

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia	
Allegato B	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
Denominazione	FORMAGGELLA di MENCONICO
Territorio	Area montana dell'Oltrepò pavese
Definizione	Formaggio ottenuto da latte vaccino, di consistenza molle, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale
Caratteristiche fisiche	Formaggetta bassa e rotonda; diametro 20 cm, peso da 600 gr a 1 kg
Descrizione sensoriale	Sapore dolce e delicato a consistenza molle
Tecnica produzione	Latte di 2 mungiture Pastorizzazione Aggiunta fermenti lattici Coagulazione a 37°C per 45' Rottura media del coagulo Salatura in salamoia Stagionatura da 15 a 40 gg

Formaggella di Menconico



La **Formaggella di Menconico** è una tipica produzione dell'area montana e della collina pavese, di un territorio che presenta caratteristiche quasi frontaliere: incuneato fra Piemonte, Liguria ed Emilia, con un clima mitigato dalla vicinanza del mare. Come le numerose formaggelle prodotte in Lombardia, anche quella di Menconico risponde alla necessità di produrre formaggi a pasta morbida, di pezzatura abbastanza ridotta, dal gusto delicato e facili da conservare. Questi formaggi soddisfano le moderne esigenze di consumo e richieste di mercato sempre più inclini a produzioni di nicchia.

Caratteristiche

Con il termine formaggella s'indica una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località potrebbe distinguere la propria formaggella dalle altre, solo per piccoli particolari o aromi utilizzati nella preparazione. Prodotto originario delle aree montane, ottenuto con latte intero vaccino, fermenti lattici e sale, la Formaggella di Menconico è un piccolo formaggio dalla forma bassa e rotonda del diametro di 20 centimetri e con un peso variabile fra 600 grammi e un chilogrammo. La pasta ha la consistenza molle dei formaggi a breve stagionatura.

Modalità produttive

La Formaggella di Menconico è prodotta con latte intero vaccino di due mungiture, cui si aggiungono fermenti lattici e sale. Si effettua la coagulazione, portando il latte alla temperatura di 37° per 45 minuti e si procede alla rottura del coagulo a grana media.

In seguito, si procede alla salatura in salamoia e si stagionano le formaggelle per 15-40 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Il sapore della Formaggella di Menconico è dolce e delicato, progressivamente più intenso con il protrarsi della stagionatura. La consistenza è morbida.

Come si consuma

Ideale come formaggio da tavola.

Area di produzione

La Formaggella di Menconico è prodotta nell'omonimo paese della provincia di Pavia e in tutta l'area montana dell'Oltrepò pavese. È la zona in cui si possono ammirare il borgo dall'impianto medievale, la chiesa parrocchiale

dedicata a San Giorgio con l'altare maggiore in legno dorato del XVIII e la volta sottostante in pietra antica. Da non perdere anche il santuario della Beata Vergine sulla vetta del monte Penice e l'oratorio di Santa Maria di Banzolo.