

## “La Furmagina da Varés”, la scheda

**Pubblicato:** Lunedì 2 Aprile 2007

"La furmagina da Varés" realizzata dal caseificio Norden per conto della Cooperativa Latte Varese permetterà a buongustai e casalinghe di sbizzarrirsi in cucina con una serie infinita di abbinamenti.

✘ «A Osmate questo formaggio si consuma, secondo la tradizione, impastata con cipolle rosse tagliate a fettine sottili e condita con olio, sale, aceto e pepe – spiega Cesare Ribolzi – Pochi chilometri più in là invece, a Travedona, i vecchi la abbinano alla polenta, servita in un soffritto di burro e cipolle. Però i modi di usarla sono infiniti: si può mescolarla con erba cipollina, aglio e maggiorana oppure preparare una bruschetta calda su cui mettere anche olive e champignons. Altri preferiscono la formaggina unita a pezzetti di pomodoro e peperone o con il prosciutto cotto. Io l'ho assaggiata anche con il miele d'acacia varesino e spalmata sulla bistecca: è buona anche lì».

Le curiosità però non terminano qui: la "furmagina" è precursore del "sancarlin" o "zincarlin". Lasciando maturare la formaggina impastata con sale e molto pepe, in una marmitta ricoperta con uno strofinaccio, si ottiene un formaggio pungente, piccante, intenso. Provarlo però richiede coraggio, o almeno una certa predisposizione.

**Denominazione:** Furmagina da Varés

**Materia prima:** latte vaccino fresco proveniente dai produttori della provincia di Varese. Pastorizzato e non standardizzato.

**Tecnologia di lavorazione:** dopo il trattamento termico (pastorizzazione), vengono aggiunti i fermenti selezionati che daranno vita alla fermentazione lattica, coadiuvata solo in piccola parte da un'aggiunta di caglio.

Dopo una notte di fermentazione, la cagliata passa dalla caldaia a un tavolo dove sono poste le stuoie che permettono la sgrondatura del siero e trattengono la parte solida. Il formaggio è rivoltato finché non arriva al grado di umidità desiderato. A quel punto viene mescolato con il sale, confezionato e raffreddato in cella frigorifera.

**Stagionatura:** non si effettua: la "furmagina" è pronta alla vendita in sole 36 ore.

**Caratteristiche prodotto finito:** il colore del formaggio è bianco, la consistenza pastosa mentre in bocca è aromatico e gradevolmente acidulo.

**Pezzatura:** la formaggina sarà commercializzata incartata come un panetto di burro del peso di 200/250 grammi circa.

**Durata:** dopo la consegna, il formaggio ha una durata di 14 giorni.

**Calendario di produzione:** tutto l'anno.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

