

Generalità	Bagoss	
Presentazione	<p>Bagoss Nel dialetto locale <i>Bagoss</i> significa “di Bagolino”, antico comune della montagna bresciana, capoluogo della Valle del Caffaro, ed è con questo nome con cui si designa anche il più famoso e diffuso prodotto della zona: un formaggio dal gusto robusto che ha meritato l'appellativo di “<i>grana bresciano</i>”. È un formaggio semigrasso, a pasta dura e cotta, a lunga stagionatura (minimo 6 mesi), prodotto durante tutto l'anno esclusivamente con latte di vacca crudo e parzialmente scremato. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 40÷50 cm, scalzo diritto di 10÷12 cm di altezza e peso di 14÷22 Kg; la crosta è dura, di colore bruno-rossiccio dovuto all'olio di lino con cui viene trattata durante la stagionatura per mantenerla elastica e per evitare la formazione di muffe; la pasta è dura, con eventuale presenza di occhiatura piccola e uniformemente distribuita, di colore giallo di intensità variabile per l'utilizzo di zafferano in caldaia. E' un formaggio sapido, senza retrogusto amaro, talvolta leggermente piccante. L'odore e l'aroma sono penetranti e persistenti; tra i descrittori più percepiti è molto apprezzato il riconoscimento della farina di castagna. È un ottimo formaggio da tavola, consumato in purezza per apprezzare al meglio le sue sensazioni olfattive e gustative, ma trova un certo impiego anche in cucina dove, oltre ad essere grattugiato su alcune pietanze, viene talvolta utilizzato anche come ingrediente per la realizzazione di alcune ricette, come quella dei ravioli locali che presentano una farcitura preparata proprio con il tipico formaggio locale. Si abbina a vini rossi importanti e maturi, di buon corpo, caldi (es. Valtellina Sfurzat, Amarone, Montepulciano d'Abruzzo, ...). Il Bagoss è tutelato da un Presidio Slow Food che ne preserva l'origine.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	<p>Provincia di Brescia: territorio del comune di Bagolino e zone limitrofe.</p> <p>L'area di produzione e stagionatura del formaggio “Bagòss D.O.P.” comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Bagolino. Sono comprese nell'area di produzione anche le seguenti zone confinanti con il Comune di Bagolino: Malga Gera (Comune censuario di Prestine), Malghe Baremone e Spina con i prati e le Tese sottostanti (Comune censuario di Anfo), Rondenino Alto e Rondenino di Mezzo (Comune censuario di Bienno), Malghe Tonolo, Capre, Marzetta ed i prati in località Prespedè (Comune censuario di Storo-Lodrone).</p> <p>Nella definizione della zona di produzione sono state inserite le malghe ed i pascoli che storicamente venivano utilizzati per la produzione del Bagòss. Alcune malghe non sono nel comune di Bagolino ma, monticate da più di trent'anni dai “<i>Bagossi</i>” (così sono chiamati gli abitanti di Bagolino) perché collegate agli erbatici di Bagolino sottostanti e pascolati, durante la transumanza, dalle stalle limitrofe al paese fino agli stessi alpeggi. La presenza continua negli anni delle mandrie e dei casari di Bagolino in queste malghe camune ha consolidato l'uso della tradizione tecnologica di questo formaggio, ed oggi sono considerate a tutti gli effetti malghe da Bagòss. Questo ampliamento della zona di produzione si è potuto verificare anche per la presenza di un clima e di un erbatico adatto all'ottenimento delle caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche di questo formaggio.</p>
	Tipologie	Il Bagoss è tutelato da un Presidio Slow Food che ne preserva l'origine
Allevamento	Tipo	<p>Allevamento, Alpeggio</p> <p>Vacche di razza Bruna Alpina, Grigio Alpina, Rendena e Pezzata Rossa, almeno per il 70% di quelle in lattazione, allevate nel territorio. (solo razza Bruna Alpina per prodotto del Presidio)</p> <p>In inverno il bestiame 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 negli alpeggi, secondo il metodo tradizionale utilizzando antichi strumenti in legno e rame.</p>
	Alimentazione	<p>La “razione annuale tipo” delle vacche in lattazione è a base di erba, per almeno 90 giorni, nei mesi estivi e di fieno nei mesi invernali.</p> <p>Quando il latte viene prodotto e trasformato in alpeggio, si può mettere il nome della malga sul formaggio.</p> <p>Durante tutto l'anno, si possono somministrare dei concentrati per nutrire le bovine con diete ben bilanciate. Nella razione giornaliera, comunque, la percentuale media dei concentrati sulla sostanza secca totale deve essere inferiore al 30%.</p> <p>Gli alimenti annualmente provenienti dalla zona di produzione devono superare il 50% di sostanza secca.</p> <p>Non è consentito l'utilizzo di alimenti insilati o fasciati.</p>
Storia	<p>Bisogna risalire, con ogni probabilità, al XVI secolo per collocare le origini del formaggio Bagoss di Bagolino. All'epoca, il grazioso comune incorniciato dalle Alpi bresciane si trovava proprio al confine con la Repubblica di Venezia che ne influenzò tanto la cultura quanto le tradizioni. In seguito a un accordo tra gli ambasciatori della Repubblica di Venezia e i Consoli di Bagolino, intenzionati a fornire ai Dogi un formaggio</p>	

“prezioso”, dal colore simile all’oro, nella produzione di questo formaggio introdussero lo zafferano, particolarmente diffuso sui mercati veneziani presso i quali si commerciavano prodotti provenienti da ogni parte del mondo. Preparato ancora oggi seguendo la ricetta secolare, è l’unico formaggio dell’arco alpino cui viene aggiunto lo zafferano durante la lavorazione e, localmente, viene soprannominato “*grana dei poveri*” perché viene grattugiato sulle pietanze, proprio in alternativa al grana. Sono 300 i litri di latte necessari a creare una forma che alla fine, dopo la stagionatura peserà circa 16 chili: ecco perché il Bagòss è un formaggio prezioso.

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.

Il modo migliore per gustare il nostro formaggio è quello di venire direttamente a Bagolino. In inverno si può sciare sulle piste del Monte Maniva e del Monte Gaver, in estate si possono fare escursioni e trekking sulle montagne attorno al paese. A Carnevale, poi, si può assistere allo spettacolo del Carnevale di Bagolino, con le sue maschere e i suoi ballerini.

Il Bagoss è diventato parte integrante della cultura locale e proprio per questo la **Fondazione Slow Food** ha scelto di salvaguardarne la sopravvivenza e le antiche tecniche di produzione facendone un suo Presidio che ha definito alcune precise norme che devono essere rispettate per il riconoscimento del formaggio “del Presidio”.

Descrizione		Bagoss
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Zafferano, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Stagionato, Molto stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 40÷50
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 10÷12
Peso	Kg	14÷22
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Liscia, Dura, Untuosa (trattata con olio di lino)
	Colore	Bruno-rossiccio, Marrone
	Spessore	Abbastanza sottile, Medio
	Consistenza	Dura, Poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo, di intensità variabile
	Struttura	Dura, Compatta, Scagliabile, Friabile
	Unghia/Sottocrosta	Assente, o Sottile
	Occhiatura	Rada, Fine, Regolarmente distribuita

	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Media ÷ Medio-elevata
	Riconoscimenti, Retrogusto	L'odore e l'aroma sono penetranti e persistenti, con riconoscimenti che variano secondo la stagionatura delle forme. Oltre alle sensazioni di lattico cotto, burro e vegetali (erba, fieno) è molto apprezzata la diffusa presenza del sentore di "farina di castagna", o di "noce" Non ha retrogusto amaro
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	E' un formaggio sapido
Sensazioni Trigeminale		Con stagionatura abbastanza elevata può diventare piccante
Struttura (in bocca)		Dura, Abbastanza friabile, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 20% (sul tal quale) – Formaggio semigrasso
	Umidità (%)	≤ 37%

Utilizzo		Bagoss
Utilizzo	In tavola	Come formaggio "da tavola" il Bagoss è servito a scaglie come il grana o arrostito sulla piastra per apprezzare al meglio le sue sensazioni olfattive e gustative
	In cucina	Trova un certo impiego anche in cucina dove, oltre ad essere grattugiato su alcune pietanze, viene talvolta utilizzato anche come ingrediente per la realizzazione di alcune ricette, come quella dei ravioli locali che presentano una farcitura preparata proprio con il tipico formaggio locale.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi importanti e maturi, di buon corpo, caldi (es. Valtellina Sfursat, Amarone, Montepulciano d'Abruzzo, ...).

Produzione		Bagoss			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Zafferano	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, Alpeggio			
	Munte	Una o più munte (Due munte nella produzione del Presidio)			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento È ammesso l'utilizzo di latte intero fino al 30% del latte in caldaia			
	Trattamenti Termici	Crudo			
Aggiunte	E' ammesso l'uso di innesti autoctoni (lattoinnesco, siero innesco, fermenti selezionati autoctoni) ottenuti con il solo latte, cagliata, o siero della zona di produzione				
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Dopo massimo 2 ore dalla mungitura, il latte viene filtrato e versato in bacinelle di acciaio o alluminio della capacità di 35÷40 litri (<i>ramine</i>) o in vasche di acciaio della capacità di 100÷300 litri provviste di intercapedine per il raffreddamento ad acqua. <i>Per il Bagoss "del Presidio" il filtraggio del latte si ottiene facendolo passare attraverso un setaccio fatto con rametti di conifera per raccogliarlo in un secchio con il fondo bucato e poi in mastelli di legno. La panna che affiora diventerà burro di malga</i> La durata della fase di affioramento della panna varia da 10 a 48 ore, seguita dall'asportazione della crema affiorata eseguita manualmente con spannarola. Il latte parzialmente scremato, insieme all'eventuale innesco, viene trasferito in caldaia			

		(<i>caldéra</i>) rigorosamente di rame, mediante secchi o ramine e riscaldato in 30-50 minuti alla temperatura di coagulazione, con fiamma diretta a legna o gas. La coagulazione avviene con l'aggiunta del caglio
	Temperatura	36÷40 °C
	Tempo	45÷80 minuti
	Tipo di caglio	Vitello in polvere
Rottura coagulo	Dimensione	La rottura della cagliata avviene in 3-6 momenti, intervallati da soste con deposizione della cagliata sul fondo della caldaia Il primo taglio (in cubi di 5-10 cm di lato) si effettua con la <i>spada</i> ; i successivi con <i>spannarola</i> e <i>spino</i> fino a ottenere la dimensione di un <i>chicco di riso</i> Durante uno di questi passaggi è tradizione aggiungere alla cagliata una punta di cucchiaino di zafferano in polvere Terminata la rottura, inizia la cottura della cagliata
Cottura	°C – Tempo - Azione	47÷52 °C, per almeno 10 minuti Durante la cottura, la cagliata viene mantenuta in agitazione tramite rotella o agitatore meccanico Dopo una sosta sotto siero di almeno 15 minuti, la massa della cagliata viene compressa manualmente in caldaia
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	L'estrazione della cagliata dalla caldaia e il suo accomodamento nelle fascere di legno viene fatta con l'ausilio della mastella o del telo Ogni fascera viene pressata tramite un disco di legno (<i>tondello</i>) sul quale viene apposto un peso di 15÷20 Kg che favorisce lo spurgo del siero Entro le prime 4 ore dalla messa in fascera, attorno allo scalzo delle forme viene posta la fascetta in plastica che ne determina la marchiatura all'origine La sosta su tavolo spersore dura 12÷24 ore, con frequenti rivoltamenti La salatura viene eseguita "a secco", mantenendo il formaggio all'interno della fascera, due volte alla settimana per 30÷40 giorni: ogni volta il sale marino (di grana media) viene cosparso e sfregato a mano sulle facce delle forme Terminato il periodo della salatura le forme vengono tolte dalla fascera e avviate alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	≥ 12 mesi, fino a 24 mesi (o 36 mesi per prodotto del Presidio; solo poche forme possono raggiungere anche i 48 mesi)
	°C - UR%	La stagionatura delle forme avviene su assi di legno, nelle tradizionali cantine di Bagolino, o in locali che garantiscano temperature di 8÷18 °C con 70÷90 %UR (secondo la stagione)
	Cura forma	Nei primi mesi le forme subiscono periodici rivoltamenti e vengono raschiate ed oliate con olio di lino; successivamente sono solo oliate e rivoltate