

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Il Plaisentif è un formaggio che viene prodotto solo per un periodo di 40 giorni circa, tra giugno e luglio, con latte vaccino intero e crudo.

In alpeggio, le mucche si alimentano esclusivamente con erba ricca della fioritura delle violette. Per questo motivo, e per il suo particolare profumo, il Plaisentif è anche conosciuto come "Formaggio delle Viole", come conferma anche il marchio a fuoco impresso sulla forma.

La stagionatura minima deve essere di circa 70 giorni. Il formaggio ha forma cilindrica irregolare, con facce piane, scalzo leggermente convesso, crosta di colore bianco. Il peso varia da 1,8 a 2,3 kg.

La pasta è di colore avorio intenso, il sotto crosta presenta una leggera unghia color nocciola di circa 2 mm di spessore costante. La pasta presenta occhiature di media grandezza, con forma e distribuzione irregolari. La struttura appare compatta, deformabile, plasmabile in bocca, dove diventa grumosa e diluibile, facilmente digeribile.

Gli aromi che si sprigionano sono di burro, castagne e noci. Il finale rilascia una sensazione pastosa di mandorla di media intensità e persistenza, con leggero sapore amarognolo tipico delle viole.

Localizzazione e denominazione

Il territorio di produzione abbraccia l'Alta Val Chisone e una parte dell'Alta Val Susa nel periodo di fioritura delle viole (giugno-luglio). Più precisamente, il periodo d'alpeggio inizia il 21 giugno.

Il Plaisentif può essere venduto solo a partire dalla terza domenica di settembre, in occasione della festa di Poggio Oddone a Perosa Argentina.

Storia e curiosità

Il Plaisentif era già prodotto tra il XIII e il XIV secolo. All'epoca aveva addirittura un prezzo superiore a quello della carne e, a riprova del suo valore, era offerto a governatori e potenti locali dai commercianti che volevano aprire nuovi mercati.

Nonostante la sua lunga storia, questo formaggio è stato poi dimenticato per essere rivalutato solo in tempi recenti.