

Maccagno biellese



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Il maccagno rappresenta un cru di eccellenza della toma della montagna biellese.

Prende il nome dall'alpe omonima che si trova sotto il monte Cossarello a nord di Biella.

La produzione del maccagno prese avvio nelle valle poste ad est del territorio biellese, in seguito la pratica si diffuse in tutta la provincia di Biella.

Era il formaggio prediletto della regina Margherita di Savoia e Quintino Sella ministro del regno d'Italia e fondatore del Club Alpino Italiano.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta con struttura tenera con fori sottili distribuiti uniformemente. Il colore è bianco con sfumature gialle. Impasto di media consistenza di colore marrone, in alcuni casi presenta una muffa di colore giallo.

Sapore: moderatamente saporito

Abbinamenti: Vini rossi. Frutta fresca (pera Passacrassana). Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, termizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: Cotta, pressata



Allevatore di Formaggi

Salatura: a secco

Stagionatura: 30/60 giorni minimo

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 2 kg circa

Dimensioni: diametro circa 18 cm, scalzo circa 6 cm

Produttori: casari della zona di Biella (basso Piemonte)

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.