

Furmag de Segia

Preparazione a base di formaggi a latte crudo caprini ed eventualmente misti con eventuale aggiunta di pepe nero. L'espressione "*de ségia*" deriva dal recipiente in legno con le doghe dove si adagiano a strati i pezzi di formaggio, alternandoli a sale e pepe fino al bordo.

Una volta completata questa operazione, si copre il mastello con un coperchio e lo si sigilla con un peso.

Territorio

Zona montana delle valli del luinese e alcuni comuni della Valcuvia, provincia di Varese.

Materie prime

Formaggi di capra prevalentemente a coagulazione presamica, formaggi misti vaccini e caprini, siero di latte, pepe.

Descrizione del prodotto

Prodotto privo di forma propria,

Umidità 41 %; materia grassa sul secco 52%, proteine 23 %, pH 5,2.

Colorazione bianco avorio con leggera erborinatura,

Pasta compatta di consistenza in genere spalmabile, qualche volta friabile e granulosa.

Gusto forte e piccante, note speziate, aromatiche, fungine, di nocciola.

Taglio in dischi orizzontali di formaggio di capra o misto e loro impilamento in un contenitore di legno a doghe.

Gli spazi tra il contenitore e la pila sono riempiti da altri pezzi di formaggio di consistenza morbida.

Lo strato intermedio viene **cosparso di pepe nero macinato**.

La massa viene coperta con un telo inumidito di siero, un coperchio di legno e pesanti pietre.

Nel corso della maturazione il liquido in eccesso è allontanato.

La maturazione minima è di 40 giorni a temperature tra 10 e 14°C.