

Generalità		Bernardo	
Presentazione	<p>Bernardo Formaggio grasso, di breve stagionatura, a pasta molle, semicotto, prodotto negli alpeggi della Val Seriana, utilizzando latte crudo, intero, vaccino oppure misto (10% di capra). È conosciuto come prodotto prevalentemente d'alpeggio e si consuma fresco, così come si usava nelle famiglie valligiane, oppure dopo breve maturazione. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di 15 cm, scalzo leggermente convesso di 5 cm, con peso di 0,5÷1,0 Kg e con gusto delicato e aromatico anche grazie all'impiego di zafferano durante la produzione. Nel tipo "fresco" la crosta è quasi assente, tenera, di colore giallo paglierino chiaro e la pasta, morbida e compatta, di colore giallo-arancio. Nel tipo "a breve stagionatura", più raro, la crosta è color giallo-bruno e la pasta, più consistente, presenta un'occhiatura media e abbastanza diffusa. Formaggio da tavola che si consuma tal quale durante i pasti o gli spuntini, con pane casereccio. Si abbina a vini bianchi o rossi del territorio, secchi, di medio corpo, abbastanza caldi (es. Valcalepio DOC).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Bergamo : comprensorio intorno a Clusone, negli alpeggi in Val Seriana, nei comuni di Oltressenda Alta e Villa d'Ogna.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Alpeggio Vacche di razze varie allevate nel territorio (Bruna Alpina, Grigio Alpina, Rendena e Pezzata Rossa) In inverno il bestiame è tenuto nei tipici allevamenti e il latte è lavorato nelle aziende di fondo valle per produrre svariati formaggi	
	Alimentazione	Nel periodo di alpeggio la "razione tipo" delle vacche in lattazione è a base di erba fresca dei pascoli	
Storia	<p>Il Bernardo, noto anche come <i>formaggella Bernarda</i> o <i>Bernarde</i>, prende probabilmente il nome da San Bernardo, patrono di Oltressenda Alta, nella Val Seriana, o forse dal nome del contadino che 50 anni fa si cimentò per primo nella sua caseificazione.</p> <p>Numerose pubblicazioni testimoniano che la storia di questo formaggio è quasi secolare e si tratta di un prodotto molto richiesto, con una produzione in grado di affermarsi anche al di fuori del suo territorio di produzione.</p>		

Descrizione		Bernardo	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca, Misto Vacca-Capra	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco, o con breve stagionatura	
Geometria forma	Conten. Grasso	Grasso	
	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 15	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 5
Peso	Kg	0,5÷1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Leggermente rugosa, Umida
	Colore	Bianco÷Giallo-bruno (secondo stagionatura)
	Spessore	Assente, o Abbastanza sottile
	Consistenza	Tenera, Deformabile
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino con riflessi Arancio
	Struttura	Morbida, Abbastanza Compatta, Umida
	Unghia/Sottocrosta	Assente, o Sottile, di colore Brunastro (con la stagionatura)
	Occhiatura	Media e Abbastanza diffusa con la maturazione
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Bassa ÷ Medio-bassa
	Riconoscimenti, Retrogusto	L'odore e l'aroma sono delicati e gradevoli, con riconoscimenti di tipo lattico e vegetale (burro, erba). L'aggiunta di latte caprino evidenzia un gradevole, leggero riconoscimento animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Grassa, Globosa, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Bernardo
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma tal quale durante i pasti o gli spuntini, con pane casereccio
	In cucina	n.a.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi o rossi del territorio, secchi, di medio corpo, abbastanza caldi (es. Valcalepio DOC)

Produzione		Bernardo			
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale • Zafferano	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100		≤ 10	
	Provenienza	Alpeggio			
	Munte	Una munta			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.a.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Dopo la mungitura delle vacche il latte intero viene lasciato riposare per 3-4 ore (un tempo si aggiungeva, e qualcuno lo fa ancora, il 10% di latte di capra che conferiva al prodotto un sapore e un aroma caratteristico). A seconda dei luoghi di produzione, il latte viene riscaldato alla temperatura di coagulazione con fiamma diretta a legna, o gas, o anche mediante uso di caldaie a vapore e successivamente addizionato del caglio
	Temperatura	34-35 °C
	Tempo	~45 minuti Si attende la formazione del coagulo, si rivolta la cagliata con la spannarola e si lascia riposare per 5 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Mantenendo costante la temperatura in caldaia, il coagulo viene tagliato inizialmente utilizzando la "spada" (lama) e, successivamente lavorato con lo spino "tris" fino a ottenere una rottura abbastanza grossolana, a <i>nocciola</i> Terminata la rottura inizia la cottura della cagliata
Cottura	°C – Tempo - Azione	35-40 °C 5-6 minuti Seguiti da una sosta di circa 10 minuti (per rendere il formaggio più morbido e pastoso (<i>pastùs</i> nel dialetto della zona di produzione, riferendosi alla piacevolezza al palato). Qualche produttore, in questo momento, aggiunge alla cagliata una piccola quantità di zafferano in polvere
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il coagulo, estratto dalla caldaia e tagliato a pezzi, viene inserito nelle apposite fascere, coperte da un telo Dopo aver rivoltato le forme qualche volta, si lasciano spurgare dal siero per alcuni giorni, in un locale abbastanza umido con temperatura di 10-15 °C Nei primi giorni il formaggio viene ripetutamente pennellato con una soluzione a base di zafferano per conferirgli il caratteristico colore giallo e arricchirlo di aroma La salatura, manuale, "a secco", ha inizio dopo tre giorni salando ogni faccia 3-4 volte a distanza di 24-48 ore Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	~15 giorni (per il formaggio che può essere consumato fresco) ≤ 30 giorni (per la forma stagionata)
	°C - UR%	La stagionatura delle forme avviene su assi di legno, in locali con temperatura di 13 °C
Nota	<p>https://diqilander.libero.it/filiseti/WebAlpeggi/index.htm Tratto da "La rivista della MONTAGNA di LOMBARDIA" [...]</p> <p>L'alpeggio è sempre stato operazione impegnativa, non da tutti... Mesi di isolamento e duro lavoro, alloggiati in umili capanne, in balia del meteo, con la responsabilità del proprio e dell'altrui bestiame, invocando una lattazione abbondante per poterne ricavare formaggi da vendere. Mosso da esigenze di sopravvivenza, l'alpeggio si è trasformato in un rituale, condito di piccoli gesti di saggezza o di propiziazione.</p> <p>Ogni anno tra maggio e giugno si perpetua la transumanza: dai "maggenghi" si sale agli alpeggi e quindi ai pascoli. Pastori e mandriani chiamano a raccolta rispettivamente il gregge e la mandria, composti di propri e altrui capi. Al "caricatore d'alpe" – così detto perché responsabile di "caricare", ovvero sfruttare l'alpe – spettano lunghi mesi di fatica e responsabilità. Sarà suo compito coordinare il lavoro dei mandriani, pagarli, tenere la contabilità, pattuire con i proprietari del bestiame la ripartizione del "bottino" di formaggi accumulato sull'alpe.</p> <p>Decidere di continuare l'usanza della monticazione significa evitare che usi e pratiche antiche vadano perdute. Non solo, l'agricoltura e l'allevamento d'altura con le loro specifiche esigenze di regolamentazione delle acque, forestazione, cura dei pascoli e sistemazione dei suoli assumono una forte valenza ecologica.</p> <p>Verso la seconda decade di giugno il malgaro guida i capi lungo i sentieri che salgono i quota. L'alpeggio solo in rari casi è di proprietà privata, molto più spesso è comunale o di proprietà mista. Il monte viene affittato al malgaro in proporzione al bestiame.</p> <p>L'unità di misura, detta a seconda delle zone <i>paga</i>, <i>vaccata</i> o <i>erbata</i>, è la porzione di pascolo necessaria ad alimentare nei tre mesi di alpeggio un capo grosso bovino o 5-6 pecore adulte.</p> <p>L'alpeggio è solitamente diviso in <i>stazioni</i>, "fette" di pascolo attrezzate con baite per l'uomo e tettoie o stalle per le bestie. I ricoveri per il bestiame sono concepiti come ripari d'emergenza e per la notte, poiché una delle motivazioni principali che muovono l'allevatore alla transumanza, dopo naturalmente quelle di trovare nuovo foraggio una volta esaurito quello nei prati a valle, è permettere agli animali di vivere allo stato brado così da immagazzinare cibo ma anche energia per l'inverno. Pascolando in libertà il bestiame si rigenera. Muovendosi all'inseguimento di ciuffi sempre nuovi l'animale fa ginnastica,</p>	

riattiva circolazione e muscoli, stimola le funzioni vitali e potenzia il sistema immunitario. Si può dire insomma che accumula una scorta di salute per quando riscenderà a valle: il movimento si sposa a un'alimentazione sana a base d'erba fresca e ricca d'essenze; greggi e mandrie si muovono dunque macinando metri e metri di dislivello, man mano che il tappeto erboso si esaurisce.

Quando infatti tutta l'erba di una *stazione* è stata mangiata, è ora di passare alla successiva. I mandriani, raccolte vettovaglie e strumenti del mestiere, si mettono in cammino al seguito del bestiame per stabilirsi nelle prossime baite. Le casupole in pietra o legno, sparse qua e là lungo i pendii, per tutta l'estate saranno i loro alloggi, ma anche piccoli caseifici artigianali, dove dal latte aromatico nascono formaggelle e altre specialità. In alcune zone le baite assumono architetture particolari. E' il caso dei *calécc* orobici, quattro mura senza tetto su cui il malgaro monta appositi teloni mobili. Oppure la *téa* di Livigno, che riunisce in un unico edificio stalla, focolare per il formaggio e cameretta per il riposo.

In ogni stazione vi è una casera, adibita alla stagionatura fino all'autunno dei formaggi lavorati in malga.

Raggiunti i pascoli più alti, solitamente verso la prima decade di agosto, tocca alla *demonticazione*: si riscende a valle sulle orme dei propri zoccoli, giusto in tempo per raziare la tenera erbetta che nel frattempo è ricresciuta nei prati. A fine settembre, mentre la prima neve spruzza già le cime più alte, bovini e ovini ritemperati rientrano nelle stalle.

Ogni estate il rituale si ripete e l'alpeggio si ripopola, non solo di vecchie conoscenze (gli animali e i loro custodi), ma anche di escursionisti che incontrando i malgari all'opera hanno modo di entrare nella tradizione, condividere antichi gesti, scoprire una cultura che si perde nella notte dei tempi, assaggiare il formaggio là dove nasce... Escursionisti che tornati a valle si scopriranno più consapevoli del valore concreto di accorgimenti sempre teorizzati, come quello di non calpestare i prati o quello di non inquinare l'acqua.

[...]