

Branzi



Branzi è il nome di un piccolo paese dell'alta Val Brembana, che in tempi remoti fu sede d'importanti mercati caseari e bovini. Il formaggio grasso di **Branzi** è prevalentemente prodotto nelle valli di Carona e Foppolo. In seguito, trasportato verso le casere di Branzi, è lasciato stagionare per un periodo compreso fra i 60 giorni e un anno, anche se il tipo stagionato è meno diffuso. È un formaggio ottenuto da latte vaccino, a pasta semicotta, con stagionatura medio-lunga.

Caratteristiche

Di forma cilindrica, a scalzo convesso del diametro di 30-40 centimetri e del peso compreso fra i 12-15 Kg, il Branzi presenta una crosta liscia, sottile e giallastra, variabile da elastica a rigida. La pasta è morbida e compatta, di colore giallo paglierino, con occhiatura minuta.

Storia

Inizialmente il Branzi era un formaggio grasso tipicamente estivo, poiché era prodotto negli alpeggi utilizzando latte intero. Durante il resto dell'anno, nel fondo valle si produceva un formaggio semi-grasso; in questo modo era possibile ricavare la panna necessaria per la preparazione del burro, merce di scambio preziosa in un'economia rurale un tempo molto povera. Attualmente, invece, la produzione di questo formaggio è estesa a tutto l'anno.

Modalità di produttive

Il Branzi è prodotto con il latte intero di due mungiture conservato nel tank refrigerato. Si scalda fino a 35-37 °C e vi si aggiunge il caglio e una quantità minima di fermenti per indirizzare la maturazione. Ottenuta la coagulazione si effettua una prima rottura, mentre si scalda fino a temperature di semi-cottura (45-47°C). Si lascia depositare il formaggio sul fondo della caldaia e in seguito lo si estrae, disponendolo nelle fascere. Una volta messo in forma, il formaggio è pressato per facilitare l'espulsione del siero. La salatura, che varia dagli 8 ai 12 giorni, è ripetuta a giorni alterni. La stagionatura ha un periodo minimo di 60 giorni ma si può prolungare anche fino a un anno.

Curiosità

È un formaggio caratterizzato da un buon livello produttivo, considerando che vi sono tre caseifici medio-piccoli che producono un totale di circa 500 forme al giorno. Di solito, presenta una stagionatura abbastanza breve di circa 2 mesi (4 mesi lo "stravecchio"), quindi si attesta nella fascia di mercato compresa tra i freschi e gli stagionati. Comincia a esser conosciuto e richiesto anche al di fuori della zona di produzione, con buone prospettive di mercato.

Caratteristiche organolettiche

Dal sapore dolce e delicato delle forme a breve stagionatura, il Branzi diviene un po' piccante e aromatico con l'invecchiamento. L'aroma è caratteristico e richiama al gusto e all'olfatto le essenze vegetali presenti nei foraggi estivi.

Come si consuma

Ottimo come formaggio da tavola, è ideale anche sciolto sulla polenta.

Area di produzione

Il Branzi è prodotto nel territorio dell'Alta Val Brembana, in provincia di Bergamo.