

Generalità	Formai de Mut dell'Alta val Brembana DOP	
<p>Presentazione</p>	<p>Formai de Mut dell'Alta val Brembana DOP</p> <p>Nel dialetto bergamasco Mut significa "pascolo di monte" e il termine si ritrova in espressioni come "ndà al mut" (andare in alpeggio) o "cargà 'l mut" (caricare cioè condurre il bestiame in alpeggio), tipiche del linguaggio dei mandriani dell'Alta Val Brembana, nelle Alpi Orobie. L'allevamento bovino è sempre stato al centro dell'economia di questa valle, specialmente sui pascoli estivi tra i 1200 e i 2500 metri di altitudine dove si ottiene la produzione casearia di maggior pregio della zona (forme con marchio BLU).</p> <p>Solo dal 1988 questo formaggio si produce tutto l'anno anche se, in inverno, nelle latterie, pur seguendo gli stessi metodi di lavorazione dell'alpeggio, il formaggio (forme con marchio ROSSO) è meno ricco di odori e aromi perché le mucche nelle stalle si alimentano solo con foraggio secco e producono latte con caratteristiche qualitative inferiori.</p> <p>È un formaggio a latte vaccino, a pasta semicotta e pressata, facilmente riconoscibile per la sua forma cilindrica con facce piane e scalzo dritto e la sua crosta sempre pulita e asciutta, leggermente rugosa e compatta.</p> <p>La sua pasta ha colore variabile da avorio a giallo paglierino più o meno intenso, a seconda della stagionatura, è compatta, con diffusa piccola occhiatura, abbastanza morbida, leggermente elastica, poco fondente, non adesiva.</p> <p>Odore e aroma sono mediamente intensi, abbastanza persistenti, con note - specialmente nelle produzioni estive - che ricordano la fragranza delle erbe di montagna.</p> <p>Ha sapore delicato, fragrante, poco salato, mai piccante.</p> <p>Il Formai de Mut è un ottimo formaggio da tavola, ma può essere usato sia nella preparazione dei tradizionali piatti di montagna, sia nelle ricette della nuova gastronomia.</p> <p>Le forme fresche si abbinano bene a vini bianchi giovani, non molto strutturati, abbastanza freschi, abbastanza caldi, con profilo olfatto-gustativo abbastanza basso.</p> <p>Le forme più stagionate richiedono invece vini rossi - sempre abbastanza giovani - di medio corpo, caldi, non aromatici, ma con un buon profilo olfatto-gustativo (es. Botticino Rosso, Capriano del Colle Rosso, Franciacorta Rosso, Valcalepio Rosso, Valtellina Superiore Inferno, Teroldego Rotaliano, ...).</p>	
<p>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</p>	<p>DOC 05/1986 DOP Reg. CE 1107/96</p>	
<p>Produzione</p>	<p>Nazione</p>	<p>Italia</p>
<p>Produzione</p>	<p>Regione</p>	<p>Lombardia</p>
<p>Produzione</p>	<p>Zona</p>	<p>Provincia di Bergamo: l'intero territorio amministrativo dei comuni dell'Alto Brembo, ricadenti tutti nella provincia di Bergamo: Averara, Branzi, Carona, Camerata, Cornello, Cassiglio, Cusio, Foppolo, Isola di Fronda, Lenna, Mezzoldo, Moio di Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valtorta, Valnegra.</p>
<p>Produzione</p>	<p>Tipologie</p>	<p>Di alpeggio Di latteria</p>
<p>Allevamento</p>	<p>Tipo</p>	<p>Stalla o pascolo.</p>
<p>Allevamento</p>	<p>Alimentazione</p>	<p>Deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo, da prato-pascolo e da fieno di prato polifita della zona di produzione oltre ad eventuali integrazioni con miscela di cereali e nel periodo invernale con insilati di mais o erba.</p>
<p>Organismi di tutela</p>	<p>Consorzio dei Produttori per la tutela e la valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Via Pietro Ruggeri, 12 24019 Zogno (BG) tel: (+39) 035 4524880 fax: (+39) 035-4524881 email: info@formaidemut.info web: www.formaidemut.info</p>	
<p>Storia</p>	<p>Nel dialetto bergamasco <i>Mut</i> significa "pascolo di monte".</p> <p>Il termine si ritrova in espressioni come "ndà al mut" (andare in alpeggio) o "cargà 'l mut" (caricare cioè condurre il bestiame in alpeggio), tipiche del linguaggio dei mandriani dell'Alta Val Brembana (Alpi Orobie).</p> <p>L'allevamento bovino è sempre stato al centro dell'economia di questa valle, come testimoniano documenti storici risalenti al XVI secolo. È infatti sui pascoli estivi tra i 1200 e i 2500 metri di altitudine che si ottiene la produzione casearia di maggior pregio della zona. La permanenza in quota del bestiame dal cui latte si produce il Formai de Mut varia da un minimo di 60 a un massimo di 100 giorni o poco più, generalmente compresi tra la seconda decade di giugno e la prima metà di settembre.</p> <p>Sulla montagna brembana ci sono ancora circa una quarantina di alpeggi attivi, ma un tempo erano oltre</p>	

sessanta. Purtroppo ne sono andati perduti perché la pratica dell'alpeggio è in declino sia per il calo del patrimonio bovino, sia perché non si trova più gente disposta ad una vita certamente "romantica", ma durissima. Così si perde un incredibile patrimonio: baite che finiscono in ruderi, pascoli che vengono invasi dalle erbe infestanti e, di conseguenza, tanto buon formaggio con caratteristiche particolari.

La produzione di Formai de Mut ha subito un notevole incremento dal 1950, quando un gruppo di agricoltori diede vita a una piccola latteria turnaria che lavorava per cinque mesi l'anno. Solo dal 1988 si produce questo formaggio tutto l'anno.

Il Formai de Mut viene prodotto anche in inverno nelle latterie seguendo gli stessi metodi di lavorazione dell'alpeggio, ma il latte invernale, meno ricco di profumi perché le mucche si alimentano nelle stalle solo con foraggio secco, dà un formaggio meno ricco di odori e aromi.

Descrizione		Formai de Mut dell'Alta val Brembana DOP
Classificazione	Tipo latte	Vaccino
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotta
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato / Stagionato
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o semipiane ø 30 ÷ 40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto o leggermente convesso, a spigoli vivi 8 ÷ 10
Peso	Kg	8,0 ÷ 12,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale
	Aspetto	Regolare Leggermente rugosa per i segni dei teli di tessuto che avvolgono le forme nelle prime fasi di lavorazione. Compatta
	Colore	Da giallo paglierino, tende al grigiastro all'aumentare della stagionatura.
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida ed elastica, diventa più dura e rigida con il protrarsi della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Variabile da avorio a giallo paglierino più o meno intenso, a seconda della stagionatura
	Struttura	Compatta. Inizialmente elastica e morbida, diventa più dura aumentando la stagionatura.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Tondeggiante Da 1 mm di diametro fino alle dimensioni definite di "occhio di pernice" Diffusa
Odore / Aroma	Intensità	Mediamente intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Specialmente nelle produzioni estive conserva la fragranza delle erbe di montagna che gli conferiscono un caratteristico aroma.
	Retrogusto	

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, fragrante, poco salato
Sensazioni Trigeminali		Non piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbida, leggermente elastica, poco fondente, non adesiva.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 45%

Utilizzo		Formai de Mut dell'Alta val Brembana DOP
Utilizzo	In tavola	Quando la stagionatura supera i sei mesi, il Formai de Mut diventa un ottimo formaggio da tavola.
	In cucina	Può essere usato sia nella preparazione dei tradizionali piatti di montagna, sia nelle ricette della nuova gastronomia.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi: adatti per le forme fresche, di due mesi di stagionatura. Giovani, non molto strutturati, abbastanza freschi, abbastanza caldi, con profilo olfatto-gustativo abbastanza basso. Vini rossi: adatti per il formaggio maturato oltre sei mesi. Abbastanza giovani, di medio corpo, caldi, non aromatici, ma con un buon profilo olfatto-gustativo (es. Botticino Rosso, Capriano del Colle Rosso, Franciacorta Rosso, Valcalepio Rosso, Valtellina Sup. Inferno, Teroldego Rotaliano, ...).
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Formai de Mut dell'Alta val Brembana DOP			
Periodo produzione	Di alpeggio da giugno a settembre Di latteria , in valle, tutto l'anno;				
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Pascolo Da vacche di razza Bruna Alpina			
	Munte	Una / due mungiture giornaliere.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
Coagulazione	Aggiunte				
	Temperatura	35 ÷ 37 °C, in 30 minuti.			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Con lo "spino" alla dimensione di "chicco di riso"			
Cottura	°C – Tempo - Azione	Semicottura della massa caseosa fino alla temperatura di 45÷47° C, seguita da agitazione fuori fuoco per omogeneizzare la rottura del coagulo			
Formatura		Nelle tipiche "fassere"			

Trattamenti forma	Stufatura	
	Pressatura	Devono essere effettuate adeguate pressature utilizzando idonee presse per consentire lo spurgo del siero.
	Salatura	Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia e l'operazione deve ripetersi a giorni alterni per 8÷12 giorni.
Maturazione	Tempo - °C - UR%	In magazzini con umidità almeno 90 % e temperatura di 5 ÷ 12 °C
Stagionatura	Tempo minimo	>45 giorni. Se usato "da tavola" la stagionatura deve essere di almeno 6 mesi. Se utilizzato "da grattugia" la stagionatura deve essere superiore a 10 mesi.
	Cura forma	
Marchiatura	<p>Al momento dell'uscita del formaggio dai locali di stagionatura viene impresso, con inchiostro alimentare, su una delle facce della forma, il marchio indicante la Denominazione di Origine "FORMAI DE MUT dell' Alta Val Brembana" con il logo definito nel Disciplinare di produzione.</p> <p>Il marchio è di colore</p> <p>BLU per le produzioni in alpeggio</p> <p>ROSSO per le produzioni in latteria</p>	