

Generalità	Nostrano Valtrompia DOP	
Presentazione	<p>Nostrano Valtrompia DOP</p> <p>Il Nostrano Valtrompia DOP è un formaggio a pasta dura, cotta e semigrasso, prodotto tutto l'anno, a partire da latte vaccino crudo e con l'aggiunta di zafferano.</p> <p>È un formaggio tradizionale della Valtrompia (BS), la cui storia e tradizioni risalgono alla fine del '400, derivato dal latte delle vacche di razza Bruna - molto diffuse nelle zone montane del territorio - e prende il nome dal termine "nostrà" che, per il dialetto locale, equivale a "fatto dalle nostre parti".</p> <p>Il processo produttivo è quello tipico dei formaggio di tipo "grana" con parziale scrematura del latte e coagulazione in caldaie che, nelle malghe, sono rigorosamente di rame e con fuoco a legna.</p> <p>In Valtrompia, è prevalente la figura dell'allevatore del bestiame che è anche casaro e stagionatore. Gran parte della filiera, quindi, si riunisce in una sola figura che, più facilmente, rispetta l'uso delle tecniche tradizionali tramandate di padre in figlio: L'aggiunta di zafferano, l'uso di caldaie di rame e di attrezzi spesso prodotti dagli stessi casari (lo spino, la rotella, la spannarola, ...), e l'oliatura delle forme, durante la stagionatura, con solo olio di lino, sono l'evidenza del mantenimento dell'antico metodo di lavorazione del latte che permette di ottenere il "Nostrano Valtrompia", formaggio espressione della cultura umana e agricola del territorio di produzione.</p> <p>Note olfattive lattico-animale, floreali e di erbe di montagna (nella versione di alpeggio) e di frutta secca (tipico la castagna nella versione di alpeggio), speziate e penetranti su prodotti molto stagionati (spesso anche di cuoio).</p> <p>Aromi intensi, caratteristici di formaggio valligiano e tipicamente di malga nella versione di alpeggio. Il gusto è dolce e lievemente sapido. Assume classiche note appena pungenti e, in alcuni casi, piacevolmente amarognole quando la stagionatura è prolungata (nel qual caso la struttura è compatta e lievemente granulosa). La versione di fondo valle presenta aromi più di burro fuso, fiori freschi e fruttati nonché struttura più fondente e tenera (soprattutto con stagionatura al minimo consentito).</p> <p>Formaggio ben stagionato, a pasta dura, è ottimo come formaggio da grattugia ma anche da tavola, che si accompagna a confetture di frutta o di ortaggi oltre che al miele - in particolare quello di melata e quello di tiglio - che ne esaltano il particolare sapore.</p> <p>Se consumato tal quale si può abbinare un vino rosato a base Gropello come un Valtenesi chiaretto DOC oppure anche un Franciacorta rosé DOCG.</p> <p>Quando il formaggio ha avuto una lunga stagionatura (oltre i canonici 12 mesi) ottimi abbinamenti sono con Curtefranca rosso riserva o anche un Garda classico Rosso superiore DOC; se abbrustolito allora è d'obbligo un Sebino IGT passito o un Lugana DOC vendemmia tardiva.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 629/2012	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Zona	<p>La zona di produzione e stagionatura del Nostrano Valtrompia" D.O.P. comprende:</p> <p>Provincia di Brescia: intero territorio dei comuni ricadenti nella Valle Trompia: Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezze, Tavernole sul Mella, Villa Carcina,</p> <p>nonché la zona montana del comune di Gussago (BS) comprendente le frazioni Civine e Quarone.</p>
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	<p>Stalla e alpeggio.</p> <p>Piccola azienda zootecnica di autotrasformazione del proprio latte.</p> <p>Di vacche di razza Bruna iscritte al libro genealogico, per almeno il 90% del totale; il restante 10% può derivare da soggetti di altre razze o meticci.</p> <p>Durante il periodo compreso tra giugno e settembre viene praticato l'alpeggio o il pascolo per non meno di 60 giorni, compatibilmente con le condizioni meteorologiche.</p>
	Alimentazione	<p>I capi devono essere alimentati con erba e/o fieno di prato polifita, contenenti essenze prative spontanee tra le quali <i>Dactylis glomerata</i>, <i>Festuca ovina</i>, <i>Poa annua</i>, <i>Phleum pratense</i> e <i>Trifolium montanum</i>, provenienti dal territorio identificato, in misura sufficiente a garantire almeno il 50 % del fabbisogno giornaliero della razione totale, espressa in sostanza secca.</p> <p>Non è praticata l'alimentazione delle bovine con insilato di mais.</p> <p>È ammesso l'uso di sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori.</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia</p> <p>Via G. Matteotti, 327 25063 Gardone Val Trompia (BS)</p>	

	tel: (+39) 030/8912493 fax: (+39) email: web: www.nostrano-valtrompia.it
Storia	<p>Il formaggio Nostrano Valtrompia è da secoli, come dimostrano numerosi documenti (a partire già dal 1566), la tradizione orale e le pratiche attuali di produzione, il tipico prodotto derivato dalla lavorazione artigianale e tradizionale del latte delle bovine da latte di razza Bruna, stanziate sul territorio della Valle Trompia, sfruttandone i prati di fondo valle, i maggenghi ed i pascoli montani.</p> <p>Il duplice nome esplicita questo concetto, in quanto traduzione italiana della parola "Nostrà", che nel dialetto locale sta a significare ciò che è prodotto "da Noi" in loco, secondo usi tipicamente tradizionali, seguito dall'indicazione geografica che delimita non solo la zona di produzione, ma anche quella di stagionatura.</p> <p>Numerosi sono i documenti storici che ne comprovano l'originalità e la tipicità, a partire da quelli del 1566 (A. Gallo) per finire al 1933 (D. Brentana), passando per il 1836 (Quesiti sull'agricoltura) e il 1881 (B. Benedini), che ci narrano delle vacche brune del luogo, provenienti dalla Svizzera, alimentate ad erba e fieno e poco pannello di lino, della pratica dell'alpeggio estivo e soprattutto della produzione di caci a pasta cotta del peso fino a 20 kg.</p> <p>Il bestiame nei mesi estivi stazionava in montagna sul "pascolo stabile", o Stabìl, Stabò, Stabul; diversamente trovava rifugio nelle stalle di vallata (Stalletti, Stallino). Tipico luogo di pascolo stabile era la malga, composta da un riparo per le bestie e da un locale per la lavorazione del latte e il soggiorno del malgaro detto anche "tugni".</p> <p>In Valle Trompia, è prevalente la figura dell'allevatore del bestiame che è anche casaro e stagionatore. Si riunisce quindi in una sola figura gran parte della filiera. In questo contesto interviene l'uso di tecniche comuni che si tramandano da padre in figlio. L'aggiunta di zafferano, l'uso di caldaie di rame e di attrezzi spesso autoprodotti dai casari, quali lo spino, la rotella e la spannarola, e l'uso dell'olio di lino per oliare le forme durante la stagionatura sono l'evidenza del caratteristico e tradizionale metodo di lavorazione del latte.</p>

Descrizione		Nostrano Valtrompia DOP
Classificazione	Tipo latte	Vaccino
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Extra duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Stagionato
	Grasso %	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30 ÷ 45
	Scalzo Dimensioni (cm)	Quasi diritto 8 ÷ 12
Peso	Kg	8 ÷ 18;
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale
	Aspetto	Oliata
	Colore	Variabile dal giallo bruno al rossastro.
	Spessore	Abbastanza spessa
	Consistenza	Dura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino con tendenza al giallo verde;
	Struttura	Extra dura;
	Occhiatura Forma Dimensione	Possibile Medio - fine

	Distribuzione	Uniformemente distribuita;
Odore / Aroma	Intensità	Intenso
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	"Pieno"
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Senza percezione di note acide a maturazione minima. A volte, su forme maturate a lungo, retrogusto moderatamente amaro.
Sensazioni Trigeminali		Quando molto stagionata può presentare note di pungente appena accennate.
Struttura (in bocca)		Dura, tenace, non eccessivamente granulosa.
Caratteristiche chimiche principali	Grasso (% s.s.)	27,5 ÷ 42 %
	Grasso (% s.t.q.)	18 ÷ 28 %
	Umidità (%)	≤ 36 %

Utilizzo		Nostrano Valtrompia DOP
Utilizzo	In tavola	Come formaggio da tavola viene servito tal quale, o abbinato a confetture o miele;
	In cucina	Viene spesso utilizzato "da grattugia" per insaporire i piatti della tradizione locale.
Abbinamenti	Vino	Se consumato tal quale si può abbinare un vino rosato a base Gropello come un Valtenesi charetto DOC oppure anche un Franciacorta rosé DOCG. Quando il formaggio ha avuto una lunga stagionatura (oltre i canonici 12 mesi) ottimi abbinamenti sono con Curtefranca rosso riserva o anche un Garda classico Rosso superiore DOC; se abbrustolito allora è d'obbligo un Sebino IGT passito o un Lugana DOC vendemmia tardiva.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Nostrano Valtrompia DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Alpeggio			
	Munte	Massimo quattro munte consecutive.			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato. Il latte crudo è trasferito in bacinelle tonde o rettangolari, costruite in acciaio o alluminio, ove sosta, al fine di consentire l'affioramento spontaneo della panna, per periodi variabili da 10 a 48 ore dal momento in cui la prima munta è stata colata in bacinella. Il latte dell'ultima munta può essere utilizzato intero.			
	Trattamenti Termici	Crudo			

	Aggiunte	<p>E' consentita l'aggiunta, fino ad un massimo del 2% del latte in caldaia, di sieroinnesto naturale ottenuto per incubazione a temperatura spontaneamente decrescente di un'aliquota di siero cotto di fine caseificazione, proveniente al massimo dalle lavorazioni dei tre giorni precedenti.</p> <p>Al latte in caldaia, o alla miscela di siero e cagliata prima della cottura è aggiunto zafferano in quantità comprese tra 0,05÷0,2 g /100 kg di latte. La pratica consolidata dell'aggiunta di zafferano nel latte o alla miscela di siero e cagliata permette di migliorare l'aspetto della pasta del formaggio che altrimenti, per fattori legati alla scrematura parziale del latte e all'alimentazione delle bovine, assumerebbe un eccesso di tonalità verde.</p>
Coagulazione	Temperatura	35 ÷ 40 °C
	Tempo	30 ÷ 60 minuti.
	Tipo di caglio	Di vitello o di vitellone, con minimo 70% di chimosina, e titolo minimo di 1:10.000
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Con spino, fino ad ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni di un chicco di riso;</p> <p>La cagliata è mantenuta in agitazione con la <i>rotella</i>, tradizionale attrezzo di legno formato da un disco di legno montato su un lungo manico.</p>
Cottura	Temperatura	47 ÷ 52°C.
	Tempo	Fino al raggiungimento della temperatura
	Azione	La cagliata cotta, viene lasciata sul fondo della caldaia per tempi compresi tra 15 e 60 min.
Formatura		<p>Estrazione con telo o con la <i>mastella</i> (tradizionale recipiente di legno di forma cilindrica) e trasferimento in fascera in cui è inserita la fascia marcante che imprime, in rilievo, la scritta "Nostrano di Valle Trompia" ripetuta più volte, il contrassegno identificativo, composto dal numero di matricola dell'azienda produttrice e dal lotto di produzione rappresentato da un numero progressivo da 1 a 366/anno.</p> <p>La cagliata in fascera è quindi ricoperta con teli e rimane sullo spersore (tradizionale tavolo rettangolare inclinato) fino a completamento dello sgrondo del siero e comunque per non più di 24 ore a decorrere dal momento dell'estrazione della cagliata.</p>
Trattamenti forma	Salatura	Per asperione manuale, ripetuta, di sale secco sulle facce e sullo scalzo, per una durata variabile di 5 ÷ 20 giorni in funzione delle dimensioni della forma.
Stagionatura	Tempo minimo	12 mesi dal momento in cui la forma è posta nella fascera. Può essere stagionato anche oltre 2 anni.
	°C - UR%	In magazzini con temperatura di 2÷7 °C e UR del 85÷99%, su assi di legno.
	Cura forma	<p>Durante la stagionatura, con intervalli di 3 ÷ 10 giorni, viene effettuato il rivoltamento sulla faccia delle forme.</p> <p>A partire dal terzo mese e fino al termine della stagionatura, la cura periodica delle forme prevede, ogni 7 ÷ 20 giorni, la raspatura e successiva oliatura della crosta con olio di lino. L'oliatura viene effettuata per evitare che il raggiungimento precoce del valore di umidità massimo (36%) influenzi negativamente le attività enzimatiche, modificando negativamente le caratteristiche di gusto intenso.</p>
Marchiatura		Al termine della durata minima di stagionatura sullo scalzo viene impresso a fuoco, il marchio identificativo.
Commercializzazione		<p>In forma intera e/o porzionata e, in questo caso, può essere preconfezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.</p> <p>E' immesso al consumo munito di simbolo grafico rappresentato dal marchio a fuoco – apposto sullo scalzo a fine stagionatura da parte dell'organismo di certificazione – nonché dalla scritta "Nostrano Valtrompia" ripetuta più volte e dal numero di matricola, impressi sulla forma al momento della formatura.</p>