

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: MACCAGNO o MACAGN

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

Caratteristiche

Il *Maccagno* o *Macagn* è un formaggio a latte vaccino intero a pasta semicotta, morbida, a media stagionatura. Si presenta di forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente concavo, con facce piane.

Dimensioni: peso di circa 2,0 kg, scalzo da 6,0 a 8,0 cm e diametro da 18,0 a 22,0 cm.

Crosta: sottile, di colore marrone/grigio, liscia e regolare diventa più consistente ed un poco rugosa con stagionature più protratte nel tempo

Pasta: di colore paglierino più o meno intenso, morbida, con leggera occhiatura ben distribuita.

Sapore: dolce, ricorda la crema del latte ed il burro.

Stagionatura: da 20/30 gg. in avanti, ottimo anche a stagionature di 4–6 mesi.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il *Maccagno* o *Macagn* è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca, un tempo caseificato crudo, oggi anche sottoposto a pastorizzazione. Il latte può essere caseificato caldo dopo la mungitura, come accadeva nel passato, o raccolto e stoccato in frigo per essere caseificato una volta al giorno.

Coagulazione: si coagula alla temperatura compresa tra 34 °C e 37 °C, si usa caglio di vitello naturale in quantità utile per ottenere una durata di coagulazione è variabile tra 40 e 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata, un tempo effettuata in una unica ed energica agitazione, oggi giorno può subire anche due fasi di taglio, sino a raggiungere granuli di cagliata della dimensione di riso o poco più. A fine rottura o contemporaneamente ad essa, si effettua una semicottura che può variare, anche in considerazione delle stagioni, dai 40/42 sino ai 48-50 °C. La tecnica permette un più veloce spurgo della cagliata e dona alla pasta una consistenza più elastica.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione può essere fatta o lasciando depositare la cagliata sul fondo della caldaia o estraendo cagliata e siero insieme. La formatura si effettua in stampi di plastica alimentare o in legno. Una volta sistemata la cagliata negli stampi si procede a lasciarli riposare sul tavolo spersoio per alcune ore, facendo dei rivoltamenti periodici, alcune volte anche sovrapponendoli per effettuare una leggera pressatura. La salatura avviene il giorno dopo della produzione, ma a seconda delle aziende può anche avvenire dopo 2–4 giorni. Si può effettuare sia a secco che in salamoia

Stagionatura: si protrae per almeno 20–30 giorni, ma si può prolungare anche per alcuni mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Biella e territorio della C.M. Val Sesia in provincia di Vercelli.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

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.

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:

AA.VV. *Esposizione Generale dei prodotti del circondario di Biella del 1882*, Catalogo Ufficiale e pianta, Premiato Stabilimento Tipografico, Litografico, Librario G. Amosso. Biella, 1882

Giacomo Talleri, *Alpeggi biellesi: tecniche casearie tradizionali, terminologia, arte pastorali*, Centro Studi Biellesi, Biella 1966

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

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-cà da fë (La casa del fuoco)*, De Alessi Editore – Biella 1989

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MACCAGNO o MACAGN
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
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 del formaggio <i>Maccagno</i> o <i>Macagn</i> lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.