

Formaggetta del ponente

formaggetta delle valli Arroscia e Argentina, formaggetta di Savona e Stella



- Formaggio di latte vaccino o misto (vaccino e ovino, vaccino e caprino).
Diametro delle facce di circa 12 cm, altezza dello scalzo di circa 4 cm, con variazioni del 30% a seconda del metodo di lavorazione. Crosta assente e di colore bianco nel formaggio fresco, giallo paglierino nel formaggio stagionato.
Il colore della pasta va dal bianco al giallo o avorio a secondo della stagionatura.
Il sapore è fragrante, poco salato, non piccante, con aroma caratteristico debolmente acido.
- **Zona di produzione:** Intero territorio della provincia di Savona e valli Arroscia e Argentina
- **Lavorazione:** La formaggetta del ponente è un formaggio fresco o stagionato, per circa 30 giorni.
Il latte, ottenuto da una o più mungiture giornaliere, deve essere intero se di tipo ovi-caprino e parzialmente scremato se vaccino, prima di essere sottoposto a coagulazione. La coagulazione è favorita dall'aggiunta di caglio liquido.
Il processo si esegue a temperatura ambiente (fra i 16 e i 24°C) e si protrae per 8/24 ore. La coagulazione avviene in contenitori cilindrici.
Raggiunta la giusta consistenza, questa viene posta con un lento capovolgimento per evitare la rottura, in scodelle di terracotta forate, dette *cuppe*. Quindi, dopo una sufficiente sgocciolatura, si procede alla salatura a mano della formaggetta, prima su una faccia e successivamente sull'altra.
Dopo 8-12 ore, la formaggetta può essere estratta dai contenitori. Il prodotto si consuma fresco o stagionato. La stagionatura avviene ponendo le *cuppe* in cassetine appese in solaio. Si conserva anche sott'olio.
- **Curiosità:** Il latte utilizzato per la preparazione di formaggette era preferibilmente quello di pecora, considerato il più completo.
Ogni famiglia contadina possedeva una piccola stalla con un numero limitato di capi (quattro o cinque), che nell'inverno figliavano e per tale motivo erano disponibili latte e trasformati annessi.
La cagliata del latte si otteneva facendo uso di una parte di stomaco degli agnelli (*quagettu*). Si vendeva l'agnello solo dopo che l'acquirente prometteva di restituire il caglio contenuto nelle viscere dell'animale.