

*di Giuseppe Zeppa,
Valentina Alessandria,
Renato Mello Grand*

ORIGINI

L'aggiunta al formaggio di spezie ed erbe aromatizzanti è certamente una delle pratiche più antiche e diffuse nel settore lattiero-caseario ed il suo scopo è quello di solleticare la curiosità del consumatore oltretutto i suoi sensi. Del resto la stessa salatura può essere considerata un'aromatizzazione del formaggio poiché fornisce al prodotto sapidità e ne aumenta l'edibilità.

In genere l'aromatizzazione dei formaggi viene effettuata aggiungendo alla cagliata, prima della messa in forma, sostanze aromatizzanti (peperoncino, ginepro, spezie varie), mentre molto più rari sono i casi in cui l'aromatizzante viene aggiunto all'esterno su forme già in stagionatura. Ciò si deve sia al maggiore spreco di prodotto aromatizzante sia alla necessità di una maggiore stagionatura del formaggio al fine di consentire l'aromatizzazione di tutta la forma. Il Murtarat, un formaggio tipico dell'area biellese, appartiene proprio a questa seconda categoria di prodotti e deve il suo nome al fatto che si conservava in genere per più anni, assumendo un sapore sempre più "esplosivo" da cui il nome "murtarat" (mortaiolo). Riscoperto alcuni anni or sono da una azienda della provincia di Biella, del Murtarat, come di molti altri formaggi tipici italiani, non esiste una documentazione che ne attesti le origini, ma la sua tecnologia viene tramandata oralmente da diverse generazioni di produttori. Prodotto esclusivamente da latte vaccino crudo, il Murtarat può essere aromatizzato con innumerevoli spezie ed aromi quali peperoncino, aglio, noci, semi di finocchio, sesamo, timo, ginepro, erba



cipollina, semi di papavero, fieno, salvia, rosmarino, alloro, menta e molti altri ancora e presentato in altrettante forme e dimensioni che ne valorizzano via via gli odori, i colori, il sapore, l'aroma o la struttura

Il Murtarat è quindi anche un formaggio di fantasia, ma a differenza di molti altri prodotti simili ha profonde radici storiche e territoriali ed è quindi la sola fantasia del produttore, unita all'artigianalità della produzione, che lo rendono un prodotto unico ed irripetibile nel suo genere.

AREA DI PRODUZIONE

Il Murtarat viene prodotto in Piemonte e più precisamente nel territorio del comune di Candelo in provincia di Biella, un piccolo paese a circa 350 metri di altitudine sulla destra del torrente Cervo.

I PASCOLI

Per la produzione di Murtarat si utilizza esclusivamente latte bovino di provenienza locale. Il foraggio verde rimane la base dell'alimentazione delle vacche per la maggior parte dell'anno e solo in condizioni climatiche avverse vi è una integrazione con cereali e fieno.

TECNOLOGIA

Il Murtarat viene prodotto una sola volta al giorno utilizzando latte vaccino intero della munta mattutina miscelato ad una eguale quantità di latte della munta serale conservato in serbatoi refrigerati. La miscela così ottenuta viene riscaldata a 37°C e coagulata con caglio di vitello liquido. Ad avvenuta formazione del coagulo si procede ad un ulteriore riscaldamento sino a circa 45°C ed a una rottura in due tempi della cagliata sino ad ottenere dei granuli delle dimensioni di un chicco di mais.

Il coagulo viene quindi estratto e posto in fascere o in teli per lo sgrondo. Durante questa operazione possono già essere aggiunti alla cagliata vari aromatizzanti quali gherigli di noce, grani di pepe o bacche di ginepro in relazione al tipo di prodotto che si vorrà ottenere. La cagliata viene quindi lasciata sgrondare per una decina di ore e salata in salamoia per circa 8 ore. Al termine della salamoia il formaggio viene cosperso di spezie ed erbe aromatizzanti e posto in un locale fresco ed asciutto per favorire l'adesione del prodotto aromatizzante al formaggio. Dopo alcuni giorni il formaggio viene quindi trasferito nei locali di stagionatura freschi ed umidi nei quali resterà dai 15 giorni fino ad oltre un anno.

GASTRONOMIA

Il "Murtarat" o meglio i "Murtarat", in relazione alla diversa aromatizzazione e stagionatura presentano caratteristiche gusto-olfattive estremamente diversificate.

La pasta, soprattutto nei prodotti più freschi è morbida con occhiatura diffusa e minuta per diventare compatta con l'aumentare della stagionatura. L'odore, il sapore, le sensazioni tattili e l'aroma dipendono, ovviamente, dal tipo di aromatizzazione utilizzato. Il Murtarat è quindi un formaggio tradizionale che per le sue peculiari caratteristiche gusto-olfattive non dovrebbe mai mancare in un carrello di formaggi benché, viste le sue molteplici forme, aromatizzazioni e stagionature potrebbe costruire anche da solo un carrello quanto mai interessante e curioso.

Si consuma in genere da solo ma si abbina anche molto bene a prodotti sensorialmente delicati quali la polenta, la marmellata od il miele che ne esaltano ancor più il caratteristico ed intenso flavour.

