

## Formaggella della Val Trompia



Con il termine *formaggella* s'indicano una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località montana potrebbe distinguere la propria formaggella dalle altre, solo per piccoli particolari o aromi utilizzati nella preparazione. La **Formaggella della Val Trompia** è un formaggio originario delle aree montane, prodotto con latte intero vaccino, con stagionatura piuttosto breve e in genere a pasta molle.

### Caratteristiche

Di forma cilindrica con diametro di 20-25 centimetri e scalzo di circa 4 centimetri, la Formaggella della Val Trompia ha la crosta sottile di color giallo paglierino, la pasta è morbida al taglio con piccola occhiatura sparsa. Il peso varia fra 1,8 e 2 chilogrammi.

### Storia

Zona non solo di nobili tradizioni casearie, la Val Trompia vanta una tradizione estrattiva che risale all'epoca dei romani. La vicinanza delle miniere, infatti, ha creato una fiorente attività legata all'industria bellica. Nel '500 i sovrani europei commissionavano ai bresciani e ai milanesi le loro armature da parata, mentre oggi le armi da fuoco prodotte in Val Trompia equipaggiano gli eserciti di numerose nazioni.

### Modalità produttive

La Formaggella della Val Trompia è prodotta con latte intero vaccino, cui si aggiungono batteri lattici. Il latte subisce un trattamento termico detto di termizzazione, ovvero una pastorizzazione piuttosto lenta, alla temperatura di 62°C per 30 minuti. La temperatura di coagulazione è di 35°C - 38°C, momento in cui dopo la formazione del coagulo si interviene con la rottura fino alle dimensioni di una nocciola. Si prosegue con la salatura a secco e con la fase di stagionatura, la cui durata è di 20-25 giorni.

### Curiosità

Produzione casearia tipica delle montagne lombarde la Formaggella della Val Trompia, così come tutte le altre prodotte nelle numerose valli della Lombardia, è stata molto rivalutata dal punto di vista commerciale e produttivo. La necessità di produrre formaggi a pasta morbida, dal gusto delicato, facili da conservare e in ogni caso adatti, per pezzatura, alle necessità di consumo attuali ha indotto infatti numerosi casari ad aumentare l'offerta di questi caratteristici formaggi.

### Caratteristiche organolettiche

Di gusto delicato e aromatico, la Formaggella della Val Trompia presenta un sapore piacevolmente dolce e un lieve profumo d'erba di montagna.

### Come si consuma

Di gusto delicato e aromatico, la Formaggella della Val Trompia presenta un sapore piacevolmente dolce e un lieve profumo d'erba di montagna.

### Area di produzione

La Formaggella della Val Trompia è prodotta nell'omonima valle. Forse più nota per le sue attività industriali, negli ultimi anni la valle sta cercando di recuperare le tradizioni casearie. Inoltre, qualche anno prima dell'inchiesta Jacini (dal nome del commissario che ne guidò l'organizzazione), che servì ad accertare il livello di vita e le attività produttive delle zone rurali; Ferdinando I d'Austria commissionò un lavoro per accertare quali fossero i prodotti e i derivati del latte. Dai risultati di quest'indagine emersero dati ancor oggi confermabili, in particolare: la presenza di una copiosa produzione di burro, formaggelle e stracchini.