

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

il Cevrin è un formaggio a latte misto. Al latte vaccino della mungitura serale viene aggiunto il latte della mungitura mattutina delle capre, solitamente il 40% del totale.

Il latte viene termizzato fino a 65-70 °C circa, poi è raffreddato fino a 35 °C circa. A questa temperatura viene effettuata la rottura della cagliata, generalmente con uno spino.

La rottura è a granulo piccolo (chicco di riso).

Dopo la spinatura, la pasta viene posta nelle apposite fascelle d'acero o di frassino per lo sgrondo.

La salatura avviene esternamente in due giorni.

Il prodotto viene poi stagionato in cantine, meglio se posizionato su paglia di segale, per un periodo che va fino a 3 mesi.

Si presenta a forma tonda con una crosta rugosa di colore ambrato, diametro delle facce cm 15-18, scalzo di 10 cm e peso da 0,8 a 1,5 kg.

La pasta è morbida, di colore giallo verso l'esterno e bianco all'interno, dal profumo persistente. Al gusto denota sentori di sottobosco, funghi, nocciola e burro, sapidi e molto equilibrati.

Localizzazione e denominazione

Il Cevrin è prodotto stagionalmente da aprile a dicembre nei comuni di Coazze, Giaveno e nelle zone circostanti.

Storia e curiosità

Il Cevrin di Coazze fa parte del "Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino".

