

MARZELLINA – UN FORMAGGIO CIOCIARO

Marzellina è il nome di un prodotto tipico della provincia di Frosinone, e precisamente della zona più classica della Ciociaria, tra i monti Lepini e i monti Ausoni.

Di antica tradizione, da sempre nel luogo si è adoperato il latte di capra indigena con alimentazione a pascolo. E' un formaggio prettamente di consuetudine familiare e messo in commercio attraverso i canali di nicchia.

La Marzellina è il prodotto ottenuto utilizzando il latte, solitamente di due mungiture, quello della sera precedente con quello della mattina.

Si lavora a "crudo" portando la temperatura sui 27°C, aggiungendo caglio di capretto in pasta, ricavato in fattoria (azienda) dallo stomaco (abomaso) del capretto mattato ancora lattante.

La coagulazione avviene in brevissimo tempo. La rottura della cagliata, praticata per separare il siero dal vero e proprio formaggio, viene fatta fin quando i grumi non raggiungono la dimensione del chicco di riso.

La maturazione si ottiene in cantine dove l'ambiente è fresco e ventilato.

E' un formaggio le cui dimensioni variano a seconda del metodo di maturazione e successiva eventuale stagionatura. Si prepara a forma cilindrica allungata quando la cagliata viene formata in piccoli contenitori metallici forati; la forma cilindrica schiacciata si ottiene quando il contenitore è a "fuscella" di giunco. Ambedue le forme variano da un etto a circa 250 g.

La Marzellina si può consumare fresca quando giunge a quello stadio di maturazione in cui viene denominata "Mosciatella": la breve maturazione ha fatto assumere alla crosta una lieve colorazione gialla chiara, la pasta bianca candida è compatta e granulosa; il gusto è fresco e delicato con "nuance" finali di retrogusto piccante.

La Marzellina stagionata oltre due mesi, denominata anche "Marzolina", poiché la produzione migliore si concentrava partendo dal mese di marzo (fino a maggio), si presenta con una crosta alquanto scura, ambrata, e con pasta che ha assunto una colorazione non più bianchissima e che denota da subito il prepotente gusto dovuto al caglio di capretto in pasta che ha dato la possibilità

di far evolvere, alla giusta maturazione, tutti i sentori specifici del latte di capra. Il taglio della Marzellina stagionata viene effettuato con la punta del coltello, scacchiandola come si procede per un formaggio a "grana".

La composizione della Marzellina stagionata, soda e scagliosa, si mantiene tale per lungo tempo se immersa, come vuole la tradizione, nell'olio di oliva.

L'abbinamento artoico per ambedue le tipologie si può pregiare con un pane casereccio della Ciociaria.

L'abbinamento enoico, per la Mosciatella, è consigliabile con un vino bianco, leggero, di spiccata acidità come una Passerina del Piglio; mentre per la Marzolina, che ha un sapore non più delicato, ma forte e piccante (non pungente) per l'armonia delle varie sensazioni, induce l'accompagnamento con il vino per "contrasto" anziché per "assecondamento": il Moscato di Terracina passito, con il suo aroma e sapore dolce (meglio se liquoroso), mitiga la robustezza dei sapori del formaggio, rendendo unico ed armonico il tutto.