

Generalità		Branzi		
Presentazione	<p>Branzi Formaggio grasso, da latte crudo, intero, vaccino, con stagionatura medio-lunga, a pasta semidura e semicotta. Prodotto nell'alta Val Brembana, viene trasportato verso le casere di Branzi, dove viene fatto stagionare. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di 30÷40 cm, scalzo di 8÷10 cm, dritto o concavo (a "V", dato dalla <i>fäsera</i>), con peso di 12÷15 Kg e aroma caratteristico che richiama le essenze vegetali presenti nei foraggi. Viene commercializzato in tre tipi di stagionatura, con caratteristiche organolettiche evidentemente diverse, ognuna riconoscibile dal marchio sulla forma (vedi "<i>scheda tecnica</i>"). Ottimo come formaggio da tavola, degustato con pane nero di segale o con miele aromatico; è ideale anche sciolto nella "polenta taragna" (<i>taragna</i> perché deriva da <i>tarèl</i>, che in dialetto bergamasco indica il bastone necessario nella preparazione della polenta per evitare che si attacchi sul fondo del paiolo. Ciò che differenzia la "polenta taragna" da quella classica è l'aggiunta, sul finale, di formaggio a pezzetti (e ideale è il Branzi). In cucina viene utilizzato come ingrediente di piatti tipici del territorio, ottimo se accompagnato a secondi piatti di carne, oppure a primi piatti rustici come gli gnocchi ripieni di Branzi, anche grattugiato. Vini consigliati per l'abbinamento ai prodotti fresco e stagionato: vini rossi giovani o poco invecchiati, di medio corpo, moderatamente caldi (es. Franciacorta rosso, Botticino, Freisa d'Asti, ...); per quello stravecchio: vini rossi maturi, strutturati, di buon corpo, caldi (es. Valcalepio Rosso, Capriano del Colle rosso, Grumello, Nebbiolo, ...).</p>			
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia		
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Lombardia		
	Province-Zona	Provincia di Bergamo : intero territorio delle comunità montane della Valle Brembana e della Valle Imagna, oltre ai comuni di Aviatico e Oneta della comunità montana della Val Seriana		
	Tipologie	Fresco marchio ROSSO	Stagionato marchio BRUNO	Stravecchio marchio BRUNO
Allevamento	Tipo	Allevamento con sistema brado o semi-brado Vacche di razza Bruna Alpina (90%) e altre, varie, allevate nel territorio		
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con razioni costituite in prevalenza da foraggi pascolati o affienati dell'area montana e pedemontana del territorio. È consentito l'utilizzo di specie vegetali di buon valore foraggiero oltre che di erbe in grado di apportare sostanze aromatiche importanti per la caratterizzazione organolettica del prodotto.		
Storia	<p>Porta il nome di un piccolo paese dell'alta Valle Brembana (750 ab, 844 m s.l.m.), dai primi dell'Ottocento sede di un rinomato mercato di formaggi e di un'importante fiera bovina. Il 21 Settembre, festa di San Matteo, numerosi commercianti, in prevalenza di Bergamo e di Brescia, si recavano in questa località per acquistare il formaggio che da essa, inevitabilmente, prese il nome. Il formaggio grasso dei Branzi (<i>formaggio branzi</i>) era prodotto durante l'estate sugli alti pascoli dei bacini di Val di Foppolo Val di Carona e di altre valli limitrofe; trasportato nelle casere di Branzi, stagionava per 40 o 50 giorni, quel tanto cioè che bastava per essere poi venduto in occasione della festa di San Matteo. Il mercato durava tre giorni durante i quali, verso la metà del XX secolo, venivano vendute circa 10.000 forme di Formaggio Branzi. Agli inizi del 1900 la Cattedra Ambulante di Agricoltura organizzava, in concomitanza con la fiera, una mostra annuale del formaggio con lo scopo di favorire il miglioramento qualitativo della produzione, individuando le forme migliori e premiando i casari più bravi.</p> <p>Inizialmente il Branzi era un formaggio grasso, tipicamente estivo, poiché era prodotto negli alpeggi utilizzando latte intero. Durante il resto dell'anno, nel fondo valle, si produceva un formaggio semi-grasso; in questo modo era possibile ricavare la panna necessaria per la preparazione del burro, merce di scambio preziosa in un'economia rurale un tempo molto povera.</p> <p>Il calo della produzione del formaggio d'Alpe che caratterizzò il periodo immediatamente posteriore al 2° conflitto mondiale e la diminuzione del prezzo del burro indussero gli agricoltori a produrre formaggio grasso durante tutto l'anno. In questo modo fu possibile soddisfare la sempre alta richiesta di prodotto e vennero inoltre incrementati i guadagni dei mesi freddi dell'anno.</p>			

Descrizione		Branzi	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	

	Temperatura Cagliata	Semicotto		
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	Semiduro, Duro	Duro
	Tecnologia	Pressato		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato+Stagionato	Molto Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico		
	Facce	Piane		
	Dimensioni (cm)	∅ 30÷40		
	Scalzo	Diritto o Concavo (a "V")		
	Dimensioni (cm)	8÷10		
Peso	Kg	12÷15		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata (con olio alimentare)		
	Aspetto	Liscia, Untuosa		
	Colore	Giallo	Giallo-Bruno	Bruno
	Spessore	Sottile	Abbastanza spessa	Spessa
	Consistenza	Abbastanza tenera, Elastica	Leggermente rigida e Dura	Rigida, Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo	Giallo-Bruno	Bruno
	Struttura	Morbida, Elastica, Occhiata	Consistente, Dura, Occhiata	Abbastanza Dura, Scagliabile
	Unghia/Sottocrosta	Sottile, di colore Giallo-bruno (nel tipo "stagionato")		
	Occhiatura	Diffusa, Minuta, Sferica, Abbastanza regolare		
	Erborinatura	n.a.		
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Media	Medio-alta	Alta
	Riconoscimenti, Retrogusto	Odore e aroma delicati e gradevoli, con riconoscimenti di tipo lattico e vegetale (burro, erba/fieno) che, all'aumentare della stagionatura, diventano più marcati evidenziando anche un riconoscimento di tipo animale (brodo di carne)		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Armonico	Più o meno Salato	Salato
Sensazioni Trigeminale		Non piccante	Leggermente piccante	Piccante accentuato
Struttura (in bocca)		In evoluzione con la stagionatura: da Morbida, Grassa, Globosa, Poco solubile, a Dura, Secca, Scagliabile, Moderatamente solubile		
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 49% – Formaggio grasso		
	Umidità (%)	n.d.		
Utilizzo		Branzi		
Utilizzo	In tavola	Ottimo come formaggio da tavola, degustato con pane nero di segale o con miele aromatico		
	In cucina	Viene utilizzato come ingrediente di piatti tipici del territorio: ottimo se accompagnato a secondi piatti di carne, o a primi piatti rustici come gli gnocchi ripieni di Branzi, oppure anche grattugiato.		

		<p>È ideale sciolto sulla polenta "taragna"</p> <p><i>"taragna" perché deriva da tarèl, che in dialetto bergamasco indica proprio il bastone necessario nella preparazione della polenta per evitare che si attacchi sul fondo del paiolo. Ciò che differenzia la "taragna" dalla polenta classica è l'aggiunta, sul finale, di formaggio a pezzetti (ideale il Branzi). La ricetta presenta numerose varianti che includono la sostituzioni della farina di granoturco con la farina di grano saraceno (metà e metà o fino a 2/3 di grano saraceno), l'aggiunta alla fine di burro fuso con foglie di salvia, le quantità di formaggio ecc..., ma quello che contraddistingue la buona riuscita del piatto è l'elemento "filante e scivoloso" che deve caratterizzare il piatto</i></p>
Abbinamenti	Vino	<p>Vini rossi giovani o poco invecchiati, di medio corpo, moderatamente caldi (es. Franciacorta rosso, Botticino, Freisa d'Asti, ...)</p> <p>Vini rossi maturi, strutturati, di buon corpo, caldi (es. Valcalepio Rosso, Capriano del Colle rosso, Nebbiolo, ...)</p>

Produzione		Branzi			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	Due munte, conservate in tank refrigerato			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Una quantità minima di fermenti per indirizzare la maturazione			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene versato in una caldaia e riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 35 e i 38° C mantenendolo in lieve e continua agitazione per assicurare l'uniforme diffusione del calore. Viene quindi aggiunto il caglio			
	Temperatura	35÷38 °C			
	Tempo	25÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido, con titolo 1:10.000 in quantità di 30÷40 ml/hl di latte			
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Si procede ad una prima rottura della cagliata con strumenti detti <i>spade</i> o <i>lire</i> (attrezzi costituiti da un manico di materiale idoneo all'uso alimentare sulla cui estremità sono inserite una serie di lame concentriche di acciaio) in modo da ottenere strisce di pasta parallele per favorire lo spurgo del siero</p> <p>La cagliata così lavorata viene lasciata riposare per almeno 10 minuti fino a quando non raggiunga la consistenza ottimale, attestata dal fatto che si avverte al tatto una superficie rugosa, la cosiddetta <i>neratura</i></p> <p>Trascorso tale periodo di tempo si procede ad una seconda rottura fino a quando i grumi caseosi abbiano raggiunto la dimensione di un <i>chicco di riso</i>. Tale sminuzzamento accentuato della cagliata, favorendo un maggiore spurgo del siero, consente l'ottenimento di un formaggio più duro e caratterizzato da una buona conservabilità</p> <p>Terminata la rottura inizia la cottura della cagliata</p>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	<p>45-48 °C</p> <p>30÷40 minuti, con continuo rimescolamento della cagliata in modo da assicurare un uniforme trattamento termico anche al cuore dei grumi caseosi</p> <p>Terminata la cottura, la cagliata si lascia depositare al fondo dove viene fatta riposare per 15÷20 minuti per favorirne il compattamento in un unico aggregato.</p>			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura	La cagliata viene tagliata, estratta nel quantitativo corrispondente ad una forma, avvolta nella <i>pata</i> (tela filtrante) e stretta nella <i>fascera</i> (fascia di legno o di altro materiale idoneo all'uso alimentare)			
	Pressatura	Viene sottoposta ad una prima pressatura, per almeno 20 minuti, per favorire l'allontanamento del siero			

		<p>Successivamente, viene sottoposta ad almeno una seconda pressatura dopo l'inserimento nella <i>fasera</i> della fascia che imprime sullo scalzo i dati per il tracciamento della forma. Ogni volta viene avvolta in un telo asciutto per completare lo spurgo del siero e conferire al prodotto il caratteristico aspetto</p> <p>Il formaggio così ottenuto, avvolto in una tela all'interno della <i>fasera</i>, deve essere lasciato raffreddare per almeno 18 ore durante le quali le forme vengono capovolte ad intervalli regolari per almeno 6 volte al fine di favorirne l'uniforme raffreddamento</p>		
	Salatura	<p>È un'operazione molto delicata e viene effettuata in salamoia, o manualmente "a secco"</p> <p>La salatura in salamoia si ottiene per immersione delle forme in una vasca contenente una soluzione di acqua e cloruro di sodio tra 13÷17 % (in funzione della temperatura esterna), per un periodo di tempo di 2÷3 giorni a seconda della loro pezzatura</p> <p>La salatura "a secco" dura almeno 2 giorni. Per favorire un'omogenea distribuzione del sale sulla superficie del formaggio, l'operazione viene ripetuta dopo 24 ore, provvedendo a rivoltare il prodotto</p> <p>Una volta che il sale è stato assorbito dal formaggio (dopo 10 giorni dalla salatura "a secco", o dopo 2-3 giorni in caso di salatura in salamoia), si asporta dalla superficie della forma il sale in eccesso con un lavaggio con acqua. Questa operazione serve ad evitare che il sale in eccesso possa essere assorbito dal formaggio alterandone le caratteristiche organolettiche e generando una disidratazione repentina e troppo spinta</p> <p>Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura</p>		
Stagionatura	Tempo	45÷90 giorni fresco	91÷180 giorni	≥ 181 giorni (fino a 12 mesi e oltre)
	°C - UR%	<p>Il formaggio viene posto ad asciugare su ripiani preferibilmente di legno (<i>scalere</i>), in locali freschi, ad una temperatura di 7÷13 °C, per un periodo di tempo minimo di 45 giorni.</p> <p>Trascorso il periodo minimo di stagionatura le forme vengono pulite della muffa di superficie. Proseguendo nella stagionatura, ogniqualvolta si forma la muffa, le forme vengono ripulite e sottoposte a trattamenti con olio alimentare per evitare un eccessivo indurimento della superficie. Questo trattamento oltre che agire sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finale esplica un'azione batteriostatica e antiossidante, proteggendo in tal modo i grassi dall'irrancidimento</p> <p>Durante la stagionatura le forme di formaggio devono essere rivoltate con frequenza settimanale</p> <p>Al termine della stagionatura programmata, la superficie del prodotto può essere ricoperta da una pellicola di conservante vegetale edibile, per evitare un eccessivo indurimento del prodotto e favorirne la conservazione</p>		
Commercializzazione	<p>Il Branzi può essere commercializzato intero o porzionato, incartato al momento della vendita in apposita carta per alimenti. Le operazioni di porzionamento devono essere effettuate in modo che risulti ben evidente il marchio stampato sull'etichetta posta sulla faccia superiore del prodotto.</p> <p>La confezione deve recare obbligatoriamente sull'etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni: il nome "BRANZI", il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e il logo del marchio collettivo</p>			

