

Generalità		Formaggella della Val di Scalve	
Presentazione	<p>Formaggella della Val di Scalve Formaggio grasso, da latte vaccino appena munto, crudo, intero, a breve-media stagionatura, semicotto, a pasta semidura. È una tipica produzione dell'omonima valle in provincia di Bergamo, chiamata così per le sue piccole dimensioni, che si presta anche ad esser invecchiata. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 17÷22 cm, scalzo diritto di 4÷8 cm e peso di 1,5÷2,0 Kg; crosta ruvida, giallognola, sottile e friabile che diventa liscia e più spessa a stagionatura avanzata; pasta di colore bianco, morbida, con occhiatura sottile. Con l'invecchiamento, la crosta si scurisce e la pasta diviene più compatta e saporita. Il suo aroma molto delicato si presenta con più intensità nella produzione estiva per la presenza di componenti del foraggio fresco di montagna. Il sapore è solitamente gradevole e dolce, armonico, ma a volte difetti di produzione possono evidenziare una lieve venatura acidula. La stagionatura è solitamente di 20÷30 giorni, ma può essere anche di 60 giorni se si desidera un formaggio con pasta più compatta e consistente. È un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto. Si presta bene per ricette originali nei piatti della cucina prealpina: nel ripieno dei classici "casoncelli" (<i>casonséi</i>) trova la sua massima espressione se impiegata nella versione più stagionata. Per la sua pasta morbida e il piacevole gusto caratteristico, oltre a guarnire insalate varie, si accompagna bene a frutti autunnali nella preparazione di originali dessert. Abbinamento con vini rossi locali, giovani, oppure con bianchi giovani, di medio corpo, moderatamente caldi, anche un po' "moscati" (es. <i>Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Bergamo : intero territorio della Valle di Scalve (a nord del lago d'Isèo)	
	Tipologie	<p>La Formaggella è il tipico formaggio delle Prealpi lombarde ed è prodotto in diverse località montane. Come numerose altre produzioni tipiche delle valli lombarde, è difficile riunire nella genericità del termine formaggella i numerosi prodotti che ricadono sotto questa denominazione. Sono infatti davvero tante le versioni di questo formaggio per cui ogni località ha addotto le proprie ragioni per distinguere il proprio prodotto dagli altri (Val Brembana, Val Sabbia, Val Seriana, Val Camonica, Valle Imagna, di Tremosine, Val di Scalve). Si aggiunga che negli ultimi anni la stessa ricetta di base, con poche varianti quindi con caratteristiche fisiche e organolettiche molto simili, è stata immessa sul mercato dai caseifici con nomi di fantasia e ciò ha prodotto la proliferazione di una notevole quantità di formaggi tutti associabili a questa categoria di prodotto.</p>	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento con sistema brado o semi-brado Vacche di razza <i>Bruna</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>A causa della scarsa importanza commerciale che ebbe in origine, non è possibile determinare con esattezza l'epoca della sua comparsa, ma si sa con certezza che la formaggella è nata nella Val di Scalve, luogo di cui porta il nome.</p> <p>Una leggenda racconta che nel XII secolo la figlia di un console, ospite di un collegio di Bergamo, desiderando gustare di nuovo il formaggio che aveva mangiato in vacanza fece impazzire i frati del luogo fino a quando non le fu trovato il tipo che la ragazza desiderava. Per questo e per distinguerlo dagli altri formaggi, lo chiamarono <i>Formaggella della Val di Scalve</i>.</p> <p>Si racconta che in passato fosse molto apprezzata per le qualità "terapeutiche". Le analisi odierne hanno confermato che si tratta di un formaggio multivitaminico, ricco di sali minerali, soprattutto calcio, magnesio e potassio.</p> <p>Il Ministero dell'Agricoltura finanziò e attivò un progetto di ricerca, mirato ad "<i>applicare nuove tecnologie al servizio di un mercato sempre in evoluzione</i>", basandolo proprio sullo studio della Formaggella della Val di Scalve, i cui risultati furono pubblicati su "<i>Italia agricola</i>" (12-1975), rivista principe del settore.</p> <p>Questo formaggio è inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (7ª revisione, Decreto ministeriale 19 giugno 2007).</p>		
Descrizione		Formaggella della Val di Scalve	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	

	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo (deroga regionale per il suo utilizzo)
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 17÷22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 4÷8
Peso	Kg	1,5÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita (con la stagionatura sviluppa leggere colonie di muffe)
	Aspetto	Ruvida, Liscia (con la stagionatura)
	Colore	Giallognola, Più scura (con la stagionatura)
	Spessore	Sottile (con la stagionatura diventa più spessa)
	Consistenza	Leggermente friabile (a bassa stagionatura: 20 gg) Abbastanza morbida (a stagionatura più avanzata)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Morbida, Compatta
	Unghia	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Leggermente diffusa Abbastanza rotonda Fine Regolare
	Erborinatura	n.a.
	Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,
Riconoscimenti, Retrogusto		Latte cotto, Vegetale (erba fresca), nella produzione estiva
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Armonico Lieve venatura acidula (dovuta ad eventuali difetti di produzione)
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		In evoluzione con la stagionatura: – da Morbida, Leggermente Elastica, Globosa, Leggermente adesiva, – a Mantecata, Grassa, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggella della Val di Scalve
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto
	In cucina	Si presta bene per ricette originali nei piatti della cucina prealpina: nel ripieno dei classici "casoncelli" (<i>casoncéi</i>) trova la sua massima espressione se impiegata nella versione più stagionata. Per la sua pasta morbida e il piacevole gusto caratteristico, oltre a guarnire insalate varie, si accompagna bene a frutti autunnali nella preparazione di originali dessert
Abbinamenti	Vino	Abbinamento con vini rossi locali, giovani, oppure con bianchi un po' "moscati" (es. <i>Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner</i>)

Produzione		Formaggella della Val di Scalve			
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 (per la produzione tradizionale latte lavorato appena munto, a 30÷32 °C)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte appena munto viene versato in un contenitore. Viene quindi aggiunto il caglio			
	Temperatura	30÷32 °C			
	Tempo	20 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Quando il coagulo si è formato si rompe delicatamente la cagliata con la <i>spannarola</i> (specie di piatto d'alluminio usato per rompere e uniformare la cagliata)			
Cottura	°C – Tempo - Azione	40÷42 °C (semicottura) Al raggiungimento della temperatura di cottura la cagliata viene "rotta" con lo <i>spino</i> (utensile più appuntito sempre usato per rompere la cagliata), per 15÷20 minuti, fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> Terminata la rottura della cagliata si lascia riposare la massa in caldaia per favorire il compattamento del coagulo (circa 15 minuti)			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	Il coagulo viene estratto e disposto nelle formine Si effettua la salatura delle forme: "a secco" per 3-4 volte, oppure in salamoia, a 12-15 °C, per 8÷12 ore Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	20÷30 giorni. Può essere anche di 60 giorni se si desidera un formaggio con pasta più compatta e consistente			
	°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			