

## Torta Orobica



La Torta Orobica è un formaggio molle da tavola a pasta cruda prodotto con latte vaccino, proveniente esclusivamente dagli allevamenti della provincia di Bergamo, cui si aggiungono caglio, sale e fermenti lattici.

### Caratteristiche

Ha forma cilindrica con un diametro di circa 28-30 cm e scalzo che varia dai 4 ai 6 cm.

Ogni toma arriva a pesare fino a 4-5 kg.

La crosta è rosata o rossiccia, mentre la pasta con struttura compatta, morbida e al contempo cremosa, è di color giallo paglierino e del tutto priva di occhiatura.

La Torta orobica è un formaggio che presenta molte affinità con il Taleggio, anche se è molto più grosso.

Sono proprio le dimensioni che lo rendono diverso in termini di consistenza e gli permettono una stagionatura più lunga, mantenendo la sua compattezza.

### Area di produzione

La Torta Orobica è un formaggio tradizionalmente prodotto in tutta la provincia di Bergamo.

### Modalità produttive

La tradizionale produzione prevede l'uso di latte crudo e intero, lavorato subito dopo la mungitura.

Oggi si scalda a circa 37-38°C e a questa temperatura si aggiunge il caglio.

In circa 30 minuti si ottiene il coagulo; si interviene rompendo delicatamente la cagliata fino a dimensioni di nocciola e si lascia depositare. Fatto questo si estrae mettendo negli stampi.

La salatura si ottiene a secco o in salamoia e si inizia dopo circa 24 h. Il prodotto viene stagionato circa 60 giorni.

### Curiosità

La particolare e relativamente semplice tecnologia produttiva di questo formaggio, accomuna la Torta Orobica ad altri formaggi molli stagionati, come il più famoso Taleggio, dei quali si hanno notizie a partire dal X° secolo.

La scarsa attrezzatura utilizzata per la produzione, accanto al limitato apporto di energie necessarie per raggiungere le basse temperature previste nella caseificazione, fanno presumere che in origine la Torta Orobica venisse prodotta durante il periodo dell'alpeggio, quando l'essenzialità delle strutture a disposizione del malgaro o pastore, limitavano la possibilità di trasformazione del latte.

In questo periodo dell'anno, l'abbondanza del foraggio consentiva un aumento della produzione del latte e questa notevole disponibilità di materia prima spiega la maggior pezzatura di questo formaggio rispetto ad altri piuttosto simili.

### Caratteristiche organolettiche

La Torta orobica ha un gusto caratteristico e deciso, ma delicato. Il profumo è molto simile a quello del taleggio nelle forme più stagionate.

### Come si consuma

Come formaggio da pasto.