

Generalità		Formaggella della Val Brembana	
Presentazione	<p><b>Formaggella della Val Brembana</b>            Formaggio grasso, da latte crudo, intero, vaccino, semistagionato, semicotto, a pasta semidura. È una tipica produzione della collina e della montagna bergamasca, detta anche <b>formagela</b>, che nel dialetto locale significa "piccolo formaggio", perché è appunto un prodotto di piccole dimensioni. Viene prodotta nella valle omonima in provincia di Bergamo, territorio ricco di allevamenti e di pastorizia dove nascono molti formaggi interessanti, di secolare tradizione come la Formaggella della Val Brembana, apprezzata per le sue caratteristiche organolettiche soprattutto nel periodo estivo. Non c'è ristorante al mondo dove nominando un'acqua minerale non si pensi subito a quella bergamasca, la <i>San Pellegrino</i>, prodotta nell'omonimo comune che conobbe turismo e lusso già dalla Belle Epoque, come testimoniano le Terme, il Gran Hotel e lo splendido casinò affacciato sul fiume Brembo. La Formaggella della Val Brembana ha forma cilindrica, di diametro di 18÷22 cm, scalzo convesso di 5÷8 cm e peso di 1,5÷2,0 Kg. La crosta è abbastanza dura, sottile, di colore avorio o paglierino, che tende a scurirsi con la stagionatura; la pasta è morbida, compatta, di colore da bianco a paglierino con la stagionatura, con occhiatura fine, regolarmente distribuita; il sapore è delicato, ma deciso, e il profumo mantiene una caratteristica connotazione acidula (a volte può presentare un gusto troppo acido per difetti di produzione). Prodotta tutto l'anno, viene generalmente stagionata per 25÷30 giorni, talvolta prolungati fino a 60 giorni. Si consuma prevalentemente come formaggio "da tavola", ma viene utilizzato anche come ingrediente di piatti tipici del territorio (ottimo per condire primi piatti rustici). Si abbina a vini rossi giovani o poco invecchiati, di medio corpo, moderatamente caldi (es. Franciacorta rosso, Botticino, ...)</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di <b>Bergamo</b> : intero territorio della Val Brembana	
	Tipologie	Conosciuta anche con il nome " <b>Formagela</b> ", che nel dialetto locale significa "piccolo formaggio"	
Allevamento	Tipo	Allevamento con sistema brado o semi-brado Vacche di razza <i>Bruna Alpina</i> e altre, allevate nel territorio	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con razioni costituite in prevalenza da foraggi pascolati o affienati dell'area montana e pedemontana del territorio. È consentito l'utilizzo di specie vegetali di buon valore foraggiero oltre che di erbe in grado di apportare sostanze aromatiche importanti per la caratterizzazione organolettica del prodotto.	
Storia	<p>I formaggi della Val Brembana erano conosciuti e molto apprezzati fino a Venezia. Nel 1600 il governatore Alvise Priuli, per aggirare i dazi imposti dal Ducato di Milano su tutte le merci prodotte nella zona, commissionò una strada che attraversava l'intera valle sino a raggiungere la Valtellina: l'aumento dei traffici che ne derivò, influi positivamente sull'economia della valle dando maggior lustro anche ai formaggi.</p> <p>La Val Brembana è un territorio ricco di allevamenti e di pastorizia dove nascono molti formaggi interessanti, di secolare tradizione come la Formaggella della Val Brembana, apprezzata per le sue caratteristiche organolettiche, soprattutto nel periodo estivo, che ne hanno fatta aumentare la produzione.</p> <p>Il termine "<b>formaggella</b>" è abbastanza generico e viene dato a molti formaggi freschi, o di breve stagionatura, preparati con la tecnica del "<b>uso monte</b>" perché sono generalmente prodotti in tutto l'arco alpino durante i mesi dell'alpeggio, utilizzando latte vaccino intero o parzialmente scremato per affioramento, con eventuale aggiunta di latte ovino e/o caprino quando disponibile.</p> <p>In Italia i più noti prodotti caseari della Valle Brembana sono naturalmente quelli DOP: <i>Formai de Mut</i>, <i>Branzi</i>, <i>Taleggio</i>, ma tutto il comparto caseario è a supporto di una cucina semplice e varia, il cui tratto più caratteristico sta nei mille modi di preparare la polenta con la farina di mais bramata, detta appunto <i>bergamasca</i>: la polenta <i>taragna</i> (perché deriva da <i>tarèl</i>, che in dialetto bergamasco indica il bastone necessario nella preparazione della polenta per evitare che si attacchi sul fondo del paiolo) e quella <i>abbrustolita</i>, quella con il salame e con le salamelle, con il brasato o lo stufato (meglio se d'asino), con l'umido di coniglio, con gli <i>osei</i> o con gli <i>osei scappati</i>, con il latte, con il baccalà, con le rane e con tutto ciò che il fantasioso ingegno degli abbinamenti, a cui in passato, in queste valli si era abituati per la penuria incombente, ha fatto diventare una <i>ricetta di "famiglia"</i>, che proprio nella cucina agrituristica, oggi si ha il piacere di scoprire o di riassaporare.</p>		
Descrizione		Formaggella della Val Brembana	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	

	<b>Trattamento latte</b>	Crudo, Intero
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Fresco, Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 18÷22
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Convesso 5÷8
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,5÷2,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Avorio o Giallo paglierino (più scuro con la stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Leggermente dura, Poco elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Giallo paglierino (secondo stagionatura)
	<b>Struttura</b>	Morbida, Compatta, Occhiata
	<b>Unghia</b>	n.a.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Diffusa Abbastanza rotonda Minuta Regolare
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Odore e aroma di latte cotto, yogurt, vegetale (erba/fieno, nelle produzioni d'alpe)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Delicato, ma deciso, con caratteristica acidula La presenza marcata di acido è sintomo di evidenti difetti di produzione
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		In evoluzione con la stagionatura: – da Abbastanza Morbida, Leggermente Elastica, Globosa, Leggermente adesiva, – a Mantecata, Grassa, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggella della Val Brembana</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo come formaggio da tavola

	In cucina	Viene utilizzato come ingrediente di piatti tipici del territorio: ottimo per condire primi piatti rustici
Abbinamenti	Vino	Vini rossi giovani o poco invecchiati, di medio corpo, moderatamente caldi (es. Franciacorta rosso, Botticino, ...)

Produzione		Formaggella della Val Brembana			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento con pascolo semi-estensivo			
	Munte	Una / Due La produzione tradizionale richiede il latte di una sola mungitura e intero			
	Trattamenti Fisici	Intero o Parzialmente scremato (latte della munta serale scremato per affioramento)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene versato in una caldaia e riscaldato fino alla temperatura di coagulazione mantenendolo in lieve e continua agitazione per assicurare l'uniforme diffusione del calore. Viene quindi aggiunto il caglio			
	Temperatura	34÷36 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Quando il coagulo si è formato si rompe delicatamente la cagliata con la spannarola Si lascia riposare la massa per 5 minuti e si procede alla sua "cottura"			
Cottura	°C – Tempo - Azione	40÷42 °C ( <b>semicottura</b> ) Mantenendo un continuo rimescolamento della cagliata in modo da assicurare un uniforme trattamento termico anche al cuore dei grumi caseosi, si porta la massa fino alla temperatura decisa dal casaro Raggiunta la temperatura, si rompe la cagliata fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i> Si lascia riposare la massa in caldaia per circa 10 minuti per favorire il compattamento del coagulo			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	Il coagulo viene estratto e disposto nelle formine La salatura viene effettuata "a secco" Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	25÷30 giorni Può arrivare fino a 60 giorni per avere un prodotto più stagionato			
	°C - UR%	Il formaggio viene posto ad asciugare su ripiani preferibilmente di legno, in locali freschi Durante la stagionatura le forme di formaggio vengono ripetutamente rivoltate			