

Mascarpin de la calza



Più che un formaggio vero e proprio, il **Mascarpin de la Calza** è un latticino tipico della Val Chiavenna in provincia di Sondrio, che deve il suo nome al fatto che il coagulo viene messo in una tela a forma di calza prima dell'asciugatura. È prodotto con latte vaccino e caprino, siero, allume di rocca, aceto o siero acidificato detto anche maistra.

Caratteristiche

Il Mascarpin de la Calza ha una forma tronco-conica e un peso variabile fra 3 e 5 chilogrammi. La crosta è fiorita e la pasta di colore bianco.

Caratteristiche organolettiche

Il Mascarpin ha un gusto latteo e delicato nelle forme più fresche; più intenso e piccante, invece, in quelle stagionate.

Modalità produttive

Per la produzione del Mascarpin si aggiunge a un composto misto di siero di latte vaccino e caprino, una percentuale compresa fra il 7 e il 10% di latte caprino. Si porta il tutto a una temperatura prima di 60°C e poi di 85°C, aggiungendo allume di rocca, siero acidificato o aceto (maistra). Si separa il coagulo per affioramento e si pone la massa caseosa in una tela a forma di calza. Dopo l'asciugatura il Mascarpin è attorcigliato nella parte superiore e lasciato a riposo per 24 ore, poi avvolto fresco in una foglia vegetale e stagionato per un periodo di circa 2 mesi. Il Mascarpin può essere guarnito con pepe nero sulla parte inferiore, sino a un terzo della lunghezza, e con il peperoncino rosso sulla parte superiore.

Come si consuma

Di solito conservato con foglie d'alloro, il Mascarpin è ideale come formaggio da tavola e per la sua consistenza morbida è quasi spalmabile.

Curiosità

Esiste una variante del Mascarpin prodotta solo con latte di capra, che i contadini della Val Chiavenna iniziano a lavorare nel periodo di gennaio-febbraio. Con il piccolo quantitativo di latte si inizia la lavorazione dei Mascarpin per ottenere ricottine morbide e delicate con un gusto che diventa più intenso nel periodo estivo, grazie alla permanenza delle capre negli alpeggi dove godono di un'alimentazione tutta naturale.

Area di produzione

Il Mascarpin de la calza è prodotto in Val Chiavenna in provincia di Sondrio.

È la zona in cui si trova il Parco delle Marmitte dei Giganti di Chiavenna, un'occasione per scoprire il centro storico dell'antico borgo e i numerosi locali tipici della zona dei crotti.