

Categoria I

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: MASCARPA o MASCHERPA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

La *Mascarpa* o *Mascherpa* è una ricotta stagionata, principalmente ottenuta da siero di latte vaccino, meno frequentemente da siero di latte misto o puro di capra e/o pecora. Altro nome utilizzato è *Mascherpin* per le pezzature piccole.

La forma è generalmente arrotondata, per le modalità di formatura in teli.

Dimensioni: peso da 0,500 a 1,0 kg.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, presente, di colore grigio o ocra in quelle stagionate.

Pasta: bianca e morbida nelle produzioni fresche, più paglierino/avorio ed asciutta nelle stagionate.

Sapore: dolce di latte, delicato oppure leggermente intenso ma mai piccante nelle stagionate. Si possono ritrovare sentori di latte di capra o pecora nelle produzioni miste.

Metodiche di lavorazione

Tecnica di produzione.

La produzione di questi tipi di ricotta non si discosta dalle altre tipologie di questo prodotto.

Si parte da siero ottenuto in seguito ad una lavorazione casearia (in genere della tipologia Toma o Ossolano come nelle Valli del VCO, ma anche da produzioni di formaggi di capra o, raramente, pecora).

Generalmente si utilizza solo siero ma in alcuni casi, non frequenti, è possibile che venga aggiunta una piccola quota di latte (vaccino o caprino) nella ragione massima del 5 - 10 %.

Il liquido (siero o siero/latte) viene portato alla temperatura quasi di ebollizione, comunque al di sopra di 80 °C, in modo che avvenga la separazione (flocculazione) delle sieroproteine. Per migliorare l'ottenimento della *Mascherpa*, erano impiegate alcune sostanze di natura acida, come il siero acidificato (agra) oppure più raramente siero acidificato aromatizzato (buna o bouna) oppure ancora aceto, di norma bianco.

Per la produzione di *Mascherpa* da consumarsi fresca, si estrae la ricotta poco dopo il suo affioramento. Nel caso di destinazione a una più lunga stagionatura, è norma lasciare la ricotta affiorata ancora nel contenitore di produzione, proseguendo per alcuni minuti il riscaldamento del siero; questa tecnica permette di ottenere una ricotta leggermente più asciutta e più adatta alla stagionatura.

Una volta ottenuto il risultato desiderato, si procede all'estrazione, che si effettua depositando la ricotta in teli che successivamente vengono appesi, sia per la formatura (il giorno successivo si consumano fresche) e sia per una ulteriore asciugatura (sgondo di una parte di acqua per evitare problemi di stagionatura). Il prodotto rimane appeso in tela per alcune o diverse ore e successivamente posto in frigo per la vendita fresca o posto in cantina per la stagionatura.

La salatura può non essere effettuata per le *Mascherpe* fresche, è necessaria per le *Mascherpe* da stagionare. L'aggiunta del sale può avvenire in siero, oppure in miscela di ricotta al momento dell'estrazione, oppure a secco esternamente o in combinazione alla precedente durante i primi giorni di stagionatura.

Pratica impiegata in passato, meno oggi, l'affumicatura, solitamente appendendo le ricotte nella tela o appoggiandole fuori tela su un asse, all'interno o a fianco del camino in modo da ricevere un fumo meno caldo ma aromatico e di effetto leggermente essiccante.

Se ben prodotte, le *Mascherpe* possono avere stagionature di diversi mesi; il protrarsi della stagionatura e la conseguente perdita di umidità, conferisce al prodotto caratteristiche di asciuttezza che possono limitare le sensazioni organolettiche.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valsesia (VC) e tutte le vallate del Nord Est del Piemonte sino alla Lombardia.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Caldai di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno. Legni aromatizzanti per l'affumicatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione. Camini o sistemi per l'affumicatura.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MASCARPA o MASCHERPA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaje di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed assi per la stagionatura di legno. Legno aromatizzati per l'affumicatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Considerando che sono produzioni casearie a trattamento termico, le difficoltà sono nel tempo di asciugatura e nella umidità del prodotto finito. Normalmente non si considera la ricotta un prodotto caseario con particolari rischi e pericoli.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Cura nella fase di sgrondo dopo la formatura e passaggio rapido al freddo per le <i>Mascherpe</i> fresche, passaggio controllato con asciugatura per le <i>Mascherpe</i> da stagionare.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia che prevede un considerevole trattamento termico fa della <i>Mascherpa</i> un prodotto caseario da inserire in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.