Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: MURIANENGO o MONCENISIO

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

Caratteristiche

Il *Murianengo* o *Moncenisio* è un formaggio erborinato a latte vaccino intero a doppia pasta. La forma è cilindrica a facce piane.
Dimensioni: peso molto variabile da 5 a 12 kg., scalzo da 12 a 18 cm. e diametro da 25 a 35 cm.
Crosta: naturale compatta.
Pasta: bianco o paglierino, con venature blu-verdastre dovute alla presenza delle tipiche muffe dei formaggi erborinati.
Sapore: molto aromatico e più o meno fortemente piccante.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte impiegato è di norma latte vaccino, anche se in passato era probabile l'aggiunta di piccole quote di latte di capra e pecora. È anche possibile che alcune volte si effettuasse l'affioramento della munta della sera. Nelle più recenti produzioni si utilizza solo latte vaccino intero.
Coagulazione: il latte viene coagulato a 30–35 °C in 30-60 minuti circa.
Lavorazione in caldaia: a coagulazione avvenuta, si procede alla rottura della cagliata dapprima in grosse porzioni e poi più minutamente sino ad ottenere grumi caseosi della dimensione di 1–3 cm. Segue una breve sosta per far depositare la cagliata sul fondo della caldaia, dopodiché si allontana il siero e la si estrae.
Lavorazione fuori caldaia: si introduce la massa caseosa in una tela. Il giorno successivo, effettuata una identica produzione, si miscelano le due cagliate in ragione di circa metà e metà e si inseriscono nello stampo. A questo punto è possibile sia pressare che lasciare la forma in ambiente caldo, per una corretta acidificazione. Successivamente si passa alla salatura a secco, un tempo di più lunga durata (anche sino a 20 giorni), più recentemente di durata come altri formaggi (1-4 giorni).
Stagionatura: meglio se svolta in ambienti freschi ed umidi, dopo 20–30 giorni è possibile procedere alla foratura della forma per migliorare l'erborinatura, in caso di mancata foratura, le venature interne si svilupperanno con molta difficoltà. Una corretta stagionatura può durare sino a 3 mesi e protrarsi anche 4–5 mesi.
Note: la tecnica descritta del formaggio *Murianengo* o *Moncenisio* è quella più confermata anche da testi tecnici, ma esiste anche una seconda versione tecnologica di questo formaggio. In base a testimonianze orali e per deduzione dal territorio di provenienza, il *Murianengo* (senza la seconda denominazione *Moncenisio*) sarebbe da annoverare tra i formaggi a pasta tritata ovvero alla tecnica che prevede la conservazione della cagliata per due o più giorni, la successiva tritatura (manuale), il riassemblaggio con salatura in pasta e la successiva pressatura e stagionatura. Il risultato organolettico è di un formaggio a pasta friabile che, con la stagionatura protratta, diventa erborinato naturale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Torino – Valle Susa

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e 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:

Lettera della Camera Ducale stampata a Torino nel 1627 che stabilisce le tasse sui prodotti commercializzati sul mercato di Torino (Archivio di Stato di Torino, P.za Mollino 14: 2°). Alla voce: Formaggi, si citano i *Murianenghi freschi e di primo tempo.*

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

Vizzardi e Maffeis, Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione, Edizioni Agricole, 1990

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MURIANENGO o MONCENISIO

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, forme ed 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
Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto 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 media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio *Murianengo* o *Moncenisio* lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.