tempo	Finché il coagulo risulti ben compatto e sodo
	Tipo di caglio	Animale
Rottura coagulo	Dimensione	In caldaia si effettuano due rotture, separate da una breve sosta, ottenendo un granulo della dimensione di un chicco di riso. Si procede alla raccolta della cagliata sotto siero a fine rottura (definita in dialetto "arciampé").
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.d.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	L'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare. È possibile effettuare una rottura della cagliata, dopo averla estratta, per migliorare il dissieramento La salatura è di norma manuale, con sale fino o grosso. Come nel passato, è possibile effettuare la salatura in vasche di legno in cui le forme vengono coperte di sale.
Stagionatura	Tempo minimo	La stagionatura deve protrarsi per almeno 30 giorni su assi di legno
	°C - UR%	n.d.
	Cura forma	Rivoltamento del formaggio ogni giorno.

