

Magnoca



Con la denominazione di **Magnoca** o **Magnuca**, s'indica un formaggio che ha origine nelle valli di San Giacomo e Chiavenna in provincia di Sondrio. È un prodotto a pasta morbida, che rappresenta la variante semigrassa del Magro di latteria, altro formaggio tipico delle valli della stessa provincia.

Caratteristiche

Di forma cilindrica regolare, la Magnoca ha un diametro di 35-40 centimetri e scalzo diritto compreso fra 8 e 10 centimetri. Il peso varia da 7 a 12 chilogrammi. La pasta è molle, pastosa e presenta una fine occhiatura. La crosta, invece, è sottile e fiorita con sfumature a volte bianche, gialle e persino rossastre.

Caratteristiche organolettiche

La Magnoca è un formaggio dal profumo intenso, che conserva il sapore del foraggio e dell'erba dei pascoli alpini.

Modalità produttive

La Magnoca è ottenuta con latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, con aggiunta di una percentuale compresa fra il 10 e il 25% di latte intero. Si aggiunge il caglio di vitello alla temperatura di 30-34°C e si continua con la coagulazione per 30-40 minuti. Dopo la rottura del coagulo si esegue una semicottura alla temperatura di 40°C. La variabilità della materia prima, che dipende dalle condizioni dell'alpeggio e dall'esperienza del casaro, ne fanno un prodotto di difficile standardizzazione.

Curiosità

La Magnoca non è prodotta in caseifici industriali, ma in piccoli laboratori artigianali ricavati in stalle e latterie private. La produzione è limitata e la vendita avviene quasi sempre direttamente dal produttore al consumatore. Il formaggio si trova nelle latterie di piccoli centri come Campodolcino, Gordona, Codera, Novate Mezzola, San Giacomo e Filippo, Chiavenna e lungo tutta la "direttiva" che collega lo Spluga. La grossa distribuzione, invece, è affidata a rivenditori di latticini e formaggi in provincia di Sondrio.

Come si consuma

Ottimo formaggio da tavola e prelibato secondo piatto, la Magnoca può esser gustata da sola o impreziosita da un cucchiaino di miele di castagno. Regina anche nei pizzoccheri, dove si amalgama alla perfezione con il burro, la cipolla e l'aglio. E ancora, la Magnoca è ottima anche con la polenta taragna.

Area di produzione

La Magnoca è prodotta nelle valli di San Giacomo e Chiavenna in provincia di Sondrio. Si narra che nel dialetto locale, gli abitanti della valle di San Giacomo definiscano la loro patria come Valle di San Giust, ovvero *valle dei giusti*.