

## Formaggetta

- Formaggio fresco o semistagionato di latte vaccino crudo; forma cilindrica di circa 15 cm di diametro e scalzo di 8-10 cm; colore esterno da giallo pallido a giallo più intenso in funzione della stagionatura. Occhiatura della pasta da assente a lievemente occhiata. Pasta di colore da bianco latte a giallo intenso e di consistenza morbida fino a sfaldabile in funzione della stagionatura.  
Gusto da delicato a saporito.  
Produzione stagionale.
- **Zona di produzione:** Val Graveglia, Bonassola, alta valle Scrivia, alta valle Stura, val di Vara
- **Lavorazione:** Il latte vaccino o anche misto (vaccino-ovino, nelle formaggette delle valli Graveglia, Scrivia e Stura), viene posto in un contenitore (con 10 litri di latte si ottiene Kg 1 di formaggio).  
Si scalda sino a circa 32-35 °C. Si aggiunge il caglio in pasta (fatto con stomaco o di vitello o di agnello) e si esegue, generalmente dopo circa un'ora, la rottura della cagliata fino alla dimensione di chicchi di riso; per la formaggetta della Valle Stura la rottura della cagliata avviene dopo circa 24 ore.  
Successivamente si ha la raccolta della massa con le mani o con un telo di stoffa. Segue la disposizione della pasta nella *fascera* di legno sotto peso (di ardesia o di marmo) per circa un giorno, rivoltando spesso la formaggetta.  
La salatura delle forme viene fatta per due giorni con sale grosso, rivoltando le forme di tanto in tanto. La formaggetta di Bonassola viene raramente salata. La stagionatura è breve, e avviene in luogo fresco e asciutto, massaggiando le forme con olio di oliva per evitare la spaccatura o l'indurimento eccessivo della crosta.
- **Curiosità:** Ogni agricoltore dell'entroterra possiede alcuni animali e, a seconda del tipo di latte a disposizione, confeziona una formaggetta che varia in funzione della stagione, a seconda delle percentuali del tipo di latte presenti al momento.  
Si può provare ad utilizzare la formaggetta, tagliata a fette sottili, come companatico ai famosi *testaieu*, fatti di farina di grano, acqua, sale e cotti nei testetti, piatti di terra cotta la cui manifattura viene eseguita da un artigiano.  
Al piatto si può accostare come vino una Bianchetta genovese o un Vermentino Golfo del Tigullio.  
In alternativa, il formaggio si può degustare accompagnandolo alle *fugasette* (focaccine di mais) sempre cotte nei *testetti*, che vengono riempiti dell'impasto costituente la focaccetta, impilati l'uno sull'altro e resi incandescenti dal fuoco.  
Per l'impasto sono semplicemente necessari la farina, l'acqua e il sale. Normalmente queste focaccine di mais si degustano con le erbe di campo bollite (*co erbette bugie*) e condite con olio e aglio o con le foglie tenere di cavolo (*fugasette co-i coi*).  
Al piatto si può associare un vino rosso Golfo del Tigullio.