

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Il Blu del Moncenisio è prodotto con latte vaccino intero, a volte con una piccola percentuale di latte ovino. Dopo la cagliata, secondo un rito antico e segreto, parte una lavorazione a latte crudo, a pasta rotta. Occorre una base acida per far nascere il “penicillo”, cioè la muffa che si sviluppa non con una banale siringatura di bacilli, ma con attenta sollecitazione di aghi in rame da parte del casaro, che buca la crosta delle forme.

Dopo 20 giorni di riposo, le tome vengono salate a secco e stagionate per almeno 90 giorni perché si sviluppi la tipica erborinatura bluastra all’interno della pasta paglierina e compatta, così da offrire al palato un sapore forte, intenso, con note di stalla e penicillo.

La crosta si presenta sottile, leggermente fiorita, color bianco avorio.

Le forme hanno un diametro di 30/3 cm e pesano 5-6 kg.

Localizzazione e denominazione

Il Blu del Moncenisio nasce nelle montagne piemontesi e, di preciso, nell’area del passo del Moncenisio, in alta Val di Susa.

Storia e curiosità

Questo erborinato è considerato un formaggio d’alpeggio così raro da essersene quasi perse le tracce a causa della tecnica per generare l’erborinatura.

Ha origini antichissime: le prime notizie risalgono addirittura all’XI secolo. Una leggenda narra che l’erborinatura nacque per l’errore di un pastore che versò la cagliata, ricavata dal poco latte delle mucche stanche dal viaggio, in un recipiente improvvisato e abbandonato in un angolo.