

Generalità		Maccagno
Presentazione	<p>Maccagno Formaggio a latte vaccino intero, a pasta semicotta, morbida, a media stagionatura. La forma è cilindrica, a facce piane, il peso è di circa 2 kg. La crosta è sottile, di colore marrone/grigio, liscia e regolare diventa più consistente ed un poco rugosa con stagionature più protratte nel tempo. La pasta di colore paglierino più o meno intenso, morbida, con leggera occhiatura ben distribuita. Il sapore è dolce e ricorda la crema del latte e il burro. L'aroma è intenso, specialmente nel prodotto estivo sono assenti sensazioni di piccante e pungente. La stagionatura va da 20÷30 giorni fino a svariati mesi (è ottimo quello di 4÷6 mesi). È riconosciuto come Presidio Slow Food con il nome Macagn e può essere: "di cascina", prodotto dalle bovine che nella stagione invernale sono alimentate con foraggi secchi; "d'alpe" ottenuto nel periodo che va dal 15 maggio al 15 ottobre, ad un'altezza minima di m. 900, con animali al pascolo. Come Presidio Slow Food il "Macagn" è uno tra i pochi formaggi che vantano un procedimento di caseificazione molto particolare: il latte, infatti, viene lavorato ancora caldo di mungitura, un metodo che è pervenuto ai giorni nostri a partire da tempi immemori. Latte intero di vacca, sale, caglio di vitello; null'altro, se non la mano, sapiente ed amorevole, del casaro, così come tramandata di generazione in generazione. Vietato l'uso di additivi e/o fermenti, anche se naturali, poiché tale procedura non risulta conforme alla tradizione produttiva.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di Biella : tutto il territorio. Provincia di Vercelli : territorio della Comunità Montana Val Sesia.
	Tipologie	<p>Conosciuto anche come: Macagno, Macàgn, Toma di Maccagno, Macagn, Toma del Macàgn, Macagn (come Presidio Slow Food).</p> <p>Viene prodotto nei tipi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macagn "di cascina": ottenuto nella stagione invernale dal latte prodotto dalle bovine alimentate con foraggi secchi; • Macagn "d'alpe": ottenuto nel periodo dal 15 maggio al 15 ottobre, ad un'altezza minima di 900 m s.l.m., da animali al pascolo.
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate
Storia	<p>Le origini di questo formaggio si sono perse nel tempo. Il nome del formaggio deriva da quello dell'Alpe Maccagno, un alpeggio valsesiano collocato in comune di Riva Valdobbia a quasi 2200 metri di quota, in testata della val Vogna.</p> <p>Un estimatore del Maccagno fu Quintino Sella, fondatore nel 1863 del Club Alpino Italiano. Viene riportata una testimonianza che narra di un fatto di furto di formaggio dopo una spedizione in montagna a cui partecipò lo statista e di come lo stesso "<i>Si seccò sul serio, quella volta. Ogni volta che saliva all'Alpe del Macagno era solito rifornirsi del celebrato formaggio dei monti biellese. Qualche pezzo lo portava con se a Roma e quando riceveva i colleghi e gli amici non mancava di fargliene assaggiare, godendo poi degli elogi che l'ospite a sua volta non manca di esternare</i>".</p> <p>Il "Macagn" (così come è riconosciuto Presidio Slow Food) è uno tra i pochi formaggi che vantano un procedimento di caseificazione molto particolare: il latte, infatti, viene lavorato ancora caldo di mungitura, un metodo che è pervenuto ai giorni nostri a partire da tempi immemori. Vietato l'uso di additivi e/o fermenti, anche se naturali, poiché tale procedura non risulta conforme alla tradizione produttiva. La sua particolare lavorazione è stata "inventata", con tutta probabilità, a causa della difficoltà di approvvigionamento del legname a quelle quote. Il suo latte viene, infatti, lavorato subito, sfruttando la temperatura di mungitura. Quello che si ottiene è un prodotto molto particolare.</p>	



Descrizione		Maccagno
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato (non accettato se Presidio Slow Food)
	Temperatura Cagliata	Semicotto

	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 18 ÷ 22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o leggermente concavo 6 ÷ 8
Peso	Kg	~ 2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale
	Aspetto	Liscia e regolare, diventa più consistente ed un poco rugosa con stagionature più protratte nel tempo
	Colore	Marrone/grigio
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino più o meno intenso
	Struttura	Abbastanza compatta, morbida, abbastanza elastica
	Unghia/Sottocrosta	Abbastanza sottile, visibilmente più scura della pasta al protrarsi della stagionatura
	Occhiatura	Leggera occhiatura ben distribuita
	Erborinatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie o intenso, specialmente nel prodotto estivo.
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico (ricorda la crema del latte e il burro)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, con il Dolce in evidenza
Sensazioni Trigeminale		Assenti sensazioni di piccante e pungente
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbida e deformabile, leggermente adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Maccagno
Utilizzo	In tavola	È un apprezzato formaggio da tavola.
	In cucina	Appartiene alla categoria delle tome, ma a differenza di altre, ha una pasta piuttosto grassa e morbida che si presta molto bene ad essere fusa. E' ingrediente indispensabile nella famosa " <i>polenta concia di Oropa</i> ", per il " <i>riso in cagnon</i> ", nella zuppa di pane gratinata, nella " <i>fonduta di panchicu</i> " (un intingolo a base di <i>Rumex acetosa</i> -"erba brusca"-, uova, latte, panna e appunto Maccagno) e di tante altre ricette tipiche del biellese.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di buon corpo, abbastanza caldi, con equilibrio tra componenti fresco-sapide e morbidezza (es. Dolcetto, Grignolino, Freisa o Barbera d'Asti). Il Maccagno più stagionato si abbina bene con Nebbiolo, Barbaresco, Barolo.

	Miele / Confetture	Mostarda di zucca
	Frutta	Frutta fresca
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Maccagno			
Periodo produzione		Macagn "d'alpe" : ottenuto nel periodo dal 15 maggio al 15 ottobre. Macagn "di cascina" : ottenuto nel resto dell'anno.			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100 %			
	Provenienza	Pascolo, Stalla Da vacche di razza Bruna Alpina e Pezzata d'Oropa			
	Munte	Il latte può essere caseificato caldo dopo la mungitura, come accadeva nel passato, o raccolto e stoccato in frigo per essere lavorato una volta al giorno.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato Un tempo era caseificato solo crudo, così come oggi se Presidio Slow Food.			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Temperatura	34÷37 °C			
	Tempo	40÷60 minuti			
	Tipo di caglio	Di vitello, naturale			
Rottura coagulo	Dimensione	Una o due fasi di taglio, sino a raggiungere granuli della dimensione di " <i>chicco di riso</i> " o poco più. Un tempo era effettuata con un'unica ed energica agitazione.			
Cottura	°C - Tempo - Azione	Semicottura : 40÷42 °C (in inverno), fino a 48÷50 °C (in alpeggio), fatta a fine rottura o contemporaneamente ad essa. Questa tecnica permette un più veloce spurgo della cagliata e dona alla pasta una consistenza più elastica.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>L'estrazione può essere fatta lasciando depositare la cagliata sul fondo della caldaia, o estraendo cagliata e siero insieme.</p> <p>La formatura si effettua in stampi di plastica alimentare o in legno, con interposta (sul piatto) una fascia marcante che riporta i termini per l'identificazione delle forme.</p> <p>Una volta sistemata la cagliata negli stampi si lasciano riposare sul tavolo spersoio per alcune ore, facendo dei rivoltamenti periodici.</p> <p>Gli stampi possono essere sovrapposti per effettuare una leggera pressatura.</p> <p>La salatura si può effettuare sia a secco che in salamoia e avviene il giorno dopo della produzione, ma a seconda delle aziende può anche essere fatta anche dopo 2÷4 giorni.</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 20÷30 gg, ma si può prolungare anche per alcuni mesi (ottimo il formaggio con stagionatura di 4÷6 mesi)			
	°C - UR%	Avviene tradizionalmente nei <i>crocin</i> (piccoli ambienti sotterranei annessi all'alpeggio).			
	Cura forma	Le forme sono adagiate su scaffalature di legno e vengono girate e ripulite giornalmente, o al massimo a giorni alterni.			
Marchiatura e Commercializzazione		Al momento della formatura in fascera: <ul style="list-style-type: none"> - viene impresso, su una faccia di ogni forma, un marchiatura che identifica il prodotto: - lettere "TR" stilizzate all'interno di un cerchio, - i termini "MACCAGNO" e "BIELLESE", - carattere "A" (di alpe), per la tipologia estiva, - carattere "C" (di cascina), per la tipologia invernale, 			

		<ul style="list-style-type: none">- Codice del produttore (numerico a 4 cifre). <p>Nella fase di commercializzazione:</p> <ul style="list-style-type: none">- Sul piatto marchiato all'origine, figura un'etichetta descrittiva con le informazioni relative al prodotto, al produttore, alle località di produzione, agli animali, alla superficie di pascolo, nonché le indicazioni di legge e un numero progressivo, che garantisce l'univocità della forma.- Se del caso, sul piatto non marchiato viene apposto un disco di carta che attesta la conformità del prodotto al disciplinare, con impresso il bollino di certificazione di Presidio Slow Food.
---	---	---

μπ

