

Il Mascarpone: una dolce delizia ma attenzione alle calorie

scritto da Alessandra Barbazza | 21/12/2016



**Nel paese di mia madre..rogge scorrenti vi sono, fra
alti argini, dritte, e non si sa dove vanno a finire.
La terra s'allarga a misura del cielo, e non si sa dove
va a finire.
Nel paese di mia madre v'han ponti di nebbia che il
vespro solleva da placidi fiumi, varca il sogno quei**

“ponti di nebbia, mentre le rive si stellan di lumi..” (Ada Negri, Nel Paese di mia madre - 1924).

Ada Negri poetessa lombarda, così descriveva il paesaggio della sua **Lodi**, luogo d'origine del **mascarpone**, il prodotto caseario forse più dolce in assoluto.

L'**arte casearia** ha antiche origini nella pianura lodigiana: a partire dall'anno Mille le operazioni di bonifica atte dai monaci delle grandi abbazie, e gli innovativi sistemi d'irrigazione ideati nei secoli, hanno reso la zona uno dei luoghi più fertili d'Europa. Lo sviluppo dell'allevamento e, di conseguenza, il settore caseario in questa area sono sinonimo di alta qualità.

Caratteristiche del mascarpone

Il mascarpone si distingue dalla stragrande maggioranza dei formaggi italiani per il particolare metodo di lavorazione. Molti tendono a considerarlo unicamente un latticino ma è classificato, a tutti gli effetti, come formaggio poiché avviene la coagulazione della caseina presente.

Particolare e notevole è l'**assenza del caglio animale** e per questo motivo è impiegato largamente anche nella cucina vegetariana.

È **molto calorico** (circa 400 kcal ogni 100 g), ha una **consistenza cremosa**, densa, e un **gusto** che richiama proprio quello della panna. Va conservato in frigorifero e consumato in brevissimo tempo: la perdita di freschezza altera il colore bianco e l'odore si intensifica, risultando acido.

Le origini del Mascarpone

Il termine "**mascarpone**" deriva dal dialetto lodigiano "mascherpa" e significa "crema di latte". Una delle prime testimonianze della sua esistenza è la ricetta di una **crema a base di mascarpone**, zucchero e acqua di rose, presente nel celebre **Summa Lacticinorum**, edito a Torino nel 1477, il più antico trattato sul latte e i suoi derivati, una vera e propria enciclopedia scritta da **Pantaleone da Confienza**. Medico e diplomatico della metà del Quattrocento, grazie ai numerosi viaggi e alla conoscenza diretta e personale dei formaggi italiani e francesi, l'autore raccontava per la prima volta i **diversi tipi di mascarpone** descrivendone, in modo dettagliato, le tecniche di produzione e lavorazione, gli aspetti qualitativi, il sapore e i consumi.

Un tempo veniva prodotto solamente nel periodo invernale a causa della facile deperibilità: fresco e delicato, tendeva a irrancidire rapidamente. Lo si conservava avvolto in garze in recipienti di vetro, vasi di porcellana, fagotti appesi nelle cantine o nelle celle e lo distribuivano direttamente su piattini di portata.

La tecnica di produzione

Il **procedimento di produzione** del mascarpone prevede che il latte venga centrifugato e la panna che affiora riscaldata ad alte temperature, circa 85°C\ 90°C; a questa viene aggiunto acido citrico (limone) o acetico, come attivatore della coagulazione.

In pochi minuti si forma la cagliata e il composto viene trasferito in un ambiente fresco e ben areato, avvolto in teli candidi di lino che permettono il filtraggio e la sgocciolatura del siero dalla restante parte, che assumerà la classica consistenza cremosa, densa e maggiormente compatta.

Dopo un riposo al fresco di circa 24 ore non necessitando di stagionatura, il mascarpone è pronto all'utilizzo.

Oggi grazie alle moderne tecniche di conservazione e all'impiego talvolta dei conservanti, lo si può trovare tutto l'anno ed è venduto **in vaschette** nella grande distribuzione, **sfuso o avvolto in carte di pergamena** se acquistato direttamente presso i caseifici artigianali o le cascine.

L'utilizzo in cucina

Il mascarpone è conosciuto ormai in tutta Italia e utilizzato in cucina in numerose ricette dolci o salate, dalla preparazione di sughi e salse a elemento legante tra altri alimenti.

È uno degli ingredienti principali di dolci conosciuti e tipici come il **tiramisù** e la **crema al mascarpone** o "**pucia dulsa**", legata alla tradizione lodigiana ma ormai diffusa in tutto il territorio nazionale. Un dessert facile e veloce da preparare, ottimo come salsa di accompagnamento a torte, panettoni e pandori.

>> [Scopri la ricetta della *Pucia dulsa* o crema al mascarpone.](#)

MASCARPONE

**Elenco aziende di produzione e vendita:
Vuoi essere presente qui? Contattaci!**