

Sapori di Valle Camonica

I FORMAGGI

nella cultura casearia di Valle Camonica





I FORMAGGI

NELLA CULTURA CASEARIA DI VALLE CAMONICA



Regione Lombardia



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura



© 2014 - Comunità Montana di Valle Camonica
Piazza Tassara, 3 - 25043 Breno (BS)
www.cmvallecamonica.bs.it
uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it
Tel. 0364 324011 - 0364 324019
Fax 0364 22629

Testi: Gualberto Martini
Curatore editoriale: Eletta Flocchini
Ideazione e coordinamento editoriale: Alessandro Putelli
Fotografie: Leo Milani
Progetto grafico: Lorenzo Caffi per "la Cittadina", Gianico (BS)
Stampa: "la Cittadina", Gianico (BS)
Finito di stampare nel mese di Marzo 2014
(seconda edizione)

www.saporidivallecamonica.it

È vietata la pubblicazione, la diffusione e la riproduzione anche parziale di tutto ciò che è contenuto nel presente volume (testi, fotografie, disegni) con qualsiasi mezzo, compresa la fotocopia, se non espressamente autorizzata.



Per la stampa di questo libro è stata utilizzata Carta Certificata FSC. Il marchio del Forest Stewardship Council (FSC) indica che la carta impiegata per fabbricare il prodotto proviene da una foresta correttamente gestita secondo i rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.



Sommario

SALUTI ISTITUZIONALI pag. 5

INTRODUZIONE

I formaggi della cultura casearia
della Vallecamonica pag. 7

CAPITOLO 1

LA CULTURA PASTORALE

IN VALLE CAMONICA..... pag. 11

CAPITOLO 2

I FORMAGGI..... pag. 23

I FORMAGGI VACCINI pag. 28

CAPITOLO 3

I FORMAGGI DI CAPRA..... pag. 49

FORMAGGI A

COAGULAZIONE PRESAMICA pag. 51

FORMAGGI A

COAGULAZIONE ACIDA O LATTICA..... pag. 62

CAPITOLO 4

I FORMAGGI DI PECORA pag. 73

CAPITOLO 5

CAGLIO, SALE E INNESTI pag. 85

CAPITOLO 6

I PRODUTTORI pag. 91







Saluti Istituzionali

La varietà della produzione casearia rappresenta una delle risorse più significative della Valle Camonica.

La sua storia ha origini lontane nel tempo e con il passare dei secoli si è trasformata, grazie all'impegno e alla dedizione di generazioni di allevatori, in un vero e proprio punto di forza dell'economia e della cultura locale.

Oggi la produzione dei formaggi camuni annovera tipologie variegata: Casolet, Rosa Camuna, formaggella, Fatuli, formaggi caprini e di pecora, ricotte. Non ultimo, il famoso e apprezzato formaggio Silter, per il quale l'iter di riconoscimento "Dop" è ormai in fase di conclusione ed è previsto entro il 2014.

La promozione della produzione casearia locale è da tempo una priorità di pertinenza della Comunità Montana di Valle Camonica, che in vista di Expo 2015 ha attivato una serie di azioni e di strumenti per raggiungere l'obiettivo di far conoscere e apprezzare i prodotti agroalimentari camuni e la loro genuinità, garantendone naturalmente la qualità e la tipicità.

In questa terra di montagna la lavorazione di latte e formaggi continua a mantenere uno stretto legame con la tradizione contadina e le antiche tecniche di produzione, che convivono in perfetta armonia con le innovazioni metodologiche e tecniche introdotte dai moderni caseifici.

La storia della produzione del latte e del formaggio proviene da un mondo agricolo che si svolgeva per lo più nelle malghe e negli alpeggi, dove ancora oggi si lavora instancabilmente nei mesi estivi assicurando ai consumatori prodotti genuini e di alta qualità. Qui gli allevatori si dedicano alla cura dei pascoli e alla conservazione degli ambienti, che tuttora ospitano le diverse fasi del processo produttivo. In questi luoghi si ripetono da anni, quasi religiosamente, antichi riti di lavorazione, che rappresentano l'identità sociale e storica della nostra comunità.

La presente pubblicazione vuole quindi offrire al lettore l'opportunità di conoscere e apprezzare più da vicino un patrimonio agroalimentare di grande valore sociale e culturale, come quello della produzione casearia. Non a caso, oltre alla presentazione dei singoli prodotti e della loro tipologia di lavorazione, vi si troverà un'ampia trattazione del contesto sociale, storico e soprattutto ambientale che accoglie e favorisce questa realtà produttiva.

La Comunità Montana di Valle Camonica prosegue con impegno nella promozione di una politica di salvaguardia e valorizzazione della tradizione rurale di questa terra, a favore dei prodotti agroalimentari nostrani, sostenendo il lavoro instancabile dei piccoli produttori, delle Cooperative e dei Consorzi che qui si sono costituiti nel tempo. Ma per rendere davvero atto al grande lavoro che contraddistingue la produzione casearia di Valle Camonica, c'è bisogno che tutte le forze in campo agiscano nella stessa direzione: i produttori, i casari, i ristoratori, i titolari di agriturismi e di altre attività ricettive.

Ai consumatori, infine, l'invito a venire in Valle Camonica per scoprire le bellezze artistiche e naturali di questo territorio. E apprezzare di persona la qualità eccellente dei nostri prodotti.

Bernardo Mascherpa
Presidente della Comunità Montana di Valle Camonica

Ruggero Bontempi
Assessore all'Agricoltura della Comunità Montana di Valle Camonica





Introduzione

I formaggi della cultura casearia della Valle Camonica

Per millenni in ogni parte del mondo, varietà vegetali e razze animali differenti hanno consentito il sostentamento alle comunità locali: ovunque l'uomo ha saputo valorizzare le risorse ambientali e produrre in modo sostenibile, in armonia con la natura.

Così sono nate culture diverse con propri usi, costumi, valori e pratiche, conservati e trasmessi di generazione in generazione: culture tutte profondamente radicate nell'inscindibile rapporto tra uomo e natura.

Le razze animali e le varietà vegetali sono state per secoli il motore delle molteplici economie agricole, i cui prodotti sono diventati espressione di identità culturale.

Le comunità di piccoli produttori, nella loro diversità, hanno prodotto ricchezza, effettuato scambi, conservato la memoria e garantito il progresso¹.

Riteniamo quindi importante raccontare la storia del formaggio di Valle Camonica e il suo processo produttivo, perché siamo orgogliosi della nostra cultura casearia che vanta prodotti straordinari, ma che narra anche di strumenti di lavoro, di antiche costruzioni, di persone che hanno contribuito per secoli a conservarne la memoria. Ancora oggi si lavora con grande impegno e passione, contribuendo alla salvaguardia dell'ambiente e garantendo un futuro migliore alle nuove generazioni.



¹ Il mondo non può fare a meno di questa diversità culturale e nell'incontro, nel confronto, nel dialogo tra le diversità ognuno di noi rafforza la propria identità. Se tutti noi fossimo uguali, non ci sarebbe identità; c'è identità perché esiste la diversità (Carlo Petrini, "Terra Madre", Giunti Editore).

Dietro ogni formaggio c'è un casaro con i suoi saperi e le sue abilità; dietro ogni formaggio c'è una storia, la nostra storia.

Promuovere i nostri prodotti è un'operazione culturale; gustarli è una scelta di qualità; consumarli è un atto concreto di sostegno alla nostra economia locale. Dobbiamo riscoprire il piacere del cibo, saperne apprezzare profumi e sapori, dobbiamo conoscere e far conoscere i prodotti del nostro territorio e la loro qualità.

La storia del formaggio comincia quando l'uomo addomestica la capra, la pecora ed il bovino; da nomade probabilmente consuma solo latte tal quale o latte fermentato. Quando poi assume abitudini stanziali, inizia a produrre formaggio. Questo passaggio è testimoniato da alcuni ritrovamenti e reperti storici, come le antiche forme di terracotta con fondo forato, necessario a far scolare il siero (6000 a.C. *Neushatel* - 3000 a.C. *Piadena*)².

In età romana era abitudine

bere il latte e consumare formaggio fresco (*cacium*) e formaggio stagionato (*formaticum*); il formaggio faceva parte della razione dei soldati e numerosi sono gli scrittori ed i poeti che raccontano di cibi preparati con il formaggio. I Romani diffondono nelle terre conquistate l'arte casearia: nel 58 d.C. (Plinio il Vecchio) ed in Gran Bretagna nel 120 d.C. sotto l'impero di Adriano. Nel I° secolo d.C., Lucio G. M. Columella nel *De Re Rustica* descrive il processo di produzione del formaggio e l'uso di vari coagulanti, quali il fiore di cardo ed il latte del fico. I Romani utilizzavano anche una mistura di aceto e zafferano per coagulare il latte detta *coagulum*. Nel medioevo Carlo Magno abbozza il primo disciplinare di un formaggio: il Roquefort. Altre descrizioni si



² Mesopotamia 3000-2500 a.C.: fregio del latte; Egitto 2800 a.C.: vasi contenenti resti di formaggio; Palestina (*primo libro di Samuele* 18, 19) parla del cacio mentre narra dello scontro tra Davide e Golia; Omero (IX secolo a.C.) nell'*Odissea* narra di Polifemo che beveva latte e cagliava il formaggio riponendolo in canestrelli intrecciati. Aristotele nel IV secolo a.C. descrive per primo il metodo per ottenere il formaggio dal latte del fico: tale metodo era in uso anche fra gli ebrei a causa del divieto di consumare contemporaneamente prodotti animali e caseari.



riscontrano nel 1564 con le “Venti giornate d’agricoltura di M. Agostin Gallo” e nel 1697 nei “Curiosi intrattenimenti dei popoli Camuni di Padre Gregorio Brunelli da Valle Camonica”. Numerosi altri formaggi sono già noti nell’Europa Medievale: il Brie, il Gorgonzola, il

Taleggio, il Parmigiano, il Caciocavallo, l’Emmental, il Gruyère, l’Appenzeller, il Gouda, il Cheddar, il Chester. Nel 1720 Federico Guglielmo di Prussia istituisce la prima scuola casearia a Friesack vicino a Berlino. Nei secoli successivi si scoprono le componenti fondamentali

del latte, si cominciano ad affrontare gli aspetti nutrizionali del latte e dei suoi derivati, si individuano i microorganismi utili e dannosi presenti nel latte. Le tecniche di produzione vengono perfezionate ed aumenta notevolmente il numero dei formaggi prodotti. In particolare nascono nuovi formaggi di concezione industriale, ma sopravvivono, radicate nel territorio di origine, le vecchie produzioni artigianali³.

È verosimile che il primo formaggio che l’uomo abbia consumato fosse quello che si trovava nello stomaco dei piccoli ruminanti: infatti il latte per essere digerito viene prima trasformato in formaggio. Vi è ancor oggi una testimonianza di tale pratica: il callu de cabrettu, cioè il caglio di capretto. È una preparazione assai rara, fatta ancora da pochi pastori sardi, che consiste nel chiudere lo stomaco di un capretto alle estremità con una corda e far stagionare con tutto il suo contenuto. È usanza consumarlo con

³ da: Giorgio Ottogalli, Atlante dei formaggi, Editore Ulrico Hoepli - Milano.



il pane oppure dopo averlo fritto nello strutto: in verità la vigente legislazione lo ha dichiarato non commestibile. Questa pasta un tempo veniva utilizzata per cagliare altro latte. Così come da cacciatore, l'uomo impara a conservare le carni, da pastore, conserva il caglio salandolo e affumicandolo accanto al fuoco. Inoltre scopre che anche alcuni vegetali, quali il latte del fico, il fiore del cardo ed alcuni funghi, hanno la stessa proprietà di cagliare il latte. L'uomo sa trasformare



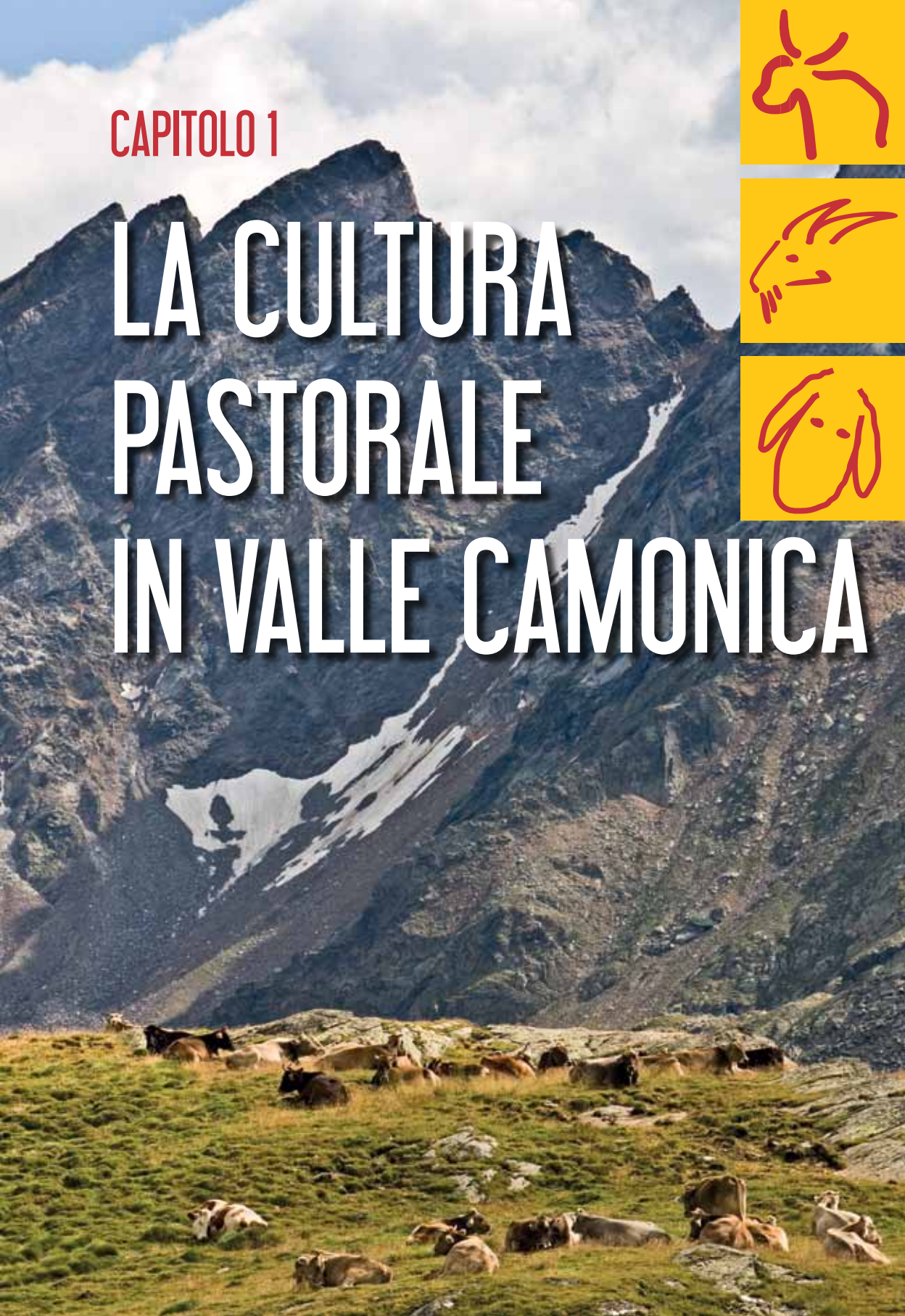
le sue osservazioni in conoscenza e l'esperienza dei singoli diventa patrimonio di un intero villaggio o di una intera regione. Vivendo a diretto contatto con la natura, seguendo il ritmo e l'alternarsi delle stagioni, l'uomo impara dapprima a cacciare e a raccogliere i frutti della terra poi a coltivare frutta, verdura e cereali, quindi a produrre e conservare il cibo: il formaggio diventa un metodo efficace per conservare il latte, abbondante in alcuni periodi e scarso o assente in altri. L'uso del sale e dell'affumicatura ne migliorano il sapore e la conservabilità. I primi contenitori del formaggio sono stati probabilmente cocci di terracotta col fondo forato, in seguito sostituiti da cesti intrecciati con i giunchi (da cui il nome *giuncata* attribuito alla cagliata: "messa nei giunchi") e infine le *fascere* tutt'ora in uso, di legno o di plastica.

Nei vari villaggi, nelle vallate, nelle diverse regioni del mondo vengono selezionate diverse razze di vacche, di capre e di pecore e si sviluppano differenti culture casearie, conoscenze preziose da custodire gelosamente, legate alla sopravvivenza ed al benessere, da trasmettere come ricchezze alle generazioni successive⁴.

⁴ "Dietro ogni formaggio
c'è un pascolo d'un diverso verde
sotto un diverso cielo;
prati incrostati di sale
che le maree di Normandia
depositano ogni sera;
prati profumati d'aromi
al sole ventoso di Provenza;
ci sono diversi armenti
con le loro transumanze;
ci sono segreti di lavorazione
tramandati nei secoli" (Italo Calvino, "Palomar")

CAPITOLO 1

LA CULTURA PASTORALE IN VALLE CAMONICA







Nelle vallate di montagna, come in ogni altro luogo, l'uomo impara a valorizzare al meglio le risorse disponibili: far svernare le greggi e le mandrie nel fondovalle, dove è relativamente più facile affrontare i freddi dell'inverno⁵. Qui, a primavera, fa pascolare i suoi animali ed in estate fa seccare il foraggio da conservare per il periodo invernale. Dal fondovalle porta gli animali a mezza costa, nei maggesi dove, durante l'estate può produrre altro fieno mentre sposta le greggi e le mandrie sui pascoli alpini, dove rimangono per tutto il periodo estivo. D'autunno le vacche, le capre e le pecore ridiscendono a pascolare i maggesi: consumano il fieno stoccato in estate e poi scendono ancora più giù sino ai pascoli di fondovalle dove, dopo aver pascolato l'ultimo foraggio, il *rebut*, vengono alimentati con i fieni prodotti nell'estate precedente, il *maggengo*, il *secondo ed il terzo*: e così ogni anno seguendo il ritmo perpetuo delle stagioni. Le grandi greggi transumanti delle pecore, a primavera, risalgono dalla pianura, sin da Pavia, su fino ai pascoli più alti, per poi ridiscendere in autunno lungo le sponde dell'Oglio e tornare nuovamente a svernare al piano. Ogni pascolo, ogni radura, ogni anfratto vengono utilizzati al fine di ottenere dagli animali la più economica potenzialità produttiva. Ai bovini vengono destinati i pascoli migliori e più comodi, alle capre ed alle pecore i pascoli più marginali ed impervi. In ogni angolo del territorio abitato, le risorse sono valorizzate al meglio senza sprechi, ma con grande rispetto per ciò che ogni anno la natura sa offrire; le risorse vengono valorizzate. Sfruttarle può voler dire perderle per sempre.



⁵ *Fumento, grano, segale, orzo, miglio, panico, grani primi e secondi, d'estate e d'inverno, vino e, talvolta, olio è quanto si cava ancora nel XI secolo dall'arativo e dall'alboreto gentile anche nella poco feconda Valcamonica (di più, e meglio, si poteva ricavare nella fertile pianura o sul più temperato Sebino), mentre la carne è non avaramente fornita da vacche, vitelli, castrati, pecore, agnelli e pollame, e un più vasto companatico dai latticini. (da Codex Diplomaticus Langobardiae - Catastico del monastero di S. Salvatore e Santa Giulia di Brescia).*

La malga

L'alpeggio diventa un anello fondamentale del ciclo produttivo dell'azienda agricola di montagna (fondo valle, maggese, malga); la sua pratica oltre a consentire l'approvvigionamento foraggero a fondo valle e nei maggesi, permette di valorizzare la straordinaria qualità dei pascoli alpini. Gli allevatori affidano i propri animali ad alcuni

"malghesi", persone esperte nella gestione dei pascoli e nella lavorazione del formaggio. La buona salute degli animali dipende dal capo malga che sa ben gestire le varie parcelle dei pascoli alpini (*pasture*) ed assicurare la giusta quantità e qualità di foraggio agli animali. I casari sanno come adeguare le tecniche di trasformazione del latte in relazione al tipo di pascolo, alla stagione, al tipo di formaggio e ciò al fine di ottimizzarne le rese

ed esaltarne i sapori. Si sviluppa una vera e propria cultura della malga, dove conoscenza ed esperienza sono fondamentali per la valorizzazione delle risorse e dei territori alpini nei quali l'uomo talvolta vive in condizioni estreme. Il numero degli animali che possono pascolare in una malga viene determinato sulla base dell'esperienza maturata negli anni e secondo l'andamento climatico stagionale. Si deve utilizzare tutto il pascolo





disponibile garantendo agli animali quantità di foraggio sufficiente: se gli animali sono troppi, il foraggio scarseggia con conseguente deperimento di entrambi, pascoli ed animali; se gli animali sono pochi, vanno perdute risorse foraggere importanti. E così viene fissato un termine convenzionale, la *paga*, che corrisponde alla superficie di pascolo utilizzabile da un bovino adulto nel corso della stagione estiva. Il bovino adulto diventa quindi l'unità di misura⁶.

I pascoli sono ripuliti dagli arbusti infestanti che vengono bruciati per scaldare il latte e le vivande e rifocillare i malghesi nelle giornate fredde e piovose. Le deiezioni animali accumulate nei punti dove sostano le mandrie (*smandre*) vengono sparse omogeneamente sui terreni

circostanti per migliorare la produzione di foraggio.

Le acque vengono regimate ed i sentieri mantenuti agibili. La malga viene conservata e curata come un bene prezioso della natura che l'uomo ha saputo plasmare con rispetto e grande fatica trasformandola in una formidabile risorsa: lo stesso avviene per i territori trasformati in frutteti, in vigneti, in campi di cereali e di ortaggi, e lentamente il territorio si trasforma in paesaggio⁷.

Gli edifici

I *malghesi* raccoglievano le pietre sparse sul terreno e le utilizzavano per realizzare i *bàrec* (recinzioni dentro le quali venivano rinchiusi gli animali di notte per evitare che col cattivo tempo potessero impaurirsi, fuggire e smarrirsi) e costruire gli edifici destinati al ricovero delle persone, degli animali ed alla trasformazione del latte:

- *la cadina* dove alloggiavano gli uomini
- *il cadinèt*, un piccolo edificio munito di finestre, situato in posizione fresca e ventilata, entro il quale vengono sistemate le mastèle per l'affioramento del latte
- *il silter*, il locale dove i formaggi vengono salati e conservati
- *la cadèra*, un locale posto dentro la *cadina*, destinato alla trasformazione del latte ed al consumo del cibo
- *il portec*, un porticato destinato al ricovero del bestiame
- *il barighi*, un piccolo recinto dove vengono ricoverati i maiali oppure i vitelli
- *il bait*, un ricovero coperto destinato agli animali malati.

⁶ Equivalente paga:

Vacche dopo il primo parto 1 paga
Tori oltre l'anno 1 paga
Manze e giovenche da 2 a 3 anni 1 paga
Torelli fino ad un anno 2/3 di paga
Manze e vitelloni da 10 a 19 mesi 2/3 di paga
Vitelli sotto i 10 mesi 1/4 di paga
Pecore e capre 1/6 di paga
Maiali sotto l'anno 1/6 di paga
Maiali oltre l'anno 1/2 di paga
Cavalle con puledro 2 paghe
Cavalli oltre anni 1, 5 paga
Cavalli da 1 a 2 anni 1 paga
Muli e asini 1, 5 paga

⁷ "Chi vuol sapere come si sta di carne, osservi il grosso numero di greggi e di armenti, per i quali vi sono in quantità i fieni che si tagliano almeno due volte all'anno e si trovano copiosi i pascoli, posseduti da ogni comunità dentro i rispettivi confini e quasi non vi è terra che nei recessi dei vicini monti che la spalleggiano, non abbia ampi seni fra moltitudini di dossi e convalli, con piccole pianure di mezzo, la cui parte migliore serve per prati, con numerosi stabi, masi o casali, che sembrano grandi villaggi, utilizzati per ricovero degli animali in tempo di estate. Di carnaggi e latticini d'ogni sorta Val Camonica non è superata da nessun altro paese né in quantità né in qualità; se ne esporta in gran copia per la città di Brescia e per altri non pochi paesi. (da "Curiosi intrattenimenti dei popoli Camuni" di Padre Gregorio Brunelli da Valle Camonica - anno 1697).



La casèra

Dentro i caseifici, i casari affinano le tecniche di trasformazione del latte e ottengono prodotti preziosi dalla qualità insuperabile. In ogni malga, pur usando ricette note e comuni ad una intera vallata, si ottengono formaggi diversi per profumi e sapori, grazie alle molteplici caratteristiche dei pascoli e alle combinazioni di aromi contenuti nei fiori e nei foraggi della flora alpina.

L'abilità del singolo casaro fa sì che ciascun formaggio, con la giusta salatura e la giusta consistenza, esprima al meglio le proprie caratteristiche organolettiche. L'agronomo Agostino Gallo⁸ a metà del Cinquecento racconta che i formaggi delle valli bresciane (di vacca, di capra, di pecora e misti) erano talmente apprezzati e famosi che non solo venivano consumati dalla popolazione locale, ma venivano esportati in

alcune città italiane. Anche in Germania pare che la richiesta fosse superiore all'offerta.

Gli strumenti di lavoro

Accanto alle attività agricole e zootecniche si sviluppa un floridissimo artigianato dedito alla produzione degli attrezzi, necessari ai vari settori dell'agricoltura

⁸ VINCE. *Per quale cagione non fate voi malghesi i formaggi di quattro e di sei pesi l' uno, ed anco più, come fanno sempre gli altri Piacentini e Lodesani, i quali (per farsene grandissima copia vanno per tutto'l mondo?*

SCAL. *Quantunque non facciamo in tutto tanta somma di formaggi, quanto fanno quei paesi; non di meno ne facciamo tanti, e tanti, che se non fossero mangiati da un tanto popolo, com' è il nostro (il qual passa settecento mila persone) ne andarebbono maggior copia fuor del paese, di quel che fa; ma ne vanno però tanti a Roma, e più a Venezia, e nell' Alemagna, e con tal riputazione, che son' apprezzati maggiormente dei detti Piacentini, e Lodesani. E questo avviene, perché non solamente sono più delicati per cagione dei nostri buoni pascoli, e perfetti fieni (come ben si veggono dal bel colore, e che non vengono verdi, quando sono tagliati, come fanno gli altri detti) ma ancora perché gli usiamo grandissima diligenza nell' ordinarli; oltrachè, per non esser' alti più di quattro dita, ricevono benissimo il sale in ogni parte; cosa che non fanno i detti Piacentini, e Lodesani; i quali essendo alti quasi un palmo, non possono ricevere così il sale nel mezzo, quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superifice. (da "Venti giornate d'agricoltura" di M. Agostin Gallo - 1564).*





e dell'allevamento. Per il settore caseario, lavorando il legno, risorsa del luogo, abili artigiani producono ingegnosi e preziosi strumenti di lavoro:

- la mungitura avviene nel prato antistante la *cadina*:

il malghese munge il latte dentro il *sedèl* stando seduto sullo *scàgn*, uno sgabello con un'unica gamba che consente di star seduti anche su terreni sconnessi;

- si porta il latte dentro la *casèra* tramite il *ganf*, un legno appiattito e ricurvo, con incavi agli estremi, ai quali vien ancorato il manico del secchio: il *ganf* viene appoggiato sulle spalle e dentro ciascun secchio viene messa una *spanaröla* che limita il movimento del latte;
- il latte viene trasferito in una *secia*, secchio di dimensione convenzionale, ed è misurato tramite un'asta di legno graduata detta *midüra o peda* (le misurazioni sono assai precise); i quantitativi dei singoli conferenti vengono registrati su di uno stecco personale, il *testimòne*, tramite l'apposizione di tacche e segni convenzionali;
- si filtra poi il latte dentro la *mastèla* con il *cul*, un colino che ha come filtro un mazzo di rametti di ginepro o di abete detti *dadi*: il colino viene posto dentro il foro dello *scalèt*, un supporto che poggia tra i due estremi delle *mastèle*, vasche circolari destinate all'affioramento della panna. Queste sono sempre



prodotte in serie di cinque, una leggermente più piccola dell'altra, in modo che l'una entri perfettamente nell'altra, riducendo al minimo l'ingombro durante il trasporto;

- la panna viene separata dal latte tramite la *spanaröla*, strumento a forma di piatto;
- si ripone la panna dentro la *zangola*, un contenitore chiuso ermeticamente e montato su un perno eccentrico, in modo che con la rotazione la panna viene sbattuta sino a diventare burro;
- quando il quantitativo della panna è ridotto, per la preparazione del burro viene utilizzato l'*ornèl*, cilindro con tappo forato dentro il quale scorre un perno che spinge su e giù un disco di legno dentato, in modo da favorire lo sbattimento della panna;
- ottenuto il burro, lo si lava e pressa dentro lo *stampi*, stampo spesso impreziosito da ricami personalizzati che imprime il disegno sul panetto di burro;
- il latte scremato di una mungitura viene trasferito insieme al latte intero di una

seconda mungitura dentro la *caldèra* di rame, montata su di un braccio retto da un perno, *il sigàgn*. Questo strumento consente, tramite rotazione, di spostare sul fuoco la caldaia per il riscaldamento del latte e di allontanarla dal medesimo per le fasi di coagulazione o di sosta;

- durante il riscaldamento, si mescola il latte in senso rotatorio e dal basso verso l'alto con la *rihola*, un bastone con un piattello tondo montato all'estremo;
- la rottura della cagliata viene effettuata prima in senso orizzontale con la *spanaröla* e poi in senso verticale con il *trit*, un alberello d'abete sbucciato, i cui rami vengono ripiegati verso il tronco in modo

da formare una sfera intrecciata con un manico all'estremo;

- dopo il riscaldamento e la sosta, si raccoglie la cagliata con lo *scaì o pata*, un telo di lino, e la si pone sul *pressùr*, un tavolo inclinato per favorire lo sgrondo del siero (*mol*); oppure si raccoglie il formaggio dalla caldaia direttamente col *mastili*, il più piccolo delle *mastèle*;
- la cagliata viene poi pressata e messa nella *fasèra o faserina*, a seconda del tipo e delle dimensioni del formaggio (la fascera è una fascia di legno ripiegata su se stessa a formare un cerchio regolabile, che viene stretta attorno al formaggio e bloccato con un grosso spago);





- il formaggio è conservato nella *fasèra* e pressato tramite la sovrapposizione di un disco in legno, detto *coèrc*, sul quale vengono posti dei pesi adeguati;
- la salatura avviene nel *silter* sopra la *saladura*, un piano inclinato con piccole sponde laterali, lungo e stretto con scanalature longitudinali per agevolare lo sgrondo del siero; sulla *saladura* vengono disposti contemporaneamente più formaggi (per risparmiare il sale che è prezioso e difficilmente reperibile, lo si pone sulla faccia superiore di un formaggio, al quale ne viene sovrapposto un

altro e poi un altro ancora, sino a quattro o cinque per volta: in questo modo si salano due superficie contemporaneamente);

- per ottenere la robiola, la cagliata viene raccolta dalla caldaia subito dopo la rottura, tramite un recipiente detto *basgia* e posta dentro la *strachetèra*, un tavolo di legno inclinato con le sponde laterali e suddiviso, tramite tramezze di legno, in celle quadrate di egual dimensione. Sul piano della *strachetèra* vengono posti i *canèi*, steli vegetali che favoriscono lo spurgo del siero e lasciano la loro impronta tipica sulle

facce della robiola;

- si raccoglie la ricotta con la *spanarola*, la si ripone dentro un telo (*sciaì*) e poi la si trasferisce dentro piccoli sacchetti di tela detti *sachili*: questi vengono appesi per favorire la scolatura del siero;
- dopo la salatura i formaggi vengono posti a stagionare sulle *scalère* (scaffali di legno) e conservati nel *silter* sino al termine dell'alpeggio: se la temperatura in pianura si mantiene alta, i formaggi vengono lasciati in montagna più a lungo e trasportati a valle più tardi. Per il trasporto, si usano sacchi di iuta (2-3 formaggi per sacco) e i formaggi vengono collocati ai due lati del basto, a sua volta fissato con finimenti sul dorso del cavallo. Il basto ha infatti un pianale che sormonta il dorso del cavallo. Sul pianale viene collocata la *bastina* (un sacco di iuta contenente un po' di fieno) che ha la funzione di attutire durante il trasporto i sobbalzi dovuti alla sconnessione dei sentieri ed evitare che i formaggi si guastino.



Tutte le attrezzature della *casèra* sono pulite con acqua calda e con l'ausilio del *mansaröl*, una sorta di doppia spazzola di saggina.

Le pulizie del pavimento si effettuano tramite la *sgarnèra*, una scopa ricavata legando ad arte rami di betulla o di ginestra.⁹

Il Caseificio turnario

Dall'autunno a primavera, il latte viene lavorato nei *caseifici turnari comunali*. Nei paesi più grandi ve n'è più di uno. Il caseificio a turnazione è un'antica

forma di cooperazione: ciascun allevatore, tramite appositi bidoni a spalla (*bidù del lat, congial*), porta il latte al caseificio per la trasformazione in formaggi vari, burro e ricotta. Il latte di ciascun produttore viene pesato ed annotato sulla tessera (*tesera*), la scheda individuale che compone il registro. Ciascun conferente partecipa con un pagamento a base di latte e latticini alle spese di gestione e a quelle del casaro, inoltre ritira il prodotto per suo uso e consumo in giusta proporzione rispetto al latte registrato. La trasformazione del latte avviene a turno. Il giorno in cui il singolo produttore raggiunge



⁹ dalle memorie di Fanchini Pietro detto Doro - Artogne 2011.

SAPORI DI VALLECAMONICA

I FORMAGGI nella cultura casearia di Valle Camonica

una quantità sufficiente di latte conferito, la cagliata spetta a lui, che a sua volta, stabilisce quale tipo di formaggio produrre. A lui spettano i latticini, il burro e la ricotta prodotti in giornata. Pagherà le spese al caseificio

lasciando una corrispondente quantità di prodotti caseari. Questa forma di collaborazione ha lo scopo di ridurre le spese ai singoli allevatori, affidando la trasformazione del latte ad un casaro di riconosciuta professionalità.

Inoltre funziona da punto di commercializzazione del latte e dei suoi derivati. Ogni cittadino infatti può comprare nel caseificio latte fresco e latticini; i soldi ricavati dalle vendite contribuiscono a coprire le spese di gestione del caseificio (il latte viene venduto al dettaglio per uso domestico ed è trasportato dentro i caratteristici *pignati* di alluminio dalla misura variabile dal mezzo litro ai due litri). Oggi quasi tutti i caseifici a turnazione sono stati chiusi: molti allevatori hanno attrezzato un proprio caseificio aziendale e trasformano il loro latte direttamente. Una grossa cooperativa sociale ritira il latte rimanente e produce alcune varietà di formaggi tipici.

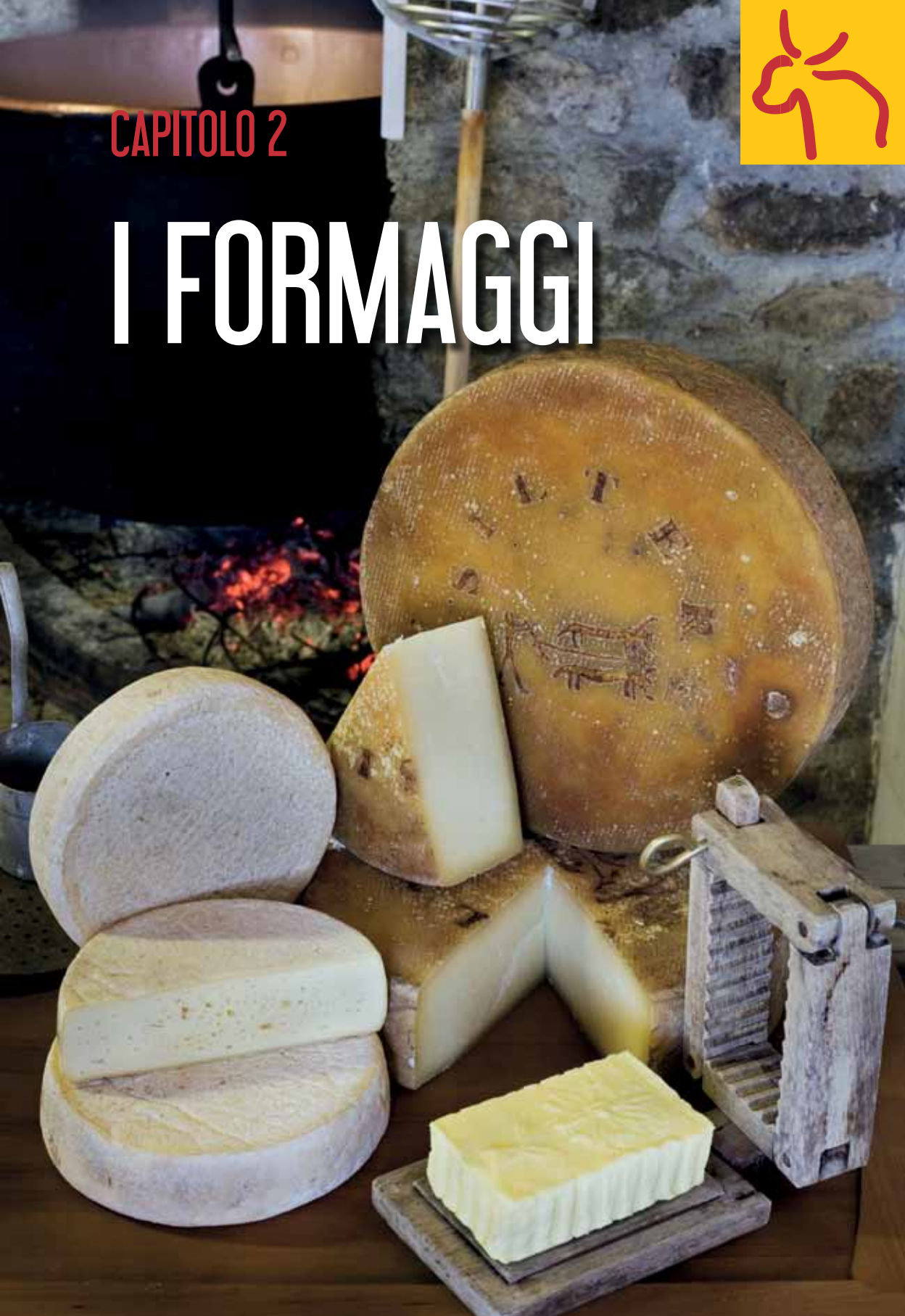


Da visitare:
caseificio turnario e casa
museo di Cervenno.

CAPITOLO 2



I FORMAGGI







Il gusto del formaggio

Un vecchio modo di dire recita: “la qualità del formaggio entra dalla bocca dell’ animale”. Ciò ha un fondo di verità se si considera che, a seconda del cibo ingerito, nel ruminale dell’ animale si sviluppa una diversa acidità: tale variabile condizione determina lo sviluppo di una differente flora microbica. Il metabolismo dei vari ceppi di batteri condiziona la sintesi delle componenti del latte caratterizzandone l’aroma ed il sapore. Il latte viene prodotto dalla ghiandola mammaria dei ruminanti e, in condizioni di normalità, dentro la mammella è sterile, cioè privo di batteri. Durante la mungitura “s’inquina” con batteri ambientali lattici differenti da un’azienda all’altra. I vari ceppi di batteri condizionano ulteriormente, sempre attraverso il loro specifico metabolismo, le caratteristiche organolettiche del formaggio. A temperature più basse, si sviluppano prevalentemente ceppi di batteri *mesofili* (che prediligono la bassa temperatura); a temperature più elevate si selezionano ceppi di batteri *termofili* (che necessitano di una temperatura più elevata). Quindi i batteri, insieme all’alimentazione (pascolo verde, fieno, flora contenente aromi diversi), a componenti intrinseci alla genetica dell’animale, alle diverse muffe (per alcuni tipi) ed alla diversa tecnologia di trasformazione, determinano il





sapore finale del formaggio. È quindi importante che tutti i formaggi, per mantenere la loro tipicità, vengano prodotti con latte crudo. Si può migliorare la produzione aggiungendo al latte, nella fase iniziale della lavorazione, un latte innesto oppure un siero innesto, che arricchiscono la flora microbica ambientale e contemporaneamente ostacolano lo sviluppo di batteri non desiderati. La pastorizzazione o la sterilizzazione del latte eliminano i batteri ambientali che dovrebbero poi necessariamente essere sostituiti con fermenti selezionati di produzione industriale. La conseguenza in questo caso sarebbe l'appiattimento e la standardizzazione del gusto

del formaggio e la perdita di una componente importante delle sue caratteristiche organolettiche.

Come si fa il formaggio

Il latte, intero o scremato, viene riscaldato ad una data temperatura, differente per ogni tipo di formaggio. Vi si aggiunge il caglio che attiva una serie di reazioni chimiche per le quali il latte diventa denso assumendo al consistenza di un grosso budino.

A questo punto è necessario separare la porzione solida dalla componente liquida: si procede quindi a tagliare la cagliata prima in grosse fette in senso verticale, poi in grossi cubi in senso orizzontale. Segue una graduale riduzione della cagliata, sino ad ottenere coaguli delle dimensioni desiderate (grossi come una noce, come una nocciola, un grano di riso). Quindi la cagliata può essere tolta dalla caldaia e messa negli stampi, oppure può essere

più o meno riscaldata e lasciata riposare prima di essere messa negli stampi. Questi stampi forati e con il fondo, oppure senza fori e senza fondo, devono comunque consentire la fuori uscita dello spurgo del siero. Lo spurgo del siero può essere favorito da pressioni manuali esercitate sulla cagliata, oppure tramite la sovrapposizione di dischi con pesi proporzionati. Rivoltando la cagliata più volte, si farà in modo che il formaggio acquisti la forma desiderata; a distanza di qualche ora si procederà alla salatura che favorirà, per osmosi, un'ulteriore spurgo del siero, insaporirà la cagliata e farà sì che essa si conservi per il tempo desiderato. Queste operazioni sommariamente descritte subiscono una serie di varianti più o meno sostanziali a seconda del tipo di formaggio ed in relazione all'esperienza dei singoli casari; pertanto le indicazioni che vengono successivamente fornite nelle varie schede tecniche sono indicative e soggette a possibili variazioni.



I formaggi vaccini

Il Silter



La ricetta degli straordinari formaggi delle vallate bresciane, quali il Tombea, il Bagoss ed il Silter, ha radici lontane nel tempo.¹⁰

Normalmente si producevano con il latte vaccino, ma talvolta venivano impreziositi dalla mescolanza con il latte di capra o di pecora.

Ciò è confermato dal fatto che nella vicina Valtellina vien prodotto un altro splendido formaggio, il Bitto, il cui disciplinare di fabbricazione prevede ancor oggi la presenza di una percentuale minima di latte di capra.

Un tempo, essendo il burro assai richiesto e pagato alla consegna, si tendeva a scremare il latte di ogni mungitura, con il risultato di ottenere formaggi più magri dal colore verdastro. Per ovviare a tale inconveniente si aggiungeva al latte un pizzico di zafferano: questa spezia, oltre a conferire il tipico sapore, ridà il colore giallo alla pasta (lo zafferano è tutt'ora un ingrediente essenziale del Bagoss).

Nelle diverse vallate bresciane si vengono a caratterizzare nel

¹⁰ ... Gio: Bat. Voi mi avete pur detto, che a non cavare il butiro quel formaggio è molto dubbioso di guastarsi.

SCAL. Confermerei ciò. Che voi dite, quando si mancasse a romper benissimo la giunca. E però ogni malghese ben pratico di questo non pur la rompe talmente col bastone, che sa parere, che non ve ne fosse mai: ma ancora come ella è ridotta al fondo, le dà un poco più fuoco del solito, acciocchè qual formaggio si morbido non si guastasse, come facilmente farebbe, quando non fosse al quanto più cotto dell' altro. Posti a dunque venti, o 25. Pesi di buon latte colato nella caldara al fuoco, finchè e tanto caldo, che si possa sofferire col braccio nudo, vi si pone un oncia di buon caggio ben minuzzato con l' acqua in un piatto, e volendo, che l' formaggio resti con bel colore, vi si mette anco dentro tanto zaffarano pesto, quanto starebbe sopra un quattrino; e come è ben caggiato il latte si rompe col bastone tondo, e ben bianco finchè si vede esser bisogno; onde essendo ridotta la giuncata rotta al fondo della caldara, il malghese polito con panni di bugata, caccia le mani e braccia ben nette fino al fondo, volgendo, e rivolgendo quella massa; finchè si conosce esser ugualmente cotta, e dal quanto soda, e tonda; di maniera che la levi fuori cacciandovi sotto un panno ben bianco, o piuttosto un mastello, e la pone nella fascia di legno sopra del pressore al quanto pendente, acciocchè esca tutto il brodo del latte superfluo; la quale cinta, e stretta, quanto vi conviene, la copre con un asse tonda; mettendovi sopra delle pietre di sufficiente peso: ed altro non vi si fa sino alla mattina seguente. La qual massa, per essersi ridotta in bel formaggio asciutto, lo porta nella cascina a terreno ed ordinata a simili formaggi con le assi sopra le scale di mano in mano; non facendovi altro, che volgerlo ogni giorno finchè il quarto o quinto comincia a fiorire a modo di farina; ed all' ora vi dà un poco di sale minuto, ed il simile fa il seguente giorno dall' altro lato. ... oltrachè sono molto differenti quei, che sono fatti da una stagione all' altra, e massimamente i Settembrini; i quali vogliono sempre di volta in volta poco sale, e che sia minutissimo; altramente s' induriscono talmente di fuori, che la crosta loro non può ricever appena la metà del sale che li bisogna. ... uttavia mi piace più assai a conservare i più belli, ed i migliori nell' oglio di oliva, ovvero nel ben purgato di linsosa col fuoco, come ordinariamente ve ne metto ogni anno, tre, e quattro forme fatte in monte, o nel piano di Maggio, perciocchè quanto più vi stanno, tanto maggiormente restano morbide, e delicate. (da "Venti giornate d' agricoltura". di M. Agostin Gallo - 1564)



tempo formaggi simili per tecnologia di trasformazione, ma diversi per dimensione, tipo di salatura, presenza o meno di ingredienti (quali lo zafferano), per percentuale di grasso, periodo di stagionatura e ancora perché prodotti in pascoli con diversa composizione floreale e da casari con proprie esperienze ed abilità.

In Valle Camonica si produce il Silter, che prende il nome dal locale nel quale viene stagionato durante il periodo dell'alpeggio: è un

formaggio a pasta semicotta, ottenuto esclusivamente da latte vaccino crudo che viene deposto in vasche a temperatura controllata per l'affioramento e viene così parzialmente scremato: il latte deve provenire per l'80% almeno da vacche autoctone di razza Bruna.

Nel Silter fresco, la pasta è chiara di color paglierino ed ha un sapore che ricorda molto il gusto del latte. Con il passare dei mesi l'aroma ed il sapore si fanno più intensi, mantenendo uno straordinario equilibrio anche quando, a stagionatura

avanzata, il gusto diviene più sapido e leggermente piccante e la pasta diviene più gialla.

Il gusto e l'aroma del Silter prodotto in alpeggio risentono moltissimo dell'influenza del pascolo dei singoli alpeggi. Infatti in questo periodo dell'anno il foraggio verde è l'unico alimento di cui si cibano i bovini: la peculiarità di alcuni pascoli è tale da caratterizzare i formaggi prodotti in quella specifica malga.

La crosta del Silter è mantenuta pulita tramite lavaggi o raspature sino a che, avendo acquistato una

sufficiente consistenza, viene unta regolarmente con olio di semi di lino crudo. L'olio di lino ha la doppia funzione di conservare la morbidezza della crosta e proteggerla dall'attacco degli acari del formaggio (*caröl*). A seguito di questo trattamento, sulla crosta del Silter si stratifica una patina cerosa caratteristica dal colore bruno. Prima di procedere al taglio del formaggio è opportuno rasparne bene la superficie ed eliminare tale patina: questa infatti ha un sapore forte ed intenso,

estraneo al formaggio, che potrebbe, con il taglio, essere trasmesso alla pasta.

La forma è pronta al consumo già dopo sei mesi di stagionatura, ma esprime al meglio le sue caratteristiche organolettiche tra i dodici ed i trentasei mesi.

Il Silter fresco può essere consumato tal quale ed è condimento prezioso per molte pietanze: ad esempio ridotto in scaglie sottili e fatto sciogliere a caldo su una pasta a base di farina di segale ne esalta l'aroma ed il gusto. È un ingrediente tipico

del ripieno dei casoncelli ed è eccellente per mantecare il risotto a fine cottura. È ottimo sciolto al forno o al focolare (*tacù*) ed accompagnato con polenta calda.

Il Silter stagionato esprime il meglio del suo aroma e del suo sapore quand'è gustato con le patate bollite o con la polenta.

Quando si prepara un buon minestrone di verdure, non possono certo mancare negli ingredienti un tocchetto di lardo pestato ed un pezzo di crosta di Silter.





SCHEDA TECNICA

SILTER



Latte crudo scremato per affioramento - % di grasso da 1.7g a 3g/100ml

Possibile aggiunta di latte – innesto o siero innesto aziendale

Coagulazione a 36°C-37°C tramite caglio di vitello, in polvere o liquido (35-40 minuti)

Taglio verticale a croce seguito da taglio orizzontale (10- 15 minuti)

Rottura tramite spino o lira sino alla dimensione di un grano di riso-mais

Riscaldamento con rimescolamento sino a 46°C – 52°C

Sosta sotto siero (20-60 minuti)

Messa in fascera: la prima marcatura è impressa direttamente dalla fascera sullo scalzo: serie di figure antropomorfe tipiche delle incisioni rupestri con una stella alpina sui lati, al centro dati relativi al bollo CE, data e lotto di produzione

Sgocciolatura con rivoltamenti multipli e pressatura della cagliata

Salatura dopo 24 ore: a secco oppure in salamoia

A 100 giorni la seconda marchiatura viene impressa a fuoco su una faccia: scena di aratura tratta da un'incisione rupestre, con sovrastante la scritta ad arco SILTER e più in basso e al centro; ai lati della figura, in corrispondenza delle lettere S e R ci sono due stelle alpine.

Stagionatura media da 6 a 24 mesi

Forma: cilindrica con diametro compreso tra 34 e 40 cm

Scalzo: dritto o leggermente convesso di 8-10 cm

Facce: piane o leggermente convesse

Peso: dai 10 ai 16 kg

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO SILTER CAMUNO-SEBINO



Il 23 novembre 2006 rappresenta una data importante per il panorama caseario della Valle Camonica e del Sebino Bresciano: nasce infatti il Consorzio Volontario per la Tutela del formaggio Silter Camuno Sebino.

Come già è stato illustrato nelle pagine precedenti, il Silter ha sempre rivestito un ruolo di primo piano nella tradizione culinaria di questo territorio, diventando presto una delle voci principali della cultura gastronomica locale.

Il Consorzio riunisce i produttori e stagionatori dell'area camuno-sebina ed ha sede a Breno, in Valle Camonica.

I soci del Consorzio sono attualmente 36, fra i quali 28 produttori, 5 stagionatori e 3 sostenitori, che rappresentano i più importanti enti sovracomunali di quest'area: le due Comunità Montane di Valle Camonica e del Sebino Bresciano, ed il Consorzio Comuni BIM.

Trattandosi di uno dei principali prodotti agroalimentari del territorio, compito del Consorzio è quello di verificare, tutelare e valorizzare la produzione ed il commercio del formaggio Silter e incrementarne il consumo.

Per avvalorare ulteriormente la qualità di questo formaggio e gli sforzi compiuti per la sua promozione, di recente, in collaborazione con le due Comunità Montane, è stata inoltrata a Regione Lombardia la richiesta di registrazione della "DOP" del Formaggio Silter.

Nel frattempo, per sostenere l'azione di rilancio e valorizzazione del Silter, il Consorzio ha istituito un marchio collettivo, un vero e proprio brand, che rappresenti a pieno il prodotto e ne certifichi la provenienza.

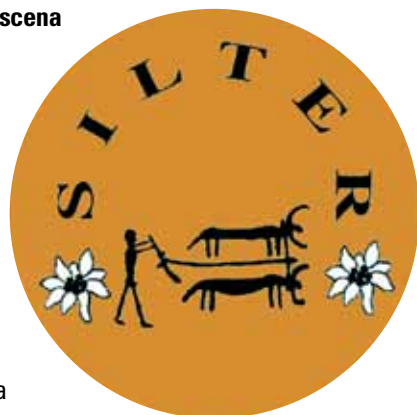


Il Marchio

Il marchio del Consorzio di tutela è rappresentato da una scena di aratura con figure antropomorfe - le tipiche Incisioni rupestri di Valle Camonica - affiancata da due stelle alpine e dalla scritta Silter, tutte impresse a fuoco sulla faccia del formaggio.

Viene concesso in uso ai Produttori consorziati che osservano le disposizioni del Disciplinare di Produzione e permettono l'effettuazione delle verifiche di sorveglianza. Il valutatore incaricato dal Consorzio verifica che i requisiti proposti dal Disciplinare di Produzione e dal Regolamento del Marchio siano rispettati dal produttore: a tal fine effettua sopralluoghi nelle aziende e nei centri di stagionatura per assistere alle operazioni produttive e prelevare campioni. Ma fra i compiti, rientra anche il controllo di documenti come, ad esempio, schede di lavorazione, rapporti di prova di analisi, schede tecniche di prodotto, registro di produzione e di stagionatura. Il marchio, dopo 100 giorni di stagionatura, viene impresso sui formaggi che sono stati realizzati secondo i criteri del disciplinare. Inoltre, per diffondere e migliorare la presentazione del formaggio sono stati individuati adeguati strumenti di comunicazione e materiali di confezionamento sui quali il marchio può essere riportato: etichette, adesivi, cartelli pubblicitari, involucri dei prodotti, carta intestata, buste, schede tecniche, volantini e locandine di manifestazioni di vario genere.

Oltre alle attività di promozione e tutela, il Consorzio ha come obiettivo quello di favorire il miglioramento qualitativo delle produzioni. Notevole infatti è lo sforzo per rendere più omogenea la produzione e migliorare la qualità organolettica e sensoriale. Non a caso, sono già stati ottenuti ottimi risultati con apprezzamenti nei vari concorsi nazionali e internazionali, come il XIV Concorso Nazionale di Assaggio Formaggi a Castegnato dell'ottobre 2011, nel quale il Consorzio per la tutela del Formaggio Silter Camuno Sebino si è classificato al primo posto.







La formaggella

La formaggella si ottiene sia con latte intero che con latte parzialmente scremato, previo affioramento del latte di una delle due mungiture utilizzate per la cagliata. Ha una crosta liscia con colore variabile dal giallo al grigio perlaceo; la pasta è piuttosto morbida ed elastica, di colore bianco con una leggera occhiatura e tendente al giallo paglierino a seguito di stagionatura. Il sapore, tipico del latte fresco, assume con la stagionatura toni più intensi e molto

variabili in relazione alla zona di produzione. Infatti in passato erano famose le formaggelle di Corteno Golgi e della Val Savio: la fama era chiaramente legata alla tipologia del pascolo e del fieno, unici e caratteristici delle varie località alpine. La differenza di temperatura durante la fase di riscaldamento, il fatto che sia prodotta con latte intero e scremato, e la presenza di differenti fermenti lattici fanno sì che si ottengano due tipi assai differenti di formaggella: il primo, detto **formagèla**, è ottenuto da latte intero, con una rottura della cagliata più grossolana, senza ulteriore riscaldamento e la distribuzione diretta negli stampi, senza sosta. Tale formaggella ha una pasta più morbida che tende a





SCHEMA TECNICA

FORMAGÈLA



Latte crudo vaccino non scremato

Eventuale aggiunta di latte innesto o siero innesto aziendale

Coagulazione a 37°C tramite caglio liquido di vitello (30-40 minuti)

Taglio verticale a croce e taglio orizzontale

Riduzione della cagliata a dimensione di una noce

Riscaldamento a 40°C-41°C

Scarico diretto nello stampo senza sosta

Rivoltamento multiplo della cagliata

Scolatura su tavolo spersore

Salatura a secco o in salamoia dopo 24 ore

Stagionatura da 30-90 giorni

Forma: circolare con diametro cm 22

Scalzo: dritto o leggermente convesso cm 5

Superfici: piane o leggermente convesse

Peso medio: kg 1,5 - 2

fondere con la stagionatura, con un sapore che ricorda il gusto del burro e delicate note aromatiche.

Il secondo tipo, detto **formaèla**, viene ottenuto

col latte parzialmente scremato, con una maggiore frammentazione della cagliata, un leggero riscaldamento ed una pausa prima della messa negli stampi: la pasta di questa

formaggella più elastica rispetto alla prima tende a divenire più compatta con la stagionatura, acquisendo note aromatiche più intense e persistenti. È consuetudine dei malghesi,

SCHEDA TECNICA

FORMAÈLA



Latte crudo vaccino parzialmente scremato

Eventuale aggiunta di latte innesto o siero innesto aziendale

Coagulazione a 37°C tramite caglio liquido di vitello (30-40 minuti)

Taglio verticale a croce e taglio orizzontale

Riduzione della cagliata a dimensione di una nocciola

Riscaldamento a 42°C-43°C

Sosta di 15-20 minuti

Raccolta della cagliata tramite panno di lino

Distribuzione della cagliata nei vari stampi

Rivoltamenti multipli della cagliata

Scolatura sul tavolo spersore

Salatura a secco o in salamoia dopo 24 ore

Stagionatura da 60-180 giorni

Forma: circolare con diametro 22-24 cm

Scalzo: dritto o leggermente convesso 7-8 cm

Superfici: piane o leggermente convesse

Peso: 3,5 - 4 kg

la sera o quando fuori piove forte, sedersi attorno al focolare a *fa'la* (discorrere del più e del meno), avvolgere una fetta di formaggella

dentro una manciata di polenta, farla abbrustolire sulle graticola e consumarla con un bicchier di vino. La formaèla, adeguatamente

stagionata, viene grattugiata come condimento sui cornetti e spinaci lessati oppure sulla pasta o sulla minestra.



Il Casolet o Cadolet

Il Casolet o Cadolet è un formaggio a pasta cruda che si ottiene previo affioramento del latte, che viene parzialmente scremato. La pasta è mediamente morbida e compatta con una piccola occhiatura. Il formaggio fresco è di colore bianco, mentre quello più stagionato tende all'avorio; il profumo è caratteristico ed il sapore è dolce e delicato. La crosta è sottile e sulla sua superficie si sviluppa una caratteristica muffa bianca a pelo corto, simile a farina dal tipico profumo di miceto. A maturazione avanzata la crosta diventa più rugosa e di color grigio marroncino. Questo formaggio viene normalmente consumato dopo pochi giorni, ma può essere stagionato per alcune settimane o addirittura mesi, e anche dopo stagionatura conserva un gusto dolciastro molto gradevole, intenso ed equilibrato. All'origine, il Casolet non aveva una forma

propria, a causa del costo considerevole degli stampi e in pochi potevano permettersi di comprarli. La cagliata veniva raccolta dalla caldaia tramite un panno di lino e

riposta sul tavolo spersorio per la scolatura.

A scolatura ultimata, la cagliata, appiattita e di forma simil-circolare, veniva suddivisa in porzioni più





piccole: casualmente poteva quindi avere una forma triangolare con un lato arrotondato, oppure aveva la forma di un quadrato o di un rettangolo irregolare.

Quando da un'economia di sussistenza, legata alla necessità e alla praticità, si passa ad un'economia di mercato, legata soprattutto al profitto, diventa importante anche l'immagine: il prodotto deve essere costante anche nella forma e quindi il Casolet diventa triangolare.

Un tempo il Casolet era messo ad asciugare sopra sacchi di iuta, dei quali purtroppo prendeva l'odore tipico: un difetto dovuto all'uso improprio di materiali disponibili a basso costo, ma certamente non adatti all'uso. Il casolet era tradizionalmente il formaggio più consumato nella famiglia contadina e veniva degustato tal quale fresco o stagionato, ma soprattutto era utilizzato per la preparazione di alcuni piatti tipici, semplici ma

straordinari, come lo stachèt o stachì-parat. Una prima versione dello strachì-parat prevede di sciogliere il Casolet in poco burro con uova strapazzate o "ad occhio di bue" ed eventualmente di aggiungervi della cipolla soffritta; una seconda versione prevede invece di sciogliere in poco burro il Casolet, con l'aggiunta di panna fresca e alcune fette di salame.



SCHEDA TECNICA

CASOLET



Latte vaccino parzialmente scremato

Eventuale aggiunta di latte innesto o siero innesto di produzione aziendale

Coagulazione con caglio liquido di vitello a 36°C – 37°C

Taglio verticale a croce e poi orizzontale

Riduzione della cagliata a dimensione di nocciola

Riscaldamento a 38°C

Sosta di 15-20 minuti

Raccolta con telo e posta su tavolo spersore

Scolatura e suddivisione della cagliata in più parti di forma variabile (4-9)

Negli ultimi anni per motivi commerciali il Casolet viene prodotto in stampi di forma triangolare

Salatura a secco o in salamoia

Stagionatura da 30-40 giorni ad alcuni mesi

Forma: triangolare con lati minori di cm 20

Scalzo: cm 5

Superfici: piatta o leggermente convessa

Peso: kg 1,5 -2

Entrambe le preparazioni vengono accompagnate alla polenta calda oppure a fette di polenta abbrustolita. Un altro piatto caratteristico viene preparato lessando

separatamente patate e rape: una volta cotte entrambe, vengono sbucciate, affettate e quindi riposte dentro un tegame, alternando una fetta di

patata, una fetta sottile di Casolet ed una di rapa, e così di seguito; completato il tegame, questo viene messo nel forno a legna e rosolato sino a dorare la crosta.









La Rosa Camuna

È un formaggio di recente creazione che viene realizzato esclusivamente

in un grosso caseificio cooperativo valligiano. Questo prodotto è ottenuto da latte parzialmente scremato per centrifuga e sottoposto a pastorizzazione. Ha una forma che richiama quella del quadrifoglio ed è ispirata alla famosa Rosa Camuna, così come viene chiamata

l'immagine rinvenuta tra le numerosissime incisioni rupestri della Valle Camonica e adottata ufficialmente come simbolo della Regione Lombardia.

La pasta della Rosa Camuna è di color avorio, morbida e leggermente elastica con un'occhiatura diffusa. Il suo

SCHEDA TECNICA

ROSA CAMUNA



Latte pastorizzato parzialmente scremato in centrifuga

Aggiunta di fermenti lattici selezionati e di muffe bianche

Riscaldamento a 37,5°C

Aggiunta di caglio liquido di vitello

Rottura della cagliata dimensione di nocciola

Riscaldamento a 40°C-42°C

Scarico diretto negli stampi senza sosta sotto siero

Salatura in salamoia per 10-12 ore

Stagionatura di 35-40 giorni

Forma: di quadrifoglio

Scalzo: cm 4-6

Superfici: piana o leggermente convessa con tipica rigatura: misura massima cm 22

Peso: kg 1, 3-2

profumo di burro è molto intenso e con marcate note fungine. All'assaggio il formaggio rivela invece un gusto decisamente più delicato con un leggero retrogusto caratteristico del *Penicillium C.* e del *Geotricum C.* La crosta di questo prodotto è sottile, di colore giallo paglierino: al centro della facciata, dentro un cerchio, è impresso il simbolo della Rosa Camuna. Con la stagionatura sulla superficie del formaggio compare una leggera fioritura di muffe bianche. È un formaggio che si degusta piacevolmente per la sua delicatezza: è ottimo avvolto in fette di zucchine o melanzane cotte alla brace.





Il burro

Nella produzione di alcuni formaggi - Silter, Formaggella e Casolet - sono previsti l'affioramento e la scrematura parziale del latte; l'affioramento o sosta del latte a temperatura di 15°C- 17°C fa sì che la componente grassa del latte, più leggera, si separi e salga in superficie a formare la panna: questa viene raccolta e posta dentro la zangola, un recipiente a tenuta stagna che gira in modo eccentrico.





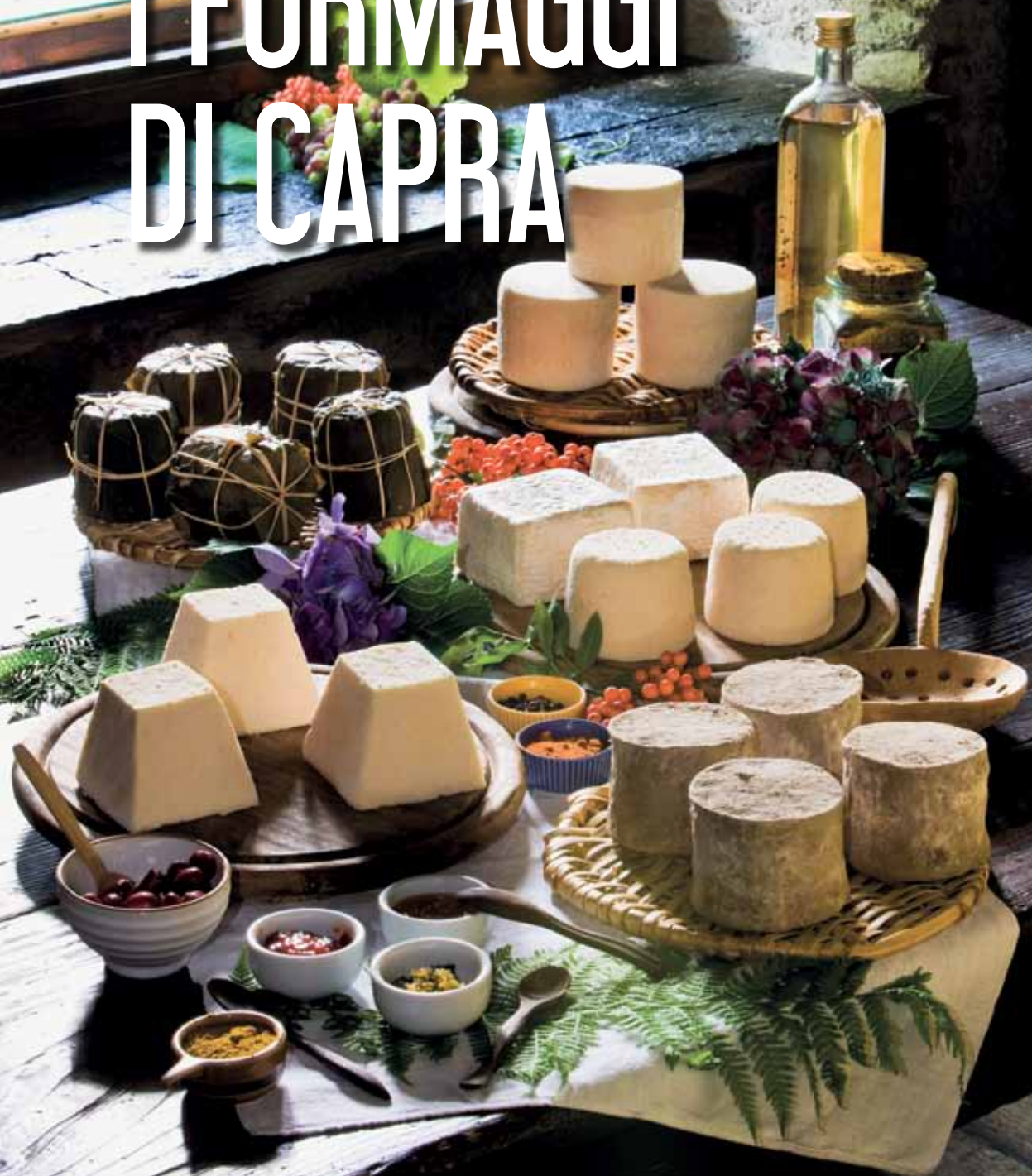
Grazie allo sbattimento cui è sottoposta, dopo alcuni minuti la panna si addensa e si trasforma in burro separandosi dalla porzione liquida, detta *lati*. Quest'ultima è un liquido bianco come il latte, che ha un sapore dolce e viene aggiunto al siero per la preparazione della ricotta. Il burro prodotto in alpeggio un tempo veniva tolto dalla zangola, lavato bene con acqua fredda, impastato e compattato a mano in *bale* o *balète* del peso di dieci o dodici chilogrammi e dalla forma di parallelepipedo; le *balète* venivano poi confezionate dentro involucri vegetali, fatti con foglie di farfara e di felci e trasportati a dorso di cavallo sino in paese per essere conferiti al commerciante. Questi provvedeva poi a confezionare il burro in panetti da un chilo o da mezzo chilo (*stampi*) e ad avvolgerli nella carta da burro (carta oleata): oggi il confezionamento viene fatto direttamente dal produttore. Per millenni il burro è stato il condimento di ogni pietanza della cucina contadina camuna. Talvolta era persino utilizzato per conservare alcune vivande; infatti nel periodo autunnale, quando gli uccelli erano catturati in abbondanza nei roccoli e nei capanni, venivano cotti con cospicue quantità di burro e riposti con il loro condimento dentro dei cocci di terracotta, che venivano conservati in luogo freddo. Durante l'inverno si toglieva dal contenitore la quantità di uccelli e di condimento necessari e li si scaldava per consumarli con la tradizionale polenta.

Un detto popolare recita "*col botèr g'è bu anche i spac*", cioè utilizzando parecchio burro diventano buoni anche gli spaghi. Ma il senso è esteso anche alla preparazione di un piatto dove l'abbondanza del condimento può servire a nascondere la bassa qualità della materia prima.

CAPITOLO 3



I FORMAGGI DI CAPRA







Il latte di capra¹², ricco di ferro e potassio, è caratterizzato dalla sua elevata digeribilità ed è quindi particolarmente adatto all'alimentazione di bambini ed anziani. Questo latte e i formaggi che ne derivano hanno un aroma ed un sapore caratteristici, dovuti alla presenza di alcuni acidi volatili: caprico, caprilico e caproico. La percezione di questa caratteristica organolettica è molto soggettiva e può condizionare o meno il gradimento di tali prodotti.

Già dal Cinquecento il latte di capra veniva mescolato al latte vaccino per ottenere formaggi misti dal gusto e dall'aroma che evolvono dal fresco allo stagionato con una straordinaria sequenza di note aromatiche di crescente intensità.

In Valle Camonica tutti i formaggi di capra sono prodotti con latte crudo (non pastorizzato) ed intero. Il latte di capra è ottimo inoltre per la preparazione di raffinati gelati.

Formaggi a coagulazione presamica

I formaggi della tradizione

Questi formaggi vengono sottoposti a una tecnologia di trasformazione del tutto simile agli omologhi formaggi vaccini. La temperatura di coagulazione favorisce lo sviluppo di una flora microbica termofila che conferisce ai formaggi un sapore dolce che richiama il gusto del latte. La diversa struttura dei componenti e la diversa composizione della caseina fanno in modo che il formaggio di capra abbia una pasta più bianca, più fragile e più friabile rispetto ai formaggi vaccini e di pecora. La fragilità della cagliata dei formaggi di capra impone quindi una maggiore attenzione e delicatezza nelle varie fasi della trasformazione, al fine di garantire l'integrità dei coaguli ed evitare sprechi che ne abbassano le rese.

¹¹ VINC. *Per quanto tempo si mungono le capre, e quanto latte possono dare al giorno?*

SCAL: *Si mungono mesi quattro sin cinque, dando ordinariamente la mattina con la sera libretre, sin quattro di latte, il quale avvanza (quanto alla bontà, e sanità) quello di vacca, e di pecora.*

...SCAL. *Ancorchè io non abbia tenuto capre, dappoichè io era giovane sotto alla obbedienza di mio padre, nella Villa di Agnosine di Val di Sabbio, e che elle non rendano in tutto quella utilità di buon formaggio, e manco di lana, come fanno le pecore, nondimeno è cosa buona tenerne, e massime nei siti sterili, come sono i monti, i colli, le valli, e le campagne deserte, perciocchè danno maggior copia di latte, e migliore, e più sano, che non fan le pecore, e anco la ricotta di loro fresca è più delicata. E però si dice per proverbio. Butiro di vacca, formaggio di pecora, e ricotta di capra, sono i migliori frutti, che rendano questi animali.*

(da "Venti giornate d'agricoltura" di M. Agostin Gallo - 1564)

Lo stagionato di capra

Lo stagionato di capra è un formaggio a produzione limitata, ma non per questo meno apprezzato rispetto agli altri caprini. Ne viene prodotta una prima versione con caglio liquido: la pasta è compatta, dal gusto dolce e delicato e, con la stagionatura, continua

a mantenere un buon equilibrio tra aroma e gusto. La stagionatura di questo formaggio va da un minimo di sei mesi ad un anno ed oltre. Una seconda versione è ottenuta utilizzando caglio di capretto in pasta: anche in questo caso la pasta del formaggio fresco mantiene il profumo tipico del latte ed un sapore dolce. Con la stagionatura, grazie all'azione del caglio di capretto, la pasta diventa saporita con un aroma intenso molto gradevole ed acquista un colore decisamente più

giallo. La stagionatura di questo formaggio può essere prolungata sino a tre anni. Esprime però il meglio della sua complessità di profumi e sapori a 24 mesi.

La crosta di entrambi i formaggi viene mantenuta pulita dalle muffe durante le prime settimane, poi viene regolarmente trattata con olio di lino crudo (ottenuto da spremitura a freddo) al fine di mantenerla morbida e protetta dagli acari del formaggio.

Lo stagionato di capra si accompagna gradevolmente





ad una purea di patate o di piselli, oppure può essere gustato tal quale, accompagnato da un buon bicchiere di vino.

Scheda tecnica: vedi *Silter* (pg. 31)

La formaggella di capra

La formaggella di capra è sempre stata apprezzata per il suo gusto particolarmente delicato. Come tutti gli altri formaggi caprini è ottenuta da latte intero di cui esprime colore, profumo e sapore nelle prime settimane di stagionatura; il suo gusto gradevole e stuzzicante aumenta d'intensità con la stagionatura sino a manifestare alcune note piccanti. La forma è rotonda con un diametro di circa 14 cm ed uno scalzo di 5-8 cm; la crosta liscia, con riflessi perlacei nel formaggio fresco, tende a ricoprirsi di una sottile muffa bianca che le conferisce un caratteristico profumo di fungo.







Questo formaggio è ottimo consumato caldo di forno, condito con un goccio di buon olio di oliva, insaporito d'aglio.

Scheda tecnica: vedi formaggella di mucca (pg. 35)

Il Cadolèt di capra

In passato era sicuramente uno dei formaggi locali di capra più apprezzati e richiesti grazie al suo gusto leggermente acidulo da fresco e dolce ed intenso da stagionato. Sviluppa

un marcato aroma ircino quando è sottoposto a trattamento termico.

Ha una crosta rugosa che si ricopre presto di una muffa bianca a pelo corto, cui spesso si sovrappongono altre muffe grigie che ne caratterizzano il colore a stagionatura avanzata. Come l'omonimo formaggio vaccino un tempo era privo di una forma specifica, perché ottenuto senza l'impiego di stampi.

Oggi viene prodotto in una forma quadrata, di piccole dimensioni e con uno scalzo relativamente basso (15x15x3 oppure 20x20x3); può anche essere prodotto in forme circolari del diametro variabile dai 15 ai 20 centimetri di diametro e scalzo di 3-4 cm.

La sua tecnologia di lavorazione è del tutto identica all'omonimo formaggio di vacca; anch'esso come la formaggella viene talvolta prodotto con latte misto a quello di vacca.

Scheda tecnica: vedi casolet di vacca (pg. 39)



La robiola di capra



La robiola viene ottenuta aggiungendo il caglio al latte crudo appena munto. La cagliata viene ridotta grossolanamente e trasferita negli stampi. Per ottenere un buon formaggio è necessario rivoltare ripetutamente le forme mantenendo asciugata la superficie d'appoggio per favorire lo spurgo del siero. La pasta bianca, morbida, dal sapore acidulo nel formaggio fresco, tende a cremificare con la stagionatura ed il gusto diviene più intenso ed avvolgente. La crosta fresca è di colore bianco e presenta delle rigature caratteristiche dovute a steli vegetali (*canèi*) posti sul fondo della cagliata: dopo pochi giorni sulla superficie del formaggio si sviluppa muffa bianca (*geotricum candidum*) dal tipico profumo di fungo. È un formaggio di piccola pezzatura caratterizzato soprattutto dalla morbidezza della pasta. Le dimensioni sono: diametro 8-10 cm. e scalzo di 1-1,5 cm. La robiola di capra è ottima accompagnata ad erbe di campo (rosolaccio o *madonnine*) o di montagna (buon Enrico o *Peruc*) od ancora sciolta in fette sottili dentro la polenta calda.





Il Fatulì della Valsaviore

La ricetta originaria di questo formaggio, unico e straordinario, appartiene alla Valsaviore, ma la sua area di produzione si estende a tutta la Valle Camonica. Si ottiene esclusivamente da latte di capra Bionda dell'Adamello, una razza autoctona che ha una popolazione complessiva di circa 2800 capi. Il latte della capra Bionda è particolarmente saporito grazie alla diffusa pratica del pascolo ed alle caratteristiche genetiche intrinseche della razza.

La preparazione del Fatulì è del tutto simile a quella della formaggella: è prevista una prima stagionatura di 15-20 giorni, alla quale segue l'affumicatura e poi una seconda fase di



SAPORI DI VALLECAMONICA

I FORMAGGI nella cultura casearia di Valle Camonica





stagionatura di almeno 15-20 giorni.

La sua crosta è liscia e bianca nel formaggio fresco. Diviene di color grigio perlaceo in fase di asciugatura; a seguito dell'affumicatura assume il tipico color marroncino dovuto al deposito del fumo sulla sua superficie.

La pasta nel formaggio fresco è identica a quella della formaggella, compatta di colore bianco, con leggera occhiatura. Il gusto è dolce, con note aromatiche tipiche del latte.

A seguito dell'affumicatura, il sapore del formaggio cambia radicalmente. Per questo è importante che sia eseguita a freddo e su un formaggio la cui crosta ha già acquisito una sufficiente consistenza. Questi ultimi accorgimenti evitano, il primo, che il formaggio riscaldandosi trasudi componenti grasse che irrancidiscono a contatto con l'aria; il secondo impedisce che il sapore del fumo penetri all'interno del formaggio, devastandone le caratteristiche organolettiche. Infatti assaggiando il formaggio quando l'affumicatura è recente, distinguiamo nettamente il

SCHEDA TECNICA

FATULÌ



Latte di capra Bionda dell'Adamello

Aggiunta di latte-innesto

Coagulazione - vedi formaggella

Dopo salatura, asciugatura per 15-20 gg

Affumicatura a freddo con rami di ginepro, trucioli vegetali e bacche di ginepro macinate

Stagionatura per altri 15-20 giorni minimo

Apposizione del marchio

Forma: cilindrica con diametro compreso tra 12 e 15 cm

Scalzo: 4-5 cm

Superfici: lisce

Peso: dai 400 ai 500 gr.

gusto del fumo presente sulla crosta dal gusto delicato della pasta con un impatto degustativo poco equilibrato. Con la stagionatura l'aroma del fumo si attenua, mentre la pasta all'interno matura acquistando sapore. Dal terzo mese di stagionatura in poi, il Fatulì esprime al meglio la complessità delle sue componenti aromatiche. Nel formaggio stagionato oltre i sei mesi, quando

l'affumicatura ha spento definitivamente la propria "aggressività", il Fatulì esprime grande eleganza con note dolci che ricordano il gusto della castagna secca (*bilina*).

Un tempo il Fatulì era consumato tal quale; oggi questo formaggio è entrato con grande successo nelle cucine più raffinate. Può risultare un ingrediente straordinario nella

preparazione del risotto, talvolta in associazione al Silter, ed è utilizzato per la preparazione di sformati a base di porri o carote. Esalta al meglio le sue caratteristiche organolettiche come componente di insalate fresche di stagione: con finocchi, carciofi, arance e valeriana o lichene.



L'associazione produttori Fatulì

Nel 2007 il Parco dell'Adamello ha attivato un progetto per la valorizzazione del Fatulì attingendo a risorse messe a disposizione dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali nel Capitolo "Marchi d'area: valorizzazione delle produzioni tipiche per lo sviluppo del territorio". All'iniziativa hanno aderito sette produttori che hanno deciso di mettere a confronto le proprie esperienze professionali al fine di perfezionare il protocollo di fabbricazione, modi e tempi di stagionatura, affumicatura e affinamento del Fatulì e di definire quindi un disciplinare di produzione. Vengono organizzate degustazioni guidate nel corso delle quali i produttori apprendono pregi e difetti del prodotto. Nel 2007 il Fatulì diventa Presidio Slow Food ed entra a far parte del circuito nazionale dei Presidi: nello stesso anno il Fatulì viene presentato ufficialmente a "Cheese" di Bra, poi nel 2008 al Salone



del Gusto di Torino. Grazie al sostegno economico del Parco dell'Adamello e al lavoro che insieme gli allevatori hanno saputo svolgere, nel 2009 alcuni produttori si sono riuniti nell'Associazione Produttori Fatulì della Valsaviore. Tale

associazione, con sede legale presso il Parco Dell'Adamello, è aperta a tutti coloro che, nel rispetto del disciplinare, vogliono entrare a farne parte: perché la tradizione si rinnovi, è importante che l'esperienza di pochi diventi patrimonio comune.

Formaggi a coagulazione acida o lattica

I formaggi dell'innovazione



Questi formaggi non appartengono propriamente alla nostra storia. Provengono da altre culture casearie ma sono entrati a far parte del paniere dei prodotti di Valle Camonica da quasi trent'anni.

La loro tecnologia di trasformazione si discosta completamente da quelle degli altri formaggi tradizionali: infatti la loro preparazione avviene tramite una coagulazione acida o lattica.

PREPARAZIONE

Si lavora il latte di due mungiture: quella della sera, conservata fredda a 4°C ed agitata in modo che non si formi la panna, e quella calda del mattino; il latte così mescolato viene portato alla temperatura di 25°. Al fine di arricchire il latte di flora batterica *mesofila* (che ha uno sviluppo ottimale a bassa temperatura -25°C), si aggiunge una percentuale dell'uno per cento circa di siero ottenuto dalla cagliata del giorno precedente, conservato a bassa temperatura. Dopo una maturazione di 3-4 ore, al latte viene aggiunta un'adeguata quantità di caglio liquido di vitello o di capretto. Il latte viene trasferito velocemente in secchi di plastica dove resta per circa 24 ore ad una temperatura ambiente costante di 20°C-22°C.

A questo punto la cagliata viene messa direttamente dentro stampi di piccole dimensioni tramite un mestolo, oppure scolata dentro teli di lino, per esser poi lavorata dopo altre 24 ore.



I caprini freschi

Seguendo la stessa procedura per produrre caprini freschi, la cagliata viene distribuita in stampi forati di piccola dimensione. Dopo 24 ore, nel corso delle quali i formaggi sono stati più volte rivoltati,

si procede a toglierli dagli stampi, li si sala con sale fine e li si pone a scolare su appositi telai di acciaio con tela di plastica a trama sottile. Dopo altre 24 ore i caprini sono pronti al consumo. La pasta è morbida e cremosa, di color bianco latte e dal sapore acidulo. A una settimana dalla salatura, l'acidità cede il posto ad un sapore morbido e delicato e a una consistenza tale che il formaggio si scioglie in bocca. La crosta è assente, mentre sulla superficie esterna del caprino, dopo qualche giorno, si sviluppa una pellicola morbida e giallognola, più saporita rispetto alla pasta interna.

Questi caprini freschi, a seguito di salatura possono essere aromatizzati con vari sapori: erba cipollina, bacche di ginepro macinate, semi di finocchio, peperoncino piccante, ecc. Questo trattamento esterno al formaggio caratterizza i caprini visivamente, oltre che nell'aroma e nel gusto. Per questi formaggi non è prevista la stagionatura; tuttavia possono essere conservati per un mese, per





essere poi riposti in vasi di vetro ricoperti d'olio di oliva con l'aggiunta di alloro e pepe in grani.

I caprini conservati per due o tre mesi sott'olio acquistano un sapore intenso, leggermente piccante, tipico di taluni caprini stagionati. Di norma si consumano nel periodo invernale,





quando la produzione di formaggio è sospesa per riposo fisiologico delle lattifere (*asciutta*).

I caprini si consumano preferibilmente freschi come antipasti, ad esempio abbinati all'Amanita Cesarea cruda e tagliata a fette sottili, con poco olio sale e pepe, oppure abbinati a porcini freschi e sodi. Si possono gustare anche spalmati su crostini di pane con l'aggiunta di olio e timo.

I caprini semistagionati

Sempre a seguito di lavorazione acida o lattica, dopo 24 ore di coagulazione, la cagliata viene rovesciata dentro teli di lino, dove rimane a scolare per altre 24 ore. La pasta così ottenuta viene salata con sale fine, mescolata accuratamente e disposta con adeguata pressione dentro stampi di forma cilindrica. Il formaggio rimane due o tre giorni dentro lo stampo sino a che ha ottenuto un'adeguata consistenza. Viene quindi tolto dallo stampo, messo su appositi telai di acciaio, che vengono collocati in ambiente fresco per la fase di stagionatura che può durare da uno a due mesi.

A questo punto il caprino esprime il meglio delle proprie caratteristiche organolettiche.

La pasta si conserva bianca con un profumo lieve e con un sapore unico e delicato, la superficie di color avorio è liscia, senza muffe e senza crosta.

Affinamenti

Questo caprino, dopo circa 10-15 gg di maturazione, può essere affinato in foglia di fico oppure di castagno oppure di noce. Le foglie impiegate vengono raccolte fresche, sterilizzate, poste ad asciugare ed infine avvolte e legate saldamente attorno al formaggio in modo da ricoprirlo completamente. A seguito di una stagionatura di circa un mese, il formaggio è pronto. La foglia di fico conferisce alla



superficie del caprino il suo tipico aroma che, unito alla delicatezza della pasta, caratterizza questo delizioso prodotto. Decisamente più saporito è il caprino ottenuto con le foglie di castagno; la pasta a contatto delle foglie acquista una colorazione giallognola e fonde assumendo un profumo intenso di formaggio maturo. All'interno la pasta si conserva bianca e più compatta dal gusto morbido e delicato. Nell'insieme, cuore e superficie del formaggio, rivelano un sorprendente equilibrio di morbidezza, con un sapore deciso ed armonico. Denuncia note più piccanti e sapore ancora più intenso, il caprino stagionato nella foglia di noce: una prelibatezza per chi ama il formaggio maturo dall'aroma e profumi molto intensi. Un ulteriore affinamento consiste nel maturare il caprino sotto uno strato di cenere di legna, preventivamente setacciata. Dopo circa un mese il formaggio assume in superficie il caratteristico colore grigio della cenere: lo strato più superficiale



(unghia) assume una consistenza più cremosa, dal colore avorio intenso, mentre la pasta interna rimane bianca e compatta. Al gusto il formaggio si rivela molto gradevole e morbido, con un'equilibrata variazione di

note di sapore, che dal cuore del formaggio aumentano progressivamente verso la superficie. Questi formaggi, ottimi per un fine pasto, possono essere degustati come prodotti "da meditazione", in compagnia

di amici e di un buon rosso corposo di Valle Camonica. La pasta fresca appena scolata si presta molto bene per la preparazioni in cucina di alcuni piatti molto gustosi: per esempio una mousse a base di caprino, salmone e tartufo, oppure una mousse con tonno dragoncello e rosmarino, o ancora con sedano e peperone.

I caprini a crosta fiorita

I caprini a crosta fiorita si ottengono da coagulazione lattica: la preparazione è del tutto identica a quella precedentemente descritta con l'aggiunta di una muffa bianca, il *Penicillium Candidum*, nella fase iniziale della lavorazione. La forma di questo formaggio è a tronco di cono, ed il peso è di circa 280-300 gr; la pasta è bianca e morbida nel formaggio fresco con aroma e sapore delicati: con la stagionatura la pasta diventa più compatta ed il sapore aumenta leggermente di intensità, mentre si fa più accentuato il sapore tipico fungino soprattutto sulla parte più esterna. La superficie del caprino con la maturazione si riveste di feltro di muffa bianca, da cui il nome *crosta fiorita*.









I caprini a crosta lavata

Seguendo sempre la preparazione già illustrata per i caprini semi-stagionati, insieme al siero-innesto si aggiunge al latte un fermento specifico, il

Brevibacterium Linens (B.L.). A coagulazione ultimata, la cagliata viene scolata per 24 ore, le si aggiunge il sale e la si impasta omogeneamente. La pasta viene pressata manualmente a formare dei cilindri: dopo 24 ore di asciugatura, le forme vengono trasferite in cella per la maturazione. A giorni alterni i formaggi vengono lavati o spugnati con acqua e sale sino a che sulla superficie si

sviluppa una patina rossastra ed untuosa: questa colorazione tipica è data dal B.L. a maturazione completa. All'esterno ha un odore forte di formaggio molto maturo, mentre la pasta interna ha un aroma decisamente più delicato. Il contrasto tra queste due componenti rende il prodotto molto gradevole con un gusto intenso ed accattivante.



L'erborinato di capra

È un caprino a produzione limitata ma certamente molto interessante per le sue particolari caratteristiche organolettiche. Il latte viene utilizzato crudo a 30°C-35°C

con l'aggiunta di fermenti lattici, di spore di *Penicillium Roqueforti* ed infine di caglio. A coagulazione completata, la cagliata viene ridotta in frammenti della dimensione di una nocciola, messa negli stampi e lasciata riposare per permetterne un'adeguata acidificazione. Si procede quindi alla salatura a secco del formaggio, che dovrà

successivamente maturare in un ambiente caldo e molto umido, per passare poi alla fase di stagionatura. Dopo alcuni giorni il formaggio viene forato con un ago d'acciaio, in modo da favorire l'ingresso di aria nella pasta per consentire lo sviluppo della muffa verde. Nel giro di sei-otto settimane dentro la pasta del formaggio, si formano le venature verdi-blu tipiche: questo processo vien definito *erborinatura*.

La crosta del formaggio è morbida e compatta, di color bruno rossiccio, mentre la pasta interna è bianca con le tipiche striature blu-verde. L'aroma ed il gusto sono forti ed intensi; nel formaggio maturo alla degustazione si avvertono anche note piccanti ma molto gradevoli. È un formaggio da fine pasto ma, in abbinamento a patate bollite, può anche costituire un saporito e sostanzioso secondo piatto.



CAPITOLO 4



I FORMAGGI DI PECORA







Il latte di pecora¹² ha anch'esso una specifica composizione che si caratterizza soprattutto per l'elevato contenuto di grasso e di proteine che spiegano anche la resa elevata dei formaggi. Inoltre analogamente al latte di capra è ricco di acidi grassi volatili che ne caratterizzano aroma e sapore.

In questi ultimi decenni la lavorazione del formaggio di pecora in Valle Camonica era praticamente scomparsa. Era invece assai diffusa nelle vallate bresciane ancora alla fine del 1500; poi se ne perde memoria. Da qualche anno questa produzione è stata recuperata, attingendo all'esperienza ancor viva della lavorazione artigianale del latte di capra e di vacca che, rispetto alla tecnologia di trasformazione, non è molto diversa. Differisce invece il latte di ciascuna specie, ed è qui che entra in gioco l'abilità del casaro: nel saper adeguare le varie tecnologie alle peculiarità del latte a disposizione. Abbiamo già avuto modo infatti di chiarire che il latte di ogni specie ha una sua composizione specifica che può comunque variare nelle diverse razze per le diverse caratteristiche genetiche. Cambia inoltre in relazione al tipo di alimentazione e di pascolo, in base agli integratori utilizzati (sali minerali, vitamine), all'impiego o meno di cibi concentrati, come ad esempio cereali, ed ancora in relazione al tipo di cereale somministrato, alla fisiologia dell'animale ed infine per fattori ambientali (batteri). In generale, l'esperienza ha dimostrato che le razze autoctone sono più rustiche e meglio si adattano alle condizioni generali dell'ambiente in cui sono adattate. Tali animali, pur essendo meno produttivi rispetto a razze più selezionate, producono un latte migliore per composizione e qualità: queste caratteristiche vengono ovviamente trasferite ai formaggi.

Dal latte di pecora in Valle Camonica vengono ottenuti due formaggi: uno a pasta molle, di breve stagionatura, tipo caciotta; ed un secondo a pasta semidura, tipo pecorino stagionato.



¹² ...SCAL...Laonde amai sempre simili animali, come già più anni ne ho voluto tener almeno cento; perciocché non pur il latte loro mi aiuta a far il formaggio migliore, che farlo solo di latte vaccino; ma mi rendon'ancor maggiore utile a tanto per tanto, che non fanno le vacche. (da "Venti giornate d'agricoltura" di M. Agostin Gallo - 1564).

La formaggella di pecora

La tecnologia di produzione di questo formaggio è del tutto simile a quello delle altre formaggelle.

Il latte viene trasformato crudo e senza scrematura; normalmente vengono mescolate la mungitura della sera, refrigerata e mantenuta in agitazione per evitare l'affioramento della panna, e la mungitura della mattina seguente. Per la coagulazione viene usato caglio di vitello liquido e non viene aggiunto alcun innesto. La cagliata viene progressivamente ridotta sino a che i coaguli raggiungono la dimensione di una nocciola: quindi viene raccolta e distribuita proporzionalmente negli stampi e poi sottoposta a ripetuti rivoltamenti. A 24 ore avviene la salatura della prima superficie e, dopo 12-24 ore, la salatura





SAPORI DI VALLECAMONICA

I FORMAGGI nella cultura casearia di Valle Camonica





della seconda. Il formaggio rimane alcune ore ad asciugare a temperatura ambiente, a 18°C-20°C, e passa poi in locale di stagionatura a 12°C-14°C circa. Dopo 20-30 giorni di maturazione, la formaggella è pronta al consumo; la crosta è liscia e sottile di color paglierino, mentre la pasta all'interno è bianca e morbida con una leggera occhiatura. L'aroma della formaggella fresca è delicato dal tipico profumo del latte di pecora, il gusto dolce e leggero aumenta gradatamente d'intensità con l'avanzare della maturazione del formaggio. Dopo un mese circa, la pasta di questo prodotto è più cremosa, con gradevoli note aromatiche, date da alcuni grassi particolari contenuti nel latte pecorino. È un ottimo formaggio da fine pasto, particolarmente apprezzato per le sue deliziose caratteristiche organolettiche: si abbina a pane bianco per una merenda all'aria aperta, sempre accompagnato da un buon bicchiere di vino del territorio.

Il formaggio stagionato di pecora

La tecnologia di lavorazione dello stagionato di pecora è molto simile a quella della *formaèla*: il latte intero e crudo viene portato alla temperatura di 37°C per l'aggiunta del caglio liquido di vitello. A coagulazione completata, si procede alla rottura della cagliata, sino a raggiungere la dimensione di un chicco di mais, procedendo ad un riscaldamento con





SCHEDA TECNICA

STAGIONATO DI PECORA



Latte crudo vaccino parzialmente scremato

Eventuale aggiunta di latte innesto o siero innesto aziendale

Coagulazione a 37°C tramite caglio liquido di vitello (30-40 minuti)

Taglio verticale a croce e taglio orizzontale

Riduzione della cagliata a dimensione di una nocciola

Riscaldamento a 42°C-43°C

Sosta di 15-20 minuti

Raccolta della cagliata tramite panno di lino

Distribuzione della cagliata nei vari stampi

Rivoltamenti multipli della cagliata

Scolatura sul tavolo spersore

Salatura a secco o in salamoia dopo 24 ore

Stagionatura da 60-180 giorni

***Forma:* circolare con diametro 30-35 cm**

***Scalzo:* dritto 10 cm**

***Superficie:* liscia o leggermente convessa**

***Peso:* da 4,5 a 5,0 kg**

agitazione sino a 42°C-43°C. Dopo circa 10-15 minuti di sosta sotto siero, si procede ad estrarre la cagliata ed a riporla dentro la fascera.

Nelle ore successive vengono operati numerosi rivoltamenti e si esercita una leggera pressione manuale per favorire lo

spurgo del siero; dopo 24 ore si procede alla salatura. Una volta asciugato (24 ore), il formaggio viene salato a secco prima su una facciata

e poi sull'altra. Terminata la salatura, il prodotto passa nel locale di stagionatura, dove rimarrà per almeno tre mesi. La crosta del formaggio fresco è bianca come la pasta interna; a seguito di stagionatura la crosta indurisce ed acquista un colore giallo intenso, mentre la pasta assume color avorio. L'aroma ed il gusto delicati del formaggio fresco lasciano progressivamente il posto ad aromi e profumi più intensi con un retrogusto tipico dei grassi aromatici del latte di pecora. A stagionatura avanzata, il formaggio di pecora conserva ancora un buon equilibrio tra aroma e gusto, anche quando quest'ultimo manifesta alcune note piccanti. Si degusta volentieri in compagnia di amici, con pane bianco o di segale ed un bicchiere di corposo vino camuno; è ottimo anche come stuzzichino o come fine pasto.

La ricotta



La ricotta (o mascherpa)¹³ viene ottenuta dal siero dolce, tipico dei formaggi a coagulazione presamica, seguendo la medesima procedura sia per i vaccini, di capra e di pecora. Al contrario non può essere ottenuta da siero di formaggi a lavorazione acida o lattica, poichè questo raggiunge un'acidità troppo elevata.

Dopo che il formaggio viene tolto dalla caldaia per essere collocato negli stampi, si rimette tutto il siero ed eventualmente il *lati* (siero grasso residuo della lavorazione del burro) dentro la caldaia e lo si riscalda, cioè ricuoce (da cui il termine ricotta) sino ad una temperatura che oscilla attorno agli 85°C.

La temperatura elevata determina la precipitazione delle albumine che, insieme ad altre componenti residue, quali grassi e proteine, salgono a galla, come tanti fiocchi di neve (*flocculazione*).

¹³ VIN. *Non avete parimenti per migliori le ricotte salatte e bene ordinate di questi due latti mescolati che non son le pure di quel di vacca?*
SCAL. *Non solamente sono più saporite quelle de' detti due latti, e più le pure di pecora ma sono ancora più delicate quell'altre di latte di capra, e medesimamente sono questi latti, cioè, siccome quel di pecora è migliore, e più grasso di quel di vacca, così in queste due cose avanza tutti quel di capra. (da "Curiosi intrattenimenti dei popoli Camuni" di Padre Gregorio Brunelli da Valle Camonica - anno 1697).*





La prima ricotta che sale in superficie è poco compatta ed il fiocco è molto fine: può essere raccolta tramite la *spanarola* e sbattuta con un piccolo *trit* (frusta) in modo che si mantenga di consistenza fluida e densa, sino a che si raffredda. Questa prima ricotta viene chiamata *fiurìt*.

Quando non vien raccolto il *fiurìt*, si lascia acceso il fuoco sotto la caldaia sino a che i fiocchi della ricotta sono grossi e più compatti: raggiunta la consistenza ottimale, la ricotta viene raccolta con un mestolo forato, il *manister*, e messa dentro stampi specifici. Non appena la ricotta si è intiepidita, la si

mette in cella frigorifera per la conservazione.

La ricotta (*mischerpa* o *mischirpì* o ancora *puina*) può essere salata e stagionata; in passato veniva posta sulla sommità del camino dove, stagionando, affumicava. Durante il periodo dell'alpeggio, a causa dell'isolamento ma anche dell'indigenza, l'alimentazione dei malghesi era quasi esclusivamente a base di latte, latticini e polenta. Una ricetta semplice ma straordinaria per la sua delicatezza consisteva nel togliere la parte abbrustolita della polenta (*strì*), che rimaneva attaccata al paiolo, e inzupparla nel *fiurìt*.

La ricotta salata ed affumicata veniva stagionata, per essere poi grattugiata sopra una varietà di cornetti gialli appiattiti, detti *badane*.

Nel tempo i gusti cambiano: oggi per esempio la ricotta affumicata viene abbinata ad una confettura di cipolle rosse, oppure utilizzata nella preparazione di alcune salse che impreziosiscono sformatini di verdure, carote o porri.

La ricotta fresca è ottima per condire i cornetti verdi, preventivamente lessati e poi saltati in padella, e si presta bene alla preparazione di frittate in associazione a zucchine e cipolle; ancora viene utilizzata con risultati di tutto rilievo in alcuni prodotti di pasticceria.

Particolarmente delicata ed apprezzata è la ricotta di capra che è assai cremosa ed ha un sapore particolarmente delicato con retrogusto di nocciola¹⁴.

¹⁴ VINC. *Non vuole questo latte quel caggio stesso, e quell'agra, che si adoperano a quel di vacca, e di pecora?* SCAL. *Certo è che si farebbe il formaggio di capra senza buon caggio, ma non già con l'agra, perchè non venirebbe buona la ricotta, e però per farla delicata, vi s'aggiunge altrettanta acqua, come si farebbe d'agra, quando si bisognasse.* (da "Venti giornate d'agricoltura" di M. Agostin Gallo - 1564).

CAPITOLO 5

CAGLIO, SALE E INNESTI







Il caglio

In alcune realtà della Valle Camonica fino agli anni '60, il caglio¹⁵ veniva preparato estraendo il latte coagulato dall'abomaso o dai ventrigli dei giovani ruminanti: capretto, vitello, agnello. Il caglio così prelevato veniva ben mescolato al sale e conservato in un vaso di terracotta con coperchio: la quantità del caglio necessaria (stimata in base all'esperienza acquisita) veniva sciolta in poca acqua, dentro la *spanarola* ed aggiunta al latte.

Il caglio o presame veniva prelevato dall'abomaso, salato, richiuso nuovamente dentro l'abomaso e fatto seccare accanto al fuoco: lo si scioglieva in poca acqua prima dell'uso.

Oggi sono disponibili cagli di origine animale, liquidi, in polvere, in pasta, coagulanti di origine microbica e succhi estratti da vegetali. Il caglio liquido ed il caglio in polvere di vitello influenzano poco il gusto del formaggio: normalmente vengono usati nella produzione dei nostri formaggi. Il caglio in pasta, sia esso di vitello, di agnello o di capretto influenzano notevolmente il sapore del formaggio: si usano per la produzione di alcuni formaggi caprini stagionati locali.

In Valle Camonica non vengono utilizzati coagulanti di origine microbica e non esiste memoria circa l'utilizzo in passato di coagulanti di origine vegetale (lattice di fico, Cardo selvatico, Cardo domestico, Gallo, Carciofo selvatico).

Il sale

Il sale o cloruro di sodio, di origine marina o minerale, è il conservante naturale del formaggio. Viene sparso sulla crosta, oppure lo si scioglie nella salamoia; in altri casi è



¹⁵ IL CAGLIO VINC. Come fate voi malghesi questo caglio?
SCAL. Non lo facciamo altramente, ma lo pigliamo dagli interiori de' vitelli maschi, e femmine, il quale è tanto migliore, quanto che questi animali si trovano ben grassi, e tantosto che l'abbiamo spiccato dalle budella, lo saliamo, e chiudiamo la pelle con uno stecco acuto (come se fosse la borsa de' testicoli) e poi l'attacciamo sotto al camin, dove si fa fuoco, acciocchè venga secco. (da "Venti giornate d'agricoltura" di M. Agostin Gallo - 1564).

mescolato alla cagliata ed ancora può essere sciolto in acqua ed utilizzato per lavare le superficie.

Il sale opportunamente dosato dona sapore al formaggio esaltandone le caratteristiche organolettiche (normalmente viene impiegato sale di grana grossa o media).

Il “latto innesto”

Il latte-innesto è una coltura di uno o più ceppi di batteri, che si ottiene dal latte aziendale posto in incubazione ad una data temperatura, sino al raggiungimento di un determinato indice di acidità. La sua funzione è quella di arricchire il latte della microflora ambientale tipica e caratterizzante di uno specifico formaggio.

Il “siero innesto”

Il siero-innesto ha la stessa funzione del latte-innesto: è una porzione di siero ottenuto dalla precedente lavorazione di un formaggio,







che contiene un'importante carica microbica. Viene aggiunto al latte al fine di arricchirlo dei batteri tipici del prodotto che si intende ottenere.

Lo “scotta innesto”

Si tratta del siero residuo della lavorazione del latte: un tempo veniva acidificato per ottenere l'*agra*, che veniva utilizzata per favorire l'addensamento (*flocculazione*) della ricotta. Il suo impiego è controverso, poiché se da un lato consente di ottenere un maggior quantitativo di ricotta, dall'altro quest'ultima perde in morbidezza e dolcezza.



Curiosità...

Il siero residuo della lavorazione del latte, una volta estratti il formaggio e la ricotta, viene impiegato per alimentare i suini: potremmo quindi concludere che l'ultimo prodotto ottenuto dal latte “è un buon salame”.

CAPITOLO 6

I PRODUTTORI



I produttori

Azienda	SOC. AGRICOLA F.LLI ANTONIOLI FEDERICO E MORENA	AL PLAS DI DEGANI IVAN	ALBA DI POLI CRISTIAN
Sede	Monno - Via Piave 18	Paisco Lovenò - Località Plas	Niardo - Via Albarolo 1
E-mail	morena.antonoli@alice.it	agriturismo.alplas@libero.it	-
Tel.	339-8507470	0364-636060	346-4029776
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (di Fondovalle)	-	03/1306	K9R7M
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Alpeggio)	03/1792	-	-
Formaggi vaccini	Silter - Formaggio Nostrano - Formaggella	Silter - Formaggelle - Formaggio Nostrano	Formaggio Nostrano - Formaggelle
Formaggi caprini	-	Formaggelle - Formaggio sott'olio - Formaggio erborinato	-
Latticini	Burro - Ricotta	Burro - Ricotta	Burro
Periodo produzione	Da giugno a settembre	Tutto l'anno	Tutto l'anno
Nome alpeggio	Malga Mortirolo e Varadega	-	Malga Stabio
Razze allevate	Razza Bruna	Camosciata delle Alpi - Pezzata nera e rossa	Bruna Alpina
Caseificio	Di malga	Di fondovalle	Di malga e di fondovalle





Azienda	ANDREOLI MARTA	ANTICHI SAPORI DI BELOTTI SABRINA	BELOTTI ANGELO CORRADO
Sede	Artogne - Via Valeriana 61	Borno - Via Fonte Pizzoli 24	Temù - Via IV Novembre 21 - Villa D' Alegno
E-mail	-	antichisapori.borno@gmail.com	belotti@agriturismobelotti.it
Sito internet	-	-	www.agriturismobelotti.it
Tel.	338-3176780	346-1646705	0364-91850 / 333-7235879
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (di Fondovalle)	03/1404	S2Z05	186/2006
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Alpeggio)	03/1773	-	-
Formaggi vaccini	Casolet - Formaggio Nostrano - Silter - Formaggelle	Silter - Formaggio Nostrano - Formaggelle	Formaggio Nostrano - Formaggelle
Latticini	Burro - Ricotta	Burro - Ricotta	Burro - Ricotta - Yogurt
Periodo produzione	Tutto l'anno	Tutto l'anno	Tutto l'anno
Caratteristiche formaggi	Lavorazione a latte crudo	-	-
Nome alpeggio	Malga Bassinale	Malga Mignone	Malga Gario
Razze allevate	Bruna Alpina	Bruna Alpina, Pezzata nera e rossa	Pezzata rossa, Bruna Alpina
Caseificio	Di malga e di fondovalle	Di fondovalle	Di fondovalle

SAPORI DI VALLECAMONICA
 I FORMAGGI nella cultura casearia di Valle Camonica



Azienda	BEZZI ANDREA	BIANCOLATTE DI BERNARDI ANDREINA	CANOSSI VITTORIO
Sede	Ponte di Legno - Vicolo Plaz Dell’Orto 15	Malonno - Località Mignola	Lozio - S. Cristina - Località Bregn
E-mail	andbezzi@libero.it	info@biancolatte.org	-
Sito internet	www.bezzibio.it	www.biancolatte.org	-
Tel.	335-6921753	380-8937282	339-7879316
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (di Fondovalle)	F6658	Q4587	03/1506
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Alpeggio)	03/858	-	-
Formaggi vaccini	Silter - Formaggella Tonalina - Case di Viso	Formaggio Nostrano - Formaggelle - Formaggelle al peperoncino, all’erba cipollina e alle noci	-
Formaggi caprini	-	-	Formaggi tradizionali
Latticini	Burro - Ricotta - Yogurt	Burro - Ricotta - Ricotta all’erba cipollina e al peperoncino	Ricotta
Periodo produzione	Tutto l’anno	Tutto l’anno	Da aprile a novembre
Produzioni tipiche	Silter - Case Di Viso. Anche affinati in vinaccia della Valcamonica e Tara	Mozzarelle - Yogurt	-
Caratteristiche formaggi	Tutti vaccini a latte crudo + certificazione biologica	-	-
Nome alpeggio	Malga Case di Viso	-	-
Razze allevate	Bruna Alpina e qualche Pezzata rossa	Bruna Alpina	Camosciata delle Alpi
Caseificio	Di malga e di fondovalle	Di fondovalle	Di fondovalle



Azienda	CANTI DANIELA	CASEIFICIO CISSVA	CLEGNA SOC. AGRICOLA DI TURETTI RENZO E C. S.S.
Sede	Malonno - Via Perlongo 77	Capo Di Ponte - Via Briscioli 40	Capo di Ponte - Località Clegna
E-mail	cantidaniela@live.it	info@cissva.it	jason-bourne@libero.it
Sito internet	-	www.cissva.it	-
Tel.	0364-635120	0364-42173	349-8347067
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Di Fondovalle)	03/B5G4L	IT 03439	-
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Alpeggio)	-	-	03/857
Formaggi vaccini	Silter - Formaggelle	Casolet - Formaggio Nostrano - Formaggelle	Formaggio Nostrano - Formaggelle
Formaggi caprini	Formaggella	-	-
Latticini	Burro - Ricotta - Ricotta affumicata	-	Burro
Periodo produzione	Dal 1 settembre al 30 giugno	Tutto l'anno	Dal 20 giugno al 15 settembre
Produzioni tipiche	Ricotta secca affumicata al ginepro	Rosa Camuna - Casolet - Nostrano Cissva	-
Caratteristiche formaggi	Lavorazione a latte crudo	Formaggi tradizionali della Valle Camonica, caratteristiche inconfondibili	-
Nome alpeggio	-	-	Malga Vericolo
Razze allevate	Bruna Alpina - Bionda dell'Adamello	Bruna Alpina - Frisona - Pezzata rossa	Bruna Alpina
Caseificio	Di fondovalle	Di fondovalle	Di malga



SAPORI DI VALLECAMONICA
I FORMAGGI nella cultura casearia di Valle Camonica



Azienda	COTTI COTTINI GIUSEPPINA	DELLA NOCE TERESA	DUCOLI GIOVANNI
Sede	Artogne - Via Capo di Casa 16	Esine - Via Marconi 3	Breno - Via Campogrande
E-mail	-	teresa.dellanoce@libero.it	-
Tel.	0364-590701	349-5443942 / 0364-466685	349-2136128
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Di Fondovalle)	03/1739	03/1671	-
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Alpeggio)	-	-	03/850
Formaggi vaccini	Casolet - Formaggio Nostrano - Formaggelle	Casolet - Silter - Formaggio Nostrano - Formaggelle - Formaggelle al peperoncino e all'erba cipollina	Casolet - Silter- Formaggelle
Latticini	-	Burro - Ricotta - Fiurit	Burro - Ricotta - Fiurit
Periodo produzione	Da ottobre a maggio	Tutto l'anno	Da giugno a settembre
Produzioni tipiche	Formaggi nostrani	-	-
Caratteristiche formaggi	-	-	Lavorazione a latte crudo
Nome alpeggio	-	-	Malga Blumone
Razze allevate	Bruna Alpina	Bruna Alpina, Frisona, Pezzata rossa	Bruna Alpina
Caseificio	Di fondovalle	Di fondovalle	Di malga



Azienda	GASPARINI ARTURO FRANCESCO	GELMI BORTOLO	GOLDE DI BERNARDI RENATO G. ANGELO
Sede	Ceto - Via Giovanni XXIII 20	Malonno - Via Plamullo 11	Berzo Demo - Località Golde
E-mail	-	-	bucanevegolde@gmail.com
Tel.	320-6820455	0364-65209	329-4039238
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Di Fondovalle)	J9W1W	-	03/1456
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Alpeggio)	-	03/1526	03/1901
Formaggi vaccini	Formaggio Nostrano - Formaggelle	Formaggio	Formaggio Nostrano - Formaggelle
Latticini	Burro - Ricotta	Burro - Ricotta	Burro - Ricotta
Periodo produzione	Tutto l'anno	-	Tutto l'anno
Produzioni tipiche	-	-	-
Caratteristiche formaggi	Utilizzo di latte parzialmente scremato. Per le Formaggelle latte intero	-	Stae'l - Stae'la
Nome alpeggio	-	Malga Premassone	Malga Loa
Razze allevate	Pezzata rossa	Bruna Alpina	Bruna Alpina
Caseificio	Di fondovalle	Di malga e di fondovalle	Di malga e di fondovalle

Azienda	IL QUADRIFOGLIO DI MORESCHI LOREDANA	LA CASERA DI SPAGNOLI SONIA	LA CORTE DI FRANCESCONI ANGELA
Sede	Borno - Via Giallo	Gianico - Via Dosso 11	Corteno Golgi - Via Valeriana 80
E-mail	azagr.ilquadrifoglio@libero.it	soniacasara@gmail.com	francesconiangela@libero.it
Tel.	-	348-6705448	338-6066305
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Di Fondovalle)	124/VET/2004	03/1561	59/2012
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Alpeggio)	-	03/1180	-
Formaggi vaccini	Casolet - Silter - Formaggio Nostrano - Formaggella	Silter - Casolet - Formaggio Nostrano - Formaggelle	Formaggio Nostrano - Formaggelle
Formaggi caprini	Formaggella	-	Altri formaggi tradizionali
Formaggi di pecora	-	-	-
Latticini	Burro - Ricotta	Burro - Ricotta - Fiurit	Burro - Ricotta
Periodo produzione	Tutto l'anno	Tutto l'anno e stagionale d'alpeggio	Tutto l'anno
Produzioni tipiche	-	Formaggio tipico d'alpeggio	-
Caratteristiche formaggi	-	Formaggio a lunga stagionatura. Formaggi a pasta molle	Nostrani - Stagionati - Freschi
Nome alpeggio	-	Malga Val Gabbia	Malga Culvegla
Razze allevate	Bionda dell'Adamello - Pezzata rossa - Bruna Alpina	Bruna Alpina e Meticcia	Bruna Alpina - Pezzata Rossa
Caseificio	Di fondovalle	Di malga e di fondovalle	Di malga e di fondovalle





Azienda	LE FRISE DI MARTINI LUIGI	LE MARGOLE DI MASNOVI CLAUDIA	LE SAIOTTE DI SACCELLINI MELISSA
Sede	Artogne - Via Plagne 12 - Località Rive Dei Balti	Cividate Camuno - Località Margole snc	Berzo Inferiore - Via Saiotte 1-B
E-mail	info@lefrise.it	-	az.agr.lesaiotte@email.it
Sito internet	www.lefrise.it	-	-
Tel.	0364-598298	0364-340571	333-2895422 / 0364-406823
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Di Fondovalle)	03/1394	3123	03/1827
Formaggi vaccini	-	Casolet - Formaggio Nostrano - Rosa Camuna	Casolet - Formaggio Nostrano - Formaggelle
Formaggi caprini	Fatuli - Caprini aromatizzati - Crosta fiorita - Erborinati - Formaggelle - Robiola	Altri di produzione propria	-
Latticini	Ricotta - Yogurt - Crema con fermenti	Ricotta - Primo sale	Robiole - Primo sale - Burro
Periodo produzione	Da febbraio a novembre	Da aprile a ottobre	Tutto l'anno
Produzioni tipiche	Fatuli - Frisel stagionati - Blue delle Frise - Crema di ricotta	-	Latte crudo parzialmente scremato
Caratteristiche formaggi	Lavorazione a latte crudo	-	-
Nome alpeggio	-	-	-
Razze allevate	Bionda dell'Adamello - Camosciata delle Alpi	-	Meticcias
Caseificio	Di fondovalle	Di fondovalle	Di fondovalle

Azienda	LE VALLI DI MENDENI OSCAR	MAFFEIS OSCAR	MAGNOLINI MARIO MAFFEO
Sede	Prestine - Via Quadro - Località Le Valli	Berzo Demo - Via Bettolino 11	Fraz. Paline - Borno Via Giallo 19
E-mail	az.agmendeni@libero.it	-	-
Tel.	0364-34961	-	339-1069275
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Di Fondovalle)	03/1672	Y0D26	E2A8K
Formaggi vaccini	Casolet - Formaggio Nostrano - Formaggelle - Silter	Formaggio Nostrano - Formaggelle	Formaggio Nostrano - Formaggelle
Formaggi caprini	Formaggi e Formaggelle di capra e Mistocapra	-	-
Latticini	Burro - Ricotta	Burro - Ricotta	-
Periodo produzione	Tutto l'anno	Tutto l'anno	Tutto l'anno
Produzioni tipiche	Silter	-	-
Razze allevate	Bruna Alpina - Camosciata delle Alpi - Bionda dell'Adamello	Bruna Alpina - Pezzata rossa	Bruna Alpina
Caseificio	Di fondovalle	Di fondovalle	Di fondovalle

Azienda	MIOROTTI GIANBATTISTA	PAGAOLA DI CHIAPPINI FRANCESCA	PALAZZOLO ARMANDA
Sede	Borno - Via Giallo 23	Ponte di Saviore dell'Adamello - Via G. Verdi 19	Ono S. Pietro - Via Ronchi- Località Rivazzolo
E-mail	info@agriturismomiorotti.it	francesca.chiappini@yahoo.it	azienda.palazzolo@gmail.com
Sito internet	www.agriturismomiorotti.it	-	-
Tel.	0364-318924	349-8856129	338-2625529
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Di Fondovalle)	03/795	166 VETT 2006	03/1733
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Alpeggio)	-	03/1802	-
Formaggi vaccini	Casolet - Formaggio Nostrano - Formaggelle - Stracchino dolce	Formaggi - Formaggelle - Taleggio della Val Saviore - Tomini - Quadrucchi	-
Formaggi caprini	-	-	Caciotta - Robiola - Caprino fresco, erborinato e stagionato
Latticini	Burro - Ricotta	Burro - Ricotta	Ricotta di capra
Periodo produzione	Tutto l'anno	Tutto l'anno	Da aprile a settembre
Caratteristiche formaggi	-	Latte crudo e parzialmente scremato	-
Nome alpeggio	-	Malga Macesso - Salarno	-
Razze allevate	Bruna Alpina	Bruna Alpina	Camosciata delle Alpi
Caseificio	Di fondovalle	Di malga	Di fondovalle



Azienda	PANDOCCHI GIACOMO	PAROLARI CRISTINA	PAROS DI MANENTI MANUEL
Sede	Niardo - Via Lazzaretto 2	Andrista di Cevo - Via Risorgimento 4	Angolo Terme - Località Parosso
E-mail	-	-	az.paros@yahoo.it
Tel.	349-3924105 / 0364-339235	0364-622146	348-7657872
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Di Fondovalle)	IT 03/Y597P C.E.	IT L1W7X C.E.	03/1787
Formaggi vaccini	Silter - Formaggelle	-	-
Formaggi caprini	-	-	Fatuli - Stael - Cadolet - Robiola - Camos - Cacioricotta - Zoccoletto - Blu di capra - Caprini erborinati
Formaggi di pecora	-	Formaggio stagionato - Formaggelle	-
Latticini	Burro - Ricotta	Ricotta	Burro - Ricotta - Yogurt - Crema di capra
Periodo produzione	Tutto l'anno	Da aprile a novembre	Tutto l'anno
Produzioni tipiche	-	-	Fatuli
Razze allevate	Bruna Alpina	Sarde	Bionda dell'Adamello - Camosciata delle Alpi
Caseificio	Di malga e di fondovalle	Di fondovalle	Di fondovalle

Azienda	PEDENA DI ROMELLI GIACOMO	PETET DI ZANOTTI GIANBATTISTA	RONCADIZZA DI CHIAPPINI MARIA BERTENGHI
Sede	Breno - Località Pedena	Esine - Via Tolotti 33	Fraz. Pellalepre - Darfo B.T. - Località Roncadizza
E-mail	-	info@aziendaagricolapetet.com	-
Tel.	347-0010763	348-7247925	348-6958349
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Di Fondovalle)	03/1232	03/1830	03/1235
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Alpeggio)	03/843	-	03/860
Formaggi vaccini	Silter - Formaggelle	Casolet - Silter - Formaggelle	Casolet - Formaggio Nostrano - Formaggelle
Latticini	Burro - Ricotta	Burro - Ricotta - Fiurit	Burro - Ricotta - Fiurit
Periodo produzione	Tutto l'anno	Tutto l'anno	Tutto l'anno
Produzioni tipiche	Silter	Pietra - Stella alpina	Formaggio di malga
Caratteristiche formaggi	Tecnologie tradizionali solo a latte crudo	-	Produzione a latte crudo
Nome alpeggio	Malga Bazena	-	Malga Cauzzo
Razze allevate	Bruna Alpina	Bruna Alpina	Bruna Alpina
Caseificio	Di malga e di fondovalle	Di fondovalle	Di malga e di fondovalle

SAPORI DI VALLECAMONICA
I FORMAGGI nella cultura casearia di Valle Camonica

Azienda	SAN FAUSTINO DI BONOMI VALENTINO	SORLINI MARIO	TIBERTI MONIA
Sede	Ceto - Località San Faustino	Angolo Terme - Loc. Sorline	Valle di Savio - Via Fontane 39
E-mail	valentino.bonomi@libero.it	-	tiberti.moniam@libero.it
Tel.	328-1932486	339-1686008	329-1230976
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Di Fondovalle)	03/1485	AUT. SAN.	AUT. SAN.
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Alpeggio)	-	-	-
Formaggi vaccini	Casolet - Silter - Formaggio Nostrano - Formaggelle	-	Formaggio Nostrano - Formaggella
Formaggi caprini	Fatuli - Stael - Cadolet - Caprino fresco - Ricotta - Erborinati capra	Formaggio di capra	Fatuli - Formaggelle
Formaggi di pecora	-	-	-
Latticini	Burro - Ricotta	Ricotta	Burro - Ricotta
Periodo produzione	Tutto l'anno	Tutto l'anno	Da aprile a novembre
Produzioni tipiche	Fatuli - Stael - Cadolet di capra - Erborinati capra - Stagionatura Silter	-	-
Nome alpeggio	-	-	-
Razze allevate	Bionda dell'Adamello - Camosciata delle Alpi	Camosciata delle Alpi	Bionda dell'Adamello - Pezzata rossa
Caseificio	Di fondovalle	Di fondovalle	Di fondovalle





Azienda	VAIRA PIERINA IN MORESCHI	ZANOTTI OLIVIERO
Sede	Cerveno - Strada Comunale per Ono S. Pietro	Esine - Via Saletti 9 Località Plemo
E-mail	-	aziendaagricolazanottioliviero@ gmail.com
Sito internet	-	-
Tel.	328-8640368	340-2398052 - 0364-46404
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Di Fondovalle)	N112 853-2004	03/821
Nr.Aut. Sanitaria Bollo CE (Alpeggio)	-	03/1741
Formaggi vaccini	Formaggio Nostrano - Formaggelle	Casolet - Silter - Formaggio Nostrano - Formaggelle
Formaggi caprini	-	-
Latticini	Burro	Burro
Periodo produzione	Da gennaio a giugno	Tutto l'anno
Produzioni tipiche	-	-
Caratteristiche formaggi	-	Formaggi prodotti senza fermenti chimici. Utilizzo di latte crudo
Nome alpeggio	-	Malga Foppole
Razze allevate	Bruna Alpina - Meticcia	Bruna Alpina
Caseificio	Di fondovalle	Di malga e di fondovalle

