Çuç di mont, il formaggio di malga che profuma di erbe di montagna

Tipico del Friuli Venezia Giulia, è grasso e ricco di proteine, dai tipici sentori di erbe di montagna, fieno, lieve tostatura e piacevolissime note animali. Scopriamolo nella malga di una giovane casara

I pascoli di montagna in Friuli Venezia Giulia (Foto © Francesco Galifi).

Negli ultimi anni il mondo caseario è interessato da una crescente attenzione da parte del consumatore ai **formaggi di malga**, ovvero a quei prodotti dal particolare carattere e dal gusto fortemente influenzato dall'alimentazione del bestiame al pascolo. Ma anche le antiche pratiche produttive contribuiscono a rendere unici i formaggi di montagna, oggi più che mai espressione di qualità nella continuità delle tradizioni.

Il **Çuç di Mont** è proprio uno di questi formaggi, diffuso in **Friuli Venezia Giulia** e prodotto tra la dorsale del Cansiglio e Piancavallo e le Alpi Carniche.

Caratteristiche organolettiche del formaggio Çuç di Mont

Il **Çuç di Mont** è un formaggio a latte intero, **grasso e ricco di proteine**, in buon equilibrio, caratterizzato da una **pasta elastica** anche dopo i 12 mesi di stagionatura.

Forme di Çuç di mont presso la Malga Costa Cervera (Foto © Francesco Galifi).

Presenta il **tipico color giallo "malga"**, ovvero un **giallo paglierino carico** che evoca le erbe di montagna: si tratta di un colore uniforme e accentuato che tende ad "ingiallirsi" ulteriormente con le stagionature più lunghe, mentre la pasta acquisisce maggiore compattezza e lieve granulosità con cristalli. L'occhiatura regolare, rada e non uniforme è espressione della tipicità del formaggio e della sua ottima fattura.

Il prodotto fresco è saporito già dopo 40 giorni anche se i suoi sentori rimandano sempre al latte crudo/fresco. Con la maturazione, anche i profumi e gli aromi evolvono verso una maggiore complessità offerta da **sentori di erbe di montagna**, fieno, lieve tostatura e piacevolissime note animali.

Malga Costa Cervera, una lunga tradizione ereditata da Annalisa

Già **presidio SlowFood**, il Cuc di Mont è attualmente prodotto solo in tre malghe, una delle quali è **Malga Costa Cervera**, gestita dalla **famiglia Celant** da una settantina d'anni, che rimane **aperta da fine maggio agli inizi di ottobre**.

In particolare, oggi è **Annalisa Celant** che segue la lavorazione del Cuc di Mont portando avanti una tradizione di famiglia iniziata più di duecento anni fa. La sua, infatti, è **la più antica famiglia di malgari del Friuli-Venezia Giulia**, tanto che al bisnonno fu attribuito il titolo di "**Patriarca delle Malghe**".

Annalisa Celant della Malga Costa Cervera tra le sue "forme" (Foto © Francesco Galifi).

La **giovane casara** ha deciso di intraprendere la strada della produzione in malga ad appena 18 anni, convinta che i locali utilizzati dal padre, dal nonno e dal bisnonno prima di lei, fossero qualcosa che non potesse essere abbandonato, essendo un luogo deputato da sempre alla produzione di un formaggio del territorio, prodotto di nicchia raro e talvolta introvabile, dalle sensazioni gusto-olfattive impareggiabili.

Annalisa ha scelto di trasferirsi in **Malga Costa Cervera**, durante il periodo estivo, non tanto per il lavoro ma perchè vivere la malga è una scelta personale, uno stile di vita. Il rapporto con la natura, con gli animali, con ciò che si è e con ciò che si vuole essere è strettissimo.

Un momento di lavorazione in malga (Foto © Francesco Galifi).

Le giornate non hanno orari fissi, tutto viene scandito dai ritmi degli animali: la munta, l'alimentazione, l'apertura e chiusura dei recinti verso i pascoli. Oltre alla cura del bestiame e alla produzione del formaggio, Annalisa incontra i visitatori, desiderosi di conoscere come si fa il formaggio in montagna e come si può vivere in una realtà fatta anche di molte rinunce alle comodità che caratterizzano la vita di pianura.

Così, dagli oltre 1100 metri di altitudine, con scorci davvero unici sulla vasta pianura pordenonese, l'imprenditrice/artigiana ogni settimana intrattiene i gruppi di persone in visita, spiegando le fasi di lavorazione del formaggio, le attrezzature utilizzate e, soprattutto, differenze rispetto alla caseificazione in pianura.

Il processo di lavorazione del Cuc di Mont

A Malga Costa Cervera, il Cuc di Mont è frutto della munta serale cui è stato aggiunto il latte della mattina. L'azione del **lattoinnesto naturale**, selezionato in azienda, e del **caglio di vitello** dopo una mezz'ora circa, portano alla formazione della cagliata. Questa, tagliata finemente a chicco di riso, concede lo spurgo del siero in caldaia.

Annalisa, grazie alla sua quasi ventennale esperienza, controlla con occhi e mani l'andamento della formazione della cagliata, poiché il tutto avviene su fuoco a legna e caldaia in rame, così come veniva fatto un tempo, all'interno delle stesse mura in pietra, talvolta affumicate, ricche di

microflora utile alla caseificazione.

Le forme tagliate in caldaia e riposte nelle fascere con l'impiego di teli di lino, vengono poste a spurgare sotto il peso di una pietra, garantendo così anche una pressatura del tutto naturale. Il **Cuc di Mont** così prodotto, subisce un rivoltamento più o meno frequente per procedere poi al suo affinamento.

La produzione del Çuç di mont segue le antiche procedure (Foto © Francesco Galifi).

Il **Çuç di Mont** si può trovare anche con l'aggiunta di una piccola percentuale di latte caprino, ma **a Malga Costa Cervera il latte è esclusivamente vaccino**, frutto della munta di una ventina di capi per lo più di bruna alpina e qualche pezzata rossa.

La maggior parte del formaggio viene acquistato fresco e solo una piccola parte subisce affinamenti che lo portano anche sino ai 24 mesi.

Nella malga di Annalisa viengono prodotte 6 o 7 forme al giorno, di aspetto cilindrico e del peso variabile di 3/4 chili, ma tutte vanno a ruba in brevissimo tempo ed è per questo che il formaggio deve essere prenotato con largo anticipo.

Malga Costa Cervera
Via Cansiglio, 32/2 – Polcenigo (Pordenone)
Facebook

Data di creazione
18/11/2019

Autore
antonio-lodedo