

## Bernardo



Tipico della provincia di Bergamo e, in particolare, della zona di Clusone, il **Bernardo** è un formaggio prodotto in alpeggio durante la stagione estiva.

È ottenuto con latte crudo intero vaccino oppure misto (10% di capra), di consistenza molle, a pasta semicotta, fresco o a breve stagionatura. È anche noto come formaggella *Bernarda* o *Bernarde*.

### Caratteristiche

Il Bernardo ha forma cilindrica, diametro di 15 centimetri e scalzo alto 5 centimetri, con peso variabile tra 0,5 e 1 chilogrammo. La pasta è di color giallo-rossastro.

### Modalità produttive

Le formaggelle Bernarde si producono con latte intero lasciato riposare per 3-4 ore. Un tempo si aggiungeva, e qualcuno lo fa ancora, il 10% di latte di capra che conferiva alla formaggella un sapore e un aroma caratteristico. La coagulazione si ottiene in circa 45 minuti scaldando a 34-35 °C. Il riscaldamento del latte si effettua, a seconda dei luoghi di produzione, con fuoco a legna, con gas o anche mediante uso di caldaie a vapore.

Si attende la formazione del coagulo e quindi si rivoltava la cagliata con la spannarola, si lascia riposare per 5 minuti e poi si lavora con lo spino fino a ottenere una rottura grossolana, a nocciola, mantenendo la temperatura costante. Terminata questa operazione si riscalda per 5-6 minuti la cagliata tra i 35 e i 40 °C e si lascia quindi riposare per circa 10 minuti. Si taglia a pezzi la cagliata, in seguito riposta nelle apposite fascere coperte da un telo. Dopo aver rivoltato le forme qualche volta, si mettono in un locale abbastanza umido con temperatura di 10-15 °C. La salatura a secco ha inizio dopo tre giorni, salando ogni faccia 3-4 volte a distanza di 24-48 ore. La stagionatura si protrae per 15-20 giorni.

### Curiosità

Secondo le numerose pubblicazioni presenti nelle comunità montane della provincia di Bergamo, la storia produttiva di questo formaggio tradizionale è ben più lunga di 25 anni.

Si tratta di un prodotto abbastanza richiesto, con una produzione annua pari a 300 quintali, in grado quindi di affermarsi anche al di fuori del suo territorio produttivo.

### Caratteristiche organolettiche

Il Bernardo è un formaggio dal sapore delicato, gradevole e lievemente aromatico.

La crosta è quasi assente nel tipo fresco, dotato di pasta morbida, dal colore giallo-rossastro e dal gusto delicato. Nel tipo stagionato, più raro, la crosta è color giallo-bruno e la pasta presenta un'occhiatura media abbastanza diffusa.

### Come si consuma

Può essere consumato tal quale durante i pasti o gli spuntini.

### Area di produzione

Il formaggio Bernardo è prodotto a Clusone, in Val Seriana, provincia di Bergamo.