

## TOMA DEL MACCAGNO



### Caratteristiche tecniche

*Latte:* vaccino, intero, crudo  
*Lavorazione:* artigianale, d'alpeggio  
*Pasta:* cotta, pressata  
*Salatura:* a secco  
*Stagionatura:* minimo 20 giorni  
*Produzione:* tutto l'anno (alpeggio estiva)  
*Grassi:* 45% MGSS  
*Peso:* 3-4 kg  
*Dimensioni:* diametro 15-25 cm, h 8-10  
*Produttori:* casari del biellese

### Caratteristiche organolettiche

*Aspetto e consistenza:* pasta color avorio o giallo paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura rada  
*Sapore:* intenso, dolce, con note di erba o fieno e sentori di stalla  
*Abbinamenti suggeriti:* Vini rossi. Frutta fresca (pera Passacrassana). Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

### Storia e curiosità

“Maccagno” è il nome di un celebre alpeggio del biellese, alle cui produzioni si sono ispirate anche le tome della pianura sottostante, riconoscibili per la crosta, trattata con zafferano, dal vistoso colore arancione (che tende a farsi grigio con l'inoltrarsi della stagionatura).