

Generalità		Murianengo	
Presentazione	<p>Murianengo Il latte impiegato è di norma vaccino e intero, anche se in passato era probabile l'aggiunta di piccole quote di latte di capra e pecora e, alcune volte, si effettuava l'affioramento della munta della sera. È un formaggio erborinato a doppia pasta, di forma cilindrica a facce piane di diametro da 25 a 35 cm, scalzo da 12 a 18 cm, peso molto variabile da 5 a 12 kg. Dopo due o tre mesi di stagionatura si presenta con una crosta rustica, compatta, dura, ruvida e irregolare, di colore giallo rossastro, mentre all'interno la pasta è priva di occhiatura, friabile, burrosa, fusibile in bocca, con striature bluastre dovute alla presenza delle tipiche muffe dei formaggi erborinati (del genere <i>Penicillium</i>). Il sapore è dolce, più o meno piccante e molto aromatico. Viene prodotto nel periodo della monticazione in Val Moriana, nella Savoia, di cui è originario; ma è detto anche Moncenisio, come il valico che mette in comunicazione la Val Moriana con la Val di Susa.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Torino : Valle Susa (Altipiano del Moncenisio, versante meridionale del Colle del Frejus fino ai comuni di Bardonecchia, Exilles, Novalesa, Clavière)	
	Tipologie	Conosciuto anche come: Moncenisio	
Allevamento	Tipo	Stalla, pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee fresche, variabili nel periodo della produzione	
Storia	<p>Il formaggio della Val di Susa e del Moncenisio viene citato in un "<i>Trattato dei latticini</i>" già nel 1475, dove ne viene sottolineata la bontà dovuta ai pascoli di alta montagna. Viene prodotto in modo tradizionale, con una serie di operazioni quasi rituali che si tramandano da padre in figlio.</p> <p>Purtroppo è un formaggio molto raro, prodotto attualmente da due soli casari dell'Alta Val Susa, che ogni anno riescono a fornire il mercato di circa una cinquantina di forme dal peso di 8-10 chilogrammi, che vengono vendute all'asta ai primi di Ottobre. Quindi solo pochi fortunati possono degustare questa prelibatezza che è quasi una via di mezzo tra il Gorgonzola naturale e il Castelmagno.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "<i>Lettera della Camera Ducale</i>", stampata a Torino nel 1627, che stabilisce le tasse sui prodotti commercializzati sul mercato di Torino (Archivio di Stato di Torino, P.za Mollino 14: 2°). Alla voce "Formaggi", si citano i Murianenghi freschi e di primo tempo. - Giovanni Del Forno, "<i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta</i>", Edizioni EDA, 1981 - Vizzardi e Maffei, "<i>Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione</i>", Edizioni Agricole, 1990 		

Descrizione		Murianengo	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca. In passato era probabile l'aggiunta di piccole quote di latte di capra e pecora.	
	Trattamento latte	Intero, Crudo. In passato a volte si effettuava l'affioramento della munta della sera.	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Erborinato doppia pasta	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	

	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	ø 25 ÷ 35
	Scalzo	Diritto
	Dimensioni (cm)	12 ÷ 18
Peso	Kg	5 ÷ 12
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita o Ammuffita
	Aspetto	Compatta, Ruvida, Irregolare
	Colore	Giallo-rossastro.
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o giallo paglierino, con venature blu-verdastre dovute alla presenza delle tipiche muffe dei formaggi erborinati
	Struttura	Semidura, Compatta
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura	Assente
	Erborinatura	Presente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie, medie elevate
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, vegetale (erba e fiori di montagna), con un fondo leggermente nocciolato, sottobosco.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Generalmente sapido, leggermente acido al minimo di stagionatura.
Sensazioni Trigeminale		Più o meno piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza friabile, Burrosa, Fondente
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Murianengo
Utilizzo	In tavola	Ottimo con pane artigianale, eventualmente abbinato a miele di castagno
	In cucina	Eccellente ingrediente per piatti a base di formaggio dal sapore piuttosto intenso, se si utilizzano le forme più erborinate. Ideale per insaporire gnocchi, risotti e piatti a base di patate, o verdure dal sapore dolce come la zucca.
Abbinamenti	Vino	Rosso di gran corpo, morbido, non troppo tannico e con una certa acidità per stemperare l'elevata grassezza del formaggio (es. Barbera d'Alba). Anche con un buon Porto o un buon distillato
	Miele / Confetture	Composta di frutta secca e zenzero, confettura di mandarini, o miele di castagno
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione	Murianengo
-------------------	-------------------

Periodo produzione		Nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100 %	Nel passato eventuali piccole aggiunte		
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	Una munta			
	Trattamenti Fisici	Intero (in passato la munta serale veniva parzialmente scremata per affioramento)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Temperatura	30÷35 °C			
	Tempo	30÷60 minuti			
	Tipo di caglio	Di vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	<p>A coagulazione avvenuta, si procede alla rottura della cagliata dapprima in grosse porzioni e poi più minutamente sino ad ottenere grumi caseosi della dimensione di 1÷3 cm.</p> <p>Segue una breve sosta per far depositare la cagliata sul fondo della caldaia, dopodiché si allontana il siero e la si estrae.</p>			
Cottura	°C– Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Si introduce la massa caseosa in una tela e la si lascia acidificare fino al giorno successivo.</p> <p>Il giorno successivo, effettuata una identica produzione, si mischiano le due cagliate in ragione di circa metà e metà e si inseriscono nello stesso stampo.</p> <p>Successivamente le forme possono essere sia pressate che lasciate in ambiente caldo, per una corretta acidificazione.</p> <p>La salatura viene fatta "a secco" per 1÷4 giorni (un tempo poteva durare fino a 20 giorni).</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 3 mesi e protrarsi anche fino a 4÷5 mesi			
	°C - UR%	In ambienti freschi ed umidi			
	Cura forma	Dopo 20÷30 giorni è possibile procedere alla foratura della forma per migliorare l'erborinatura. In caso di mancata foratura le venature interne si svilupperanno con molta difficoltà.			
Nota	<p>La tecnica descritta del formaggio Murianengo o Moncenisio è quella più confermata anche da testi tecnici, ma esiste anche una seconda versione tecnologica di questo formaggio.</p> <p>In base a testimonianze orali e per deduzione dal territorio di provenienza, il Murianengo (senza la seconda denominazione Moncenisio) sarebbe da annoverare tra i formaggi a pasta tritata ovvero alla tecnica che prevede la conservazione della cagliata per due o più giorni, la successiva tritatura (manuale), il riassetto con salatura in pasta e la successiva pressatura e stagionatura.</p> <p>Il risultato organolettico è di un formaggio a pasta friabile che, con la stagionatura protratta, diventa erborinato naturale.</p>				