



## SERVIZIO SVILUPPO ECONOMICO, AGRICOLTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Corso Garibaldi, 59 – 42100 Reggio Emilia - c.f. 00209290352

Tel. 0522.444131-144 Fax 0522.438988

Via Gualerzi, 40 - 42100 Reggio Emilia

Tel 0522.444111 - Fax 0522.444641

E-mail: [agricoltura@mbox.provincia.re.it](mailto:agricoltura@mbox.provincia.re.it) – [f.capuano@mbox.provincia.re.it](mailto:f.capuano@mbox.provincia.re.it) - Web: <http://www.provincia.re.it>

## ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

## PRODOTTO: FORMAGGETTA FRESCA (FURMAIN)

1. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO
<b>Tipologia del prodotto.</b> Caciotte di latte vaccino di produzione tradizionalmente montana e invernale. Oggi si produce normalmente in due versioni: caciotta fresca e caciotta stagionata.
<b>Nome del prodotto</b>
Italiano: formaggetta fresca
Dialecto: furmain
2. PRODUZIONE
<b>Zona di Produzione.</b> La zona di produzione è l'intera provincia reggiana
<b>Materia Prima (caratteristiche del prodotto)</b> Il Furmain è prodotto a partire da latte intero di una o più mungiture
<b>Tecniche di produzione (metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura)</b>  Il Furmain fresco è prodotto da latte preventivamente pastorizzato, il Furmain stagionato si ottiene da latte crudo o eventualmente termizzato. In entrambi i casi è consentita l'utilizzazione di fermenti lattici selezionati nel comprensorio di produzione. La <b>coagulazione</b> si ottiene riscaldando il latte intero ad una temperatura variabile tra i 36°C ai 40°C (a seconda della diversa consistenza della pasta che si vuole ottenere) e, quindi, mediante l'aggiunta di caglio di vitello, liquido o in polvere, nella quantità e del titolo tali da ottenere la stessa coagulazione in circa 30 minuti. Una volta avvenuta la coagulazione lo <b>spurgo</b> della cagliata deve garantire il mantenimento di un giusto livello di umidità. La <b>rottura del coagulo</b> deve essere effettuata quando questo non è troppo consistente e procedere fino a dimensioni dello stesso che possono variare dalla nocciola (per il fresco) fino al chicco di mais (per lo stagionato). Terminata la rottura si può procedere a una <b>semi-cottura</b> raggiungendo una temperatura massima di 42°C nel caso di Furmain fresco, e di 46°C nel caso di Furmain stagionato. Questa fase si realizza di norma in circa 10 minuti. Quindi si lasciano depositare i granuli della cagliata sul fondo della caldaia per un periodo che varia dai 5 ai 20 minuti, in funzione della consistenza della pasta che si vuole ottenere. Di seguito la cagliata viene raccolta e depositata negli appositi stampi forati (cascine), procedendo a più rivoltamenti delle stesse nelle prime ore, per evitare che la pasta si presenti aperta e non omogenea e per mantenere una temperatura uniforme. Segue una stufatura che può durare da 1 ora a 3 ore in funzione della temperatura (minimo 30°C massimo 40°C). La salatura può essere effettuata a secco o in salamoia. La stagionatura avviene in locali condizionati con temperatura massima di 16°C e umidità non inferiore all'80% per il formaggio stagionato; mentre con temperatura non superiore ai 10° per il formaggio fresco da 0° a 4°C per il Furmain fresco da consumarsi entro pochi giorni. Nel corso della stagionatura proseguono le periodiche voltature.
<b>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti:</b> v. tecniche di produzione
<b>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura</b> v. tecniche di produzione
3. NORMATIVE ESISTENTI
<b>Disciplinari di produzione</b>

**SERVIZIO SVILUPPO ECONOMICO, AGRICOLTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

Corso Garibaldi, 59 - 42100 Reggio Emilia - c.f. 00209290352

Tel. 0522.444131-144 Fax 0522.438988

Via Gualerzi, 40 - 42100 Reggio Emilia

Tel 0522.444111 - Fax 0522.444641

E-mail: [agricoltura@mbox.provincia.re.it](mailto:agricoltura@mbox.provincia.re.it) - [f.capuano@mbox.provincia.re.it](mailto:f.capuano@mbox.provincia.re.it) - Web: <http://www.provincia.re.it>

Esiste un disciplinare di produzione registrato ed un gruppo di circa 10 aziende che si stanno organizzando per la valorizzazione e tutela del Furmain.
<b>Consorzi, associazioni, comitati, ecc.</b>
Il CON.V.A.- Consorzio Valorizzazione prodotti dell'Appennino con il sostegno della Provincia di Reggio Emilia sta curando il rilancio e la valorizzazione di questo prodotto.
<b>Marchio registrato</b>
Esiste un logo di riferimento prodotto dal CON.V.A. registrato, con cui sarà contrassegnato il Furmain dei produttori che seguono il disciplinare di produzione.
<b>4. COMMERCIALIZZAZIONE</b>
<b>Stima quantità prodotta annualmente</b>
<b>Rete di distribuzione</b>
<b>Tipo e numero aziende:</b>
Numerosi caseifici in provincia di Reggio, Parma, Modena e Bologna producono attualmente il furmain
<b>Iniziative promozionali</b>
IL Furmain è stato proposto con successo a Reggio Emilia, alla Fiera della Giarèda nel settembre 2011
<b>5. UTILIZZAZIONE</b>
<b>Ricette (allegare ricetta)</b>
<b>Altro utilizzo</b>
<b>6. STORIA E COSTUME</b>
Come in tutte le economie di sussistenza a produzione stagionale, anche per il latte si pone il problema della sua trasformazione e conservazione. La generalità dei contadini, dopo aver adibito il latte ai vitelli e al consumo familiare, provvedeva a trasformare il latte restante in formaggio, generalmente a cura delle donne che lo lavoravano nella cucina domestica, secondo modalità produttive che ogni famiglia tramandava al proprio interno. Ne uscivano forme di piccolo taglio che, proprio in rapporto alla grande forma del grana, venivano chiamate come troviamo in tanti documenti dei secoli XVI e XVII, "formelle" o "formaggette". Termini che null'altro sono se non la traduzione in lingua italiana del dialettale furmain. Il diminutivo attesta da una parte la conoscenza e la produzione del grana, usato come termine di paragone per il più modesto formaggio casalingo. La formaggetta veniva in genere consumata all'interno della famiglia. Era un cibo molto popolare per la sua (abbastanza) lunga durata e per la praticità con cui poteva venire trasportata ai lavoratori della campagna. Un'altra parte veniva portata sui mercati locali dove veniva o venduta o scambiata con altri prodotti.
<b>Aneddoti</b>
<b>Referenze bibliografiche</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Carlo Roncaglia, Statistica generale degli Stati Estensi, vol. II, Tip. Vincenzi, Modena 1850, p. 264-265</li><li>- ASMo, Antichi Regimi, Felina e Mandra, Feudatari, 1629-1772</li><li>- Archivio di Stato di Reggio, Archivio del Comune di Reggio, Carteggio del Reggimento, anno 1462 busta II</li></ul>



**SERVIZIO SVILUPPO ECONOMICO, AGRICOLTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

Corso Garibaldi, 59 – 42100 Reggio Emilia - c.f. 00209290352

Tel. 0522.444131-144 Fax 0522.438988

Via Gualerzi, 40 - 42100 Reggio Emilia

Tel 0522.444111 - Fax 0522.444641

E-mail: [agricoltura@mbox.provincia.re.it](mailto:agricoltura@mbox.provincia.re.it) – [f.capuano@mbox.provincia.re.it](mailto:f.capuano@mbox.provincia.re.it) - Web: <http://www.provincia.re.it>

- Milani, Minozzo negli sviluppi storici della pieve e podesteria, Ed. Libreria Prandi, Reggio 1938, p. 175
- AA.VV., Reggio Emilia 11-12-13 Maggio 1907, Atti del I° Congresso Nazionale delle Latterie Sociali, Tip. Coop. Lavoranti Tipografi, Reggio Emilia 1908.

**Ricorrenze**

**7. ALTRE INFORMAZIONI**

Storicamente la lavorazione della formaggetta-furmain dipendeva molto dall'abilità della casara. Le "ricette" erano tramandate da una generazione all'altra e, attesa la qualità del latte e le condizioni ambientali (soprattutto erbe dei pascoli e stagionatura), davano prodotti di varia qualità. Non pochi veramente eccellenti, tanto che la formaggetta entra nell'elenco dei donativi più ambiti nei rapporti tra mezzadri e padroni, tra funzionari locali di governo e loro superiori cittadini, tra parroci di montagna e vescovi.

Il furmain era stato anche una grande risorsa contro le difficoltà alimentari della guerra. Ai piccoli contadini riusciva sempre, pur conferendo il latte al controllatissimo caseificio sociale, di trattenerne una parte per il furmain fatto e conservato di nascosto, salvezza per molte famiglie povere, risorsa per i latitanti del partigianato, ricercato e apprezzato dai tedeschi.

Altro motivo di gradimento era che il furmain – più di quello pecorino, "piccantino" e facilmente invaso dai bachi – era ritenuto molto adatto ai bambini.

**8. REFERENTI**

Nome e cognome = LUCIANO ROTTEGLIA – LUIGI PACCHIARINI – LARA ZINI

Associazione/ente = PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

Indirizzo = VIA GUALERZI, 40 – 42124 REGGIO EMILIA

Numero telefono 0522 444674- 444606

Numero fax. 0522-444641



PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

**SERVIZIO SVILUPPO ECONOMICO, AGRICOLTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

Corso Garibaldi, 59 – 42100 Reggio Emilia - c.f. 00209290352

Tel. 0522.444131-144 Fax 0522.438988

Via Gualerzi, 40 - 42100 Reggio Emilia

Tel 0522.444111 - Fax 0522.444641

E-mail: [agricoltura@mbox.provincia.re.it](mailto:agricoltura@mbox.provincia.re.it) – [f.capuano@mbox.provincia.re.it](mailto:f.capuano@mbox.provincia.re.it) - Web: <http://www.provincia.re.it>