

Bagoss



Nel dialetto locale **Bagoss** significa **di Bagolino**, antico comune della montagna bresciana, capoluogo della Valle del Caffaro.

La tradizione designa, però, con lo stesso nome il più famoso e diffuso prodotto della zona: un formaggio dal gusto robusto che ha meritato l'appellativo di grana bresciano.

Il Bagoss è un formaggio stagionato, prodotto in alpeggio con latte vaccino, parzialmente scremato e a pasta cotta.

Caratteristiche

La crosta liscia e leggermente indurita, durante la stagionatura è unta con olio di lino crudo che la mantiene elastica, evitando la formazione di muffe. La pasta è di color giallo paglierino, con tessitura granulosa e leggermente occhiata. Ha forma cilindrica, con diametro di 40-55 cm e scalzo dritto 10-12 cm. Trascorsi i 18 mesi obbligatori di stagionatura il peso delle forme può variare tra i 14 e i 22 kg.

Storia

Il Bagoss è l'unico formaggio dell'arco alpino cui viene aggiunto lo zafferano durante la lavorazione. Questa pratica è stata introdotta nel XVI secolo in seguito a un accordo tra gli ambasciatori della Repubblica di Venezia e i Consoli di Bagolino, intenzionati a fornire ai Dogi un formaggio prezioso, dal colore simile all'oro.

Modalità produttive

Il latte della zona di produzione, proveniente generalmente da due mungiture, è parzialmente scremato per affioramento e quindi riscaldato a 36-40°C in 45-80 minuti, mediante fuoco diretto con l'uso di legna o indirettamente tramite vapore.

Raggiunta la temperatura desiderata è aggiunto il caglio. Dopo coagulazione la cagliata viene rotta finemente e cotta a 48-51°C. La salatura è effettuata a secco e la stagionatura dura dai 12 ai 24 mesi, con frequenti oliature della crosta, a temperatura di 8-18°C e umidità relative variabili tra il 70 e il 90% secondo la stagione.

Curiosità

In inverno il bestiame, tutto di razza Bruna Alpina, è tenuto nei caratteristici fienili nei dintorni di Bagolino e il latte è lavorato nelle aziende di fondo valle. Nei mesi estivi l'allevamento si trasferisce sui pascoli delle montagne circostanti e, la trasformazione del latte in bagoss, avviene secondo il metodo tradizionale, utilizzando antichi strumenti in legno e rame.

In passato la maturazione avveniva in alpeggio, sotto al letame quasi secco.

Pare, infatti, che il formaggio sia stato fatto maturare con questo sistema per la prima volta per nascondere durante una delle razzie degli invasori.

Caratteristiche organolettiche

Il Bagoss ha un tipico sapore di formaggio stagionato, decisamente intenso e aromatico, talvolta leggermente piccante, ma senza retrogusti amari.

L'odore è caratteristico, penetrante e persistente.

Come si consuma

Come formaggio da tavola il Bagoss è servito a scaglie come il grana o arrostito sulla piastra, ma se ben stagionato è anche ottimo da grattugia.

Area di produzione

Il Bagoss è prodotto negli alpeggi della provincia di Brescia e nel fondovalle di Bagolino, sempre in provincia di Brescia.