

Generalità		Agrì di Valtorta	
Presentazione	<p>Agrì di Valtorta Formaggio grasso, fresco, a pasta molle, cruda, a coagulazione lattica, prodotto con latte intero di vacca o di capra, appena munto, tipico dell'Alta Val Brembana. La sua qualità dipende fortemente da quella del latte: quanto migliore è il latte utilizzato, tanto più prelibato è il formaggio che si ottiene. È un formaggio di piccole dimensioni la cui produzione era assai diffusa in passato presso numerose aziende agricole dell'alta Valle Brembana dove era consuetudine produrre un semilavorato denominato "<i>pasta di Agrì</i>". Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di 3-4 cm, scalzo diritto di 4-6 cm e peso di circa 100 g. La superficie esterna è senza crosta, umida, morbida e di colore bianco. Con la maturazione (dopo almeno 7 giorni e fino ad alcune settimane) si forma una buccia rugosa di colore giallo o grigio. La pasta è morbida, priva di occhiatura, spesso friabile, di colore bianco, più compatta in quello stagionato; ha un sapore fresco e acidulo, con note delicate e leggermente aromatiche. Ottimo condimento per zuppe rustiche e insalate, è utilizzato anche per farcire torte salate. Si consiglia l'abbinamento con un vino bianco non troppo alcolico.</p> <p>Agrì di Valtorta - Presidio slow food La particolarità e unicità di questo formaggio è che oggi è lavorato esclusivamente nei comuni di Valtorta e di Ornica, in provincia di Bergamo, con il latte delle vacche di razza Bruna alpina e Pezzata rossa, allevate da una sola azienda: la Latteria Sociale Cooperativa di Valtorta, che oggi rifornisce le 12 aziende distribuite lungo il territorio in cui si produce il tipico formaggio bergamasco. La lavorazione prevede tre passaggi fondamentali tutelati dal 2011 dal <i>Presidio Slow Food</i>: durante il primo giorno di produzione avviene la coagulazione del latte che dura circa 24 ore; tutto il secondo giorno di produzione viene utilizzato per sgocciolare la cagliata raccolta in teli di lino che vengono appesi; al terzo giorno il casaro impasta la cagliata con 25 grammi di sale per chilogrammo, in modo da eliminare l'elevata acidità formatasi durante il processo produttivo. Si consuma tra gli 8 e i 15 giorni dalla produzione.</p>		
	<p>Riconoscimenti PAT Regione Lombardia</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Bergamo : territorio dei comuni di Valtorta e Ornica (in Val Stabina, laterale dell'alta Val Brembana)	
	Tipologie	Agrì di Valtorta	Agrì di Valtorta (Presidio Slow Food)
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo estensivo Vacche e/o Capre: di razze varie stanziate nel territorio	Allevamento, Pascolo estensivo Vacche delle razze Bruna alpina e Pezzata rossa, allevate da una sola azienda: la Latteria Sociale Cooperativa di Valtorta
	Alimentazione	In base all'andamento stagionale il bestiame pascola, specie nel periodo di alpeggio	
Storia	<p>Ogni settimana le donne della valle trasportavano questo prodotto nella vicina Valsassina, percorrendo a piedi, con le gerle in spalla, il tracciato che si snoda attraverso i pascoli di Ceresola e i Piani di Bobbio. La pasta di Agrì era venduta agli artigiani di Barzio e Introbio che procedevano alla sua trasformazione in prodotto finito.</p> <p>Valtorta è un piccolo centro della Val Brembana di circa 300 abitanti dove ancora resiste una tradizione casearia unica: qui, nella locale latteria cooperativa, ma anche nelle case, si produce l'Agrì, un formaggio di piccole dimensioni la cui produzione era assai diffusa, in passato, presso numerose aziende agricole dell'alta Valle Brembana. In particolare, nella zona di Valtorta, era consuetudine produrre un semilavorato denominato "<i>pasta di Agrì</i>" il cui nome deriva dal termine "<i>agra</i>", in riferimento al siero acidificato che viene aggiunto al latte come inoculo.</p> <p>Nel dopoguerra gli allevatori di Agrì erano 40, ma con la forte industrializzazione dell'area bergamasca, la produzione è diminuita e si è localizzata nell'aerea di Valtorta. Proprio per questo motivo la sua lavorazione, tradizionale e storica, è oggi tutelata dal Presidio Slow Food che gli ha dato la possibilità di resistere al mutamento industriale e allo stesso tempo di incrementare il turismo gastronomico.</p>		

Descrizione		Agrì di Valtorta	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca, o Capra	Vacca
	Trattamento latte	Crudo	

	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 3÷4	Piane Ø 3
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 4÷6	
Peso	Kg	0,100	0,050
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente÷Pulita	
	Aspetto	Umida, Morbida, Liscia÷Rugosa (con la maturazione)	
	Colore	Bianco÷Giallo o Grigio (con la maturazione)	
	Spessore	Sottilissima "buccia" (con la maturazione)	
	Consistenza	Tenera, Non Elastica	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	
	Struttura	Morbida, Non Elastica, Compatta	
	Unghia/Sottocrosta	Assente	
	Occhiatura	Assente	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Bassa÷Medio-bassa	
	Riconoscimenti, Retrogusto	Delicato, Lattico acido (yogurt, siero)-Lattico cotto (burro fresco) con la maturazione, Erbaceo	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Acidulo (specialmente quando non stagionato)	
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Morbida, Non Elastica, Poco Solubile	
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio semigrasso	

Utilizzo		Agri di Valtorta
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola. Viene consumato con le insalate e con i piatti freddi
	In cucina	Ottimo condimento per zuppe rustiche, è utilizzato anche per farcire torte salate
Abbinamenti	Vino	Si consiglia l'abbinamento con un vino bianco non troppo alcolico.

Produzione	Agri di Valtorta
-------------------	-------------------------

Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	0÷100 (solo vacca nel "Presidio Slow Food)		0÷100	
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	Una munta (viene lavorato solo latte appena munto)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	1% di siero acido (di una lavorazione precedente)			
Coagulazione	Tipologia	Lattico-presamica			
	Preparazione	Il latte di vacca o di capra , appena munto, con l'aggiunta di siero acido di una lavorazione precedente e di una piccola quantità di caglio, viene posto in contenitore idoneo (generalmente un bacile) e lasciato riposare coperto da un telo fino al completamento della coagulazione	Il latte di vacca , appena munto con l'aggiunta di siero acido di una lavorazione precedente e di una piccola quantità di caglio, viene posto in contenitore idoneo (generalmente un bacile) e lasciato riposare coperto da un telo fino al completamento della coagulazione		
	Temperatura	12÷15 °C (mantenuta costante)			
	Tempo	20÷24 ore			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Non effettuata			
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Raggiunta la coagulazione, la cagliata, estratta a mano, viene raccolta in fagotti di tela di lino, successivamente posti a scolare Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiunge sale fino (25 g/Kg di pasta), impastando il tutto Successivamente si formano rotoli del diametro di circa 3 cm che vengono tagliati in cilindretti lunghi circa 5 cm	Raggiunta la coagulazione, la cagliata, estratta a mano, viene raccolta in fagotti di tela di lino, successivamente posti a scolare per 24 ore Il terzo giorno (da inizio lavorazione) a cagliata viene messa in fascere da ricotta dove si lascia per 24 ore. Si impasta la cagliata aggiungendo 25 g/Kg di sale, in modo da eliminare l'elevata acidità formatasi durante il processo produttivo La si manipola fino a formare piccoli cilindretti che vengono posti ad asciugare alcuni giorni		
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 7 giorni e fino a diverse settimane	8÷15 giorni		
	°C - UR%	In ambiente fresco nella prima settimana e, successivamente, in ambiente asciutto			
	Cura forma				