

Generalità	Formai de Mut dell'Alta val Brembana	
Presentazione	<p>Formai de Mut dell'Alta val Brembana</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 diritto 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>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DOC 05/1986</p> <p>DOP Reg. CE 1107/1996</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	<p>Provincia di Bergamo: l'intero territorio amministrativo dei comuni dell'Alto Brembo, ricadenti tutti nella provincia di Bergamo:</p> <p>Averara, Branzi, Carona, Camerata, Cornello, Cassiglio, Cusio, Foppolo, Isola di Fronda, Lenna, Mezzoldo, Moio de Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valtorta, Valnegrà.</p>
	Tipologie	Di ALPEGGIO , di LATTERIA
Allevamento	Tipo	Stalla o pascolo. Vacche di razza Bruna Alpina
	Alimentazione	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.
Organismi di tutela	<p>Consorzio dei Produttori per la tutela e la valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana</p> <p>Via Pietro Ruggeri, 12 24019 Zogno (BG)</p> <p>tel: (+39) 035 4524880 fax: (+39) 035-4524881</p> <p>email: info@formaidemut.info</p> <p>web: www.formaidemut.info</p>	
Storia	<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 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.</p> <p>La produzione di Formai de Mut ha subito un notevole incremento dal 1950, quando un gruppo di agricoltori</p>	

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
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato / Stagionato
	Conten. 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	Pulita, 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
	Intensità	Mediamente intenso
Odore / Aroma	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
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			
Periodo produzione		Di latteria , in valle, tutto l'anno; Di alpeggio da giugno a settembre Ogni anno nel mese di giugno il bestiame viene raccolto presso le località di partenza dei sentieri che conducono agli alpeggi. Ogni alpeggio è sovente suddiviso in più "stazioni", ossia aree di pascolo dotate delle strutture necessarie sia per la permanenza del bestiame, sia per la lavorazione del latte al fine di produrre un aromatico formaggio grazie alle numerose essenze aromatiche che crescono in abbondanza sui pascoli dell'Alta Valle Brembana. Nel mese di agosto le mandrie raggiungono i pascoli più alti che, in alcune zone, superano abbondantemente i 2000 metri di altitudine. Dopo di che inizia la discesa verso il fondovalle e, stazione dopo stazione, gli animali tornano nelle località di partenza cibandosi sugli stessi pascoli utilizzati all'andata e sui quali, nel frattempo, l'erba è ricresciuta. La data indicativa per la demonticazione è il 21 settembre, festa di San Matteo.			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte	Una / due mungiture giornaliere.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				

Coagulazione	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	45÷47 °C (Semicottura), seguita da agitazione fuori fuoco per omogeneizzare la massa in caldaia
Formatura		Nelle tipiche "fassere" cilindriche
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, sulle classiche "scalere" in legno.
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>	