

Generalità		Motta
Presentazione	Motta	Il Motta è un formaggio a latte vaccino crudo, parzialmente scremato (per affioramento), a coagulazione esclusivamente acida (senza aggiunta di caglio), con aggiunta di spezie e vino, di brevissima o breve stagionatura. La forma è tondeggiante, simile a una piccola palla (il termine <i>'motta'</i> indica proprio la forma del prodotto). Normalmente è di forma sferica irregolare del diametro di 7-8 cm e di circa 300÷600 g di peso. L'occhiatura è assente, la pasta è bianca, morbida, con colorazioni puntuali dovute alle spezie impiegate. La crosta è assente e la superficie ha una colorazione dal giallo chiaro alla nocciola. Il gusto è dolce, leggermente acidulo se fresco, con profumi e aromi lattici, oltre a quelli legati alle aromatizzazioni applicate (pepe, semi di finocchio, cumino e talvolta piccole quantità di vino). Tradizionalmente si consuma al naturale, con polenta, con patate lesse o anche solo con il pane.
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di Vercelli : territorio della Valsesia (tutti i comuni)
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, pascolo
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate
Storia	<p>E' un formaggio nato negli alpeggi estivi più bassi, dove il latte acidifica troppo a causa delle temperature a volte elevate. Nella tradizione assai povera del territorio di produzione, la cucina veniva impreziosita da questo formaggio con cui si riusciva a recuperare anche il latte non più idoneo ad essere trasformato in formaggio a causa dell'eccessiva acidità finale del latte e della crema in superficie che non permettevano caseificazioni classiche.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 - Vizzardi e Maffei, "Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione", Edizioni Agricole, 1990 - Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 	

Descrizione		Motta
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Spezie, Vino
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Ambiente (temperatura degli alpeggi a bassa quota)
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Aromatizzato
	Stagionatura	Freschissimo o Fresco
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Sferico irregolare
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	ø 7 ÷ 8
	Scalzo	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.

Peso	Kg	0,300 ÷ 0,600
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o Leggermente ammuffita
	Aspetto	Irregolare, Rugosa
	Colore	Giallo chiaro=Nocciola
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca con colorazioni puntiformi dovute alle spezie impiegate
	Struttura	Molle, Pastosa
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura	Assente
	Erborinatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Media, Media-elevata
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico, riconoscimenti legati alle aromatizzazioni applicate (pepe, semi di finocchio, cumino e, talvolta, piccole quantità di vino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente acido (se fresco), Abbastanza armonico
Sensazioni Trigeminale		Assenti
Struttura (in bocca)		
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio semigrasso

Utilizzo		Motta
Utilizzo	In tavola	Tradizionalmente si consuma al naturale, con polenta, con patate lesse o anche solo con il pane. Nelle degustazioni, oggi viene talvolta accompagnato con miele aromatico.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vini rossi di buon corpo.
	Miele / Confetture	Miele d'acacia, miele di tarassaco, o millefiori
	Frutta	Frutta fresca.
	Verdure	Patate lesse
	Pane	Pane nero di segale, Polenta

Produzione		Motta			
Periodo produzione		Si produce tutto l'anno, ma il prodotto più caratteristico è quello estivo, di alpeggio			
Materia prima: • Latte, • Spezie (pepe, cumino, semi di finocchio) • Vino (piccole q.tà)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100 %			
	Provenienza	Stalla o pascolo			
	Munte	Una munta			

	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato (per affioramento)
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Sale, pepe, semi di finocchio, cumino e talvolta piccole quantità di vino
Coagulazione	Temperatura	Ambiente
	Tempo	Si lascia riposare il latte per 12÷24 ore (più rapida in estate, molto più lenta, se non difficile, in inverno) fino ad ottenere un'elevata acidificazione del latte.
	Tipo di caglio	Non utilizzato (Coagulazione acida)
Rottura coagulo	Dimensione	Il latte con alta acidità raggiunge una coagulazione che è molto simile allo yogurt. Da questo coagulo, per rotture successive, si ottiene una cagliata ancora molto umida.
Cottura	°C- Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata viene deposta in un recipiente e si aggiungono sale, pepe, semi di finocchio, cumino e talvolta piccole quantità di vino. Si impasta il tutto con le mani fino ad ottenere le piccole sfere o 'motte'.
Stagionatura	Tempo minimo	Può essere consumato appena fatto Oppure, più frequentemente, con una stagionatura di 1÷2 settimane.
	°C - UR%	Su tavole di legno, in celle frigorifere o cantine/grotte.
	Cura forma	