

## Magro di Piatta



Per la ricchezza dei pascoli che la contraddistingue, l'Alta Valtellina è da sempre una terra dedita all'allevamento del bestiame. Questa tradizione si conserva ancora nelle latterie di paese, che lavorano il latte prodotto da piccole aziende per realizzare formaggi come il Magro di piatta, il Valtellina Casera e lo Scimudin. Originario della Valldidentro in provincia di Sondrio, il Magro di piatta è un formaggio scremato, a pasta semicotta e a media maturazione.

### Caratteristiche

Il Magro di piatta è un formaggio vaccino di forma cilindrica regolare, con diametro compreso fra 35-40 centimetri e scalzo dritto variabile fra 8 e 10 centimetri. Il peso oscilla fra 7 e 12 chilogrammi. La pasta ha consistenza molle ed è di color giallo intenso.

### Caratteristiche organolettiche

L'uso del latte dei pascoli d'alpeggio e un processo di stagionatura del tutto artigianale, donano al Magro di piatta un sapore deciso e intenso, oltre che un profumo carico di fresche note di pascoli alpini.

### Modalità produttive

Il Magro di piatta è prodotto con latte vaccino scremato cui si aggiungono il caglio e il sale. Dopo la formazione del coagulo, la cagliata viene rotta e sottoposta a un processo di cottura alla temperatura di 38-40°C. In seguito, la cagliata estratta è riposta nelle fascere, pressata per facilitare l'eliminazione del siero e, infine, sottoposta a salatura.

Il periodo di maturazione non è mai inferiore a 45 giorni.

### Come si consuma

Ideale come formaggio da tavola e come gustoso secondo piatto.

### Area di produzione

Il Magro di piatta è un formaggio tipico della Valldidentro in provincia di Sondrio.

Famosa non solo per il latte e la qualità dei suoi formaggi, la Valldidentro è nota anche per le proprietà dell'acqua e delle terme, che contano nove sorgenti naturali con temperatura compresa fra 35 e 42°C. All'interno delle terme la grotta sudatoria nella roccia, i bagni romani, i bagni imperiali e i bagni medievali convivono nei pressi di un parco monumentale situato nel parco nazionale dello Stelvio. La struttura balneare è suddivisa in sei settori, che comprendono anche una piscina termale all'aperto.