

Mascherpa d'Alpe

La Mascherpa si può gustare come formaggio da tavola, grigliato o in mousse. Nella cucina valtellinese viene grattugiata su pizzoccheri e tagliatelle, sciolto per condire paste secche o fresche, abbinata al miele di castagno o alla confettura di frutti di bosco come dessert.

Territorio

Alpeggi delle province di Sondrio e Lecco, dove si produce il Bitto.

Definizione

Precipitato, Tecnologia di produzione molto simile alla ricotta stagionata.

Materie prime

Latte vaccino e caprino, siero di latte intero, acido lattico, sale.

Descrizione del prodotto

Forma tronco conica o cilindrica, peso circa 4 kg, altezza 30 cm, diametro 23 cm; pasta asciutta e friabile. Sapore lattico e vegetale, pieno, aromatico, più intenso col procedere della stagionatura. La pasta diventa friabile, colore avorio tendente al grigio. Il siero della lavorazione di latte di vacca intero è ascaldato a 65-70°C; aggiunta di latte vaccino e caprino nella misura del 5-6%; ulteriore riscaldamento a 85-90°C, aggiunta di acido lattico; affioramento del prodotto; travasi in contenitori perforati; spurgo; salatura a secco e stagionatura in ambiente arieggiato. A volte leggera affumicatura.