

Generalità	Formaggella della Val Seriana	
Presentazione	<p>Formaggella della Val Seriana Formaggio semigrasso, da latte vaccino appena munto, crudo, parzialmente scremato, a breve-media stagionatura, semicotto, a pasta semidura, prodotto nel periodo giugno-settembre nell'omonima valle e in quelle trasversali fra le quali la Valzurio è una delle più profonde e selvagge. Con il termine <i>formaggella</i> si indica una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località potrebbe distinguere la propria formaggella dalle altre, solo per piccoli particolari o aromi utilizzati nella preparazione. Alcuni requisiti sono indiscutibilmente comuni: essere originaria delle aree montane e collinari; essere ottenuta dalla lavorazione del latte vaccino intero, spesso appena munto; stagionatura relativamente breve; piccole dimensioni. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 16÷20 cm, scalzo convesso di 4,5÷8 cm, peso di 1,5÷2,0 Kg; crosta liscia e sottile, di colore bianco-giallognolo, compatta e spessa con la stagionatura; pasta di colore bianco-paglierino, morbida, compatta e con occhiatura variegata; profumo delicato, aromatico, che diviene più intenso con la stagionatura; gusto dolce, leggermente acidulo; stagionatura da 15÷20 giorni, fino a 2÷3 mesi. È un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto. Abbinamento con vini bianchi, locali, giovani, 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 : territorio degli alpeggi della Val Seriana e valle trasversali.
	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 <i>formaggella</i> 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	Alpeggio con pascolo brado Vacche di razze varie, allevate nel territorio
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con razioni costituite da foraggi pascolati dell'area alpina del territorio.
Storia	<p>La Val Seriana (<i>Àl Seriana</i> in dialetto bergamasco) è la valle del fiume Serio, in provincia di Bergamo, nelle Alpi Orobie. Si snoda lungo il percorso del fiume per circa 50 chilometri, risalendo dal capoluogo in direzione nord-est, con svariate valli trasversali fra le quali la Valzurio è una delle più profonde, selvagge e affascinanti. Risalendo fino alle spalle della Presolana, la Valzurio è dominata da un paesaggio rurale montano, fatto di piccoli borghi, isolati tra vaste praterie e rigogliosi boschi di faggi e conifere, in un anfiteatro naturale composto da prati, boschi, stalle, fienili e sorgenti d'acqua cristallina, che ospita numerosi alpeggi collegati al mondo solo dallo sterrato di fondovalle e da sentieri, costringendo i casari a lavorare in loco il latte anche appena munto.</p> <p>Nella Val Seriana, la presenza di bovini, e relativi allevamenti, è testimoniata fin dal secolo XVI e, ancora oggi, nel territorio di produzione si mantiene la tradizione della <i>caseificazione alpina</i>. Già dal 1200 la produzione casearia era rinomata, i formaggi fungevano da oggetto di scambio commerciale e venivano consegnati come contributo ai proprietari di fondi agricoli.</p> <p>Durante l'età comunale, dalla fine dell'XI fino al XIII secolo, la Val Seriana conosce un periodo di grande splendore soprattutto dal punto di vista commerciale e politico; nascono nuove forme di vita culturale, religiosa ed artistica. Anche il paesaggio naturale subisce profonde modifiche a causa della diffusione dei dissodamenti delle colline lungo il fiume Serio e nelle valli laterali e si avvia una vera e propria "agrarizzazione" del territorio, ampliando la coltivazione di prodotti, quali il miglio, il frumento, la segale, fave e rape, per soddisfare le richieste alimentari della popolazione in forte crescita. Un'ulteriore evoluzione, questa volta a livello sociale, si ebbe tra il XII ed il XIII secolo: documenti attestano la creazione e l'esistenza di numerosi statuti civili. Esempi in tal senso sono conservati a Vertova, Lefte, Gandino, Albino e Casnigo. Ma la vita del tempo era resa particolarmente turbolenta dai violenti scontri tra schieramenti ghibellini e guelfi in cui persero la vita centinaia, forse migliaia, di persone. Il disfaccimento delle truppe ghibelline e la conseguente espulsione dalla provincia delle famiglie loro alleate portò all'arrivo della Serenissima che instaurò nella valle notevoli cambiamenti. La Val Seriana, ormai considerata "terra di San Marco", possedeva centri urbani in piena espansione economica e demografica: Gandino, Alzano, Nembro ed Albino ne sono un esempio. Un'espansione dovuta alla lungimirante politica attuata dai Veneti in queste terre, dato che mantennero i privilegi fiscali che la zona possedeva, ma crearono un accentramento economico che faceva capo a Venezia stessa, garantendo un florido scambio di prodotti.</p> <p>Questo formaggio è inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (7ª revisione, Decreto ministeriale 19 giugno 2007) ed è diventato noto per le deroghe ottenute per la produzione a latte crudo.</p>	

Descrizione		Formaggella della Val Seriana
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 16÷20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 4,5÷8
Peso	Kg	1,5÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Abbastanza liscia
	Colore	Bianco-giallognolo
	Spessore	Sottile o Spessa (con la stagionatura)
	Consistenza	Compatta, Abbastanza morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-paglierino
	Struttura	Morbida, Pastosa, Compatta
	Unghia	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza rada Varia Varia Irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse, Medio-basse (con stagionatura elevata)
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (Burro), Vegetale (Erba fresca)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente acidulo
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		In evoluzione con la stagionatura: <ul style="list-style-type: none"> - 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 Seriana
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Abbinamento con vini bianchi, locali, giovani, un po' "moscati" (es. <i>Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner</i>)

Produzione		Formaggella della Val Seriana			
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento con pascolo semi-estensivo, Alpeggio con pascolo brado			
	Munte	Due			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato Munta serale scremata per affioramento; munta mattutina intera, spesso "a munta calda" (appena munta)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Le due munte vengono mescolate in caldaia; la massa viene scaldata alla temperatura di coagulazione e vi si aggiunge il caglio			
	Temperatura	35÷38 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
	Azioni	Dopo la formazione del coagulo lo si rompe delicatamente con la <i>spannarola</i> e si riscalda nuovamente la massa caseosa per la "cottura"			
Cottura	°C – Tempo Rottura coagulo Compattamento	40÷42 °C (semicottura) Al raggiungimento della temperatura di cottura la cagliata viene "rotta" con lo <i>spino</i> , fino alle dimensioni di una <i>noce o nocciola</i> Terminata la rottura della cagliata si lascia riposare la massa in caldaia per favorire il compattamento del coagulo)			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	Il coagulo viene estratto e disposto nelle formine Salatura delle forme "a secco", per 3 giorni consecutivi, in ambiente a 10÷15°C Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	15÷20 giorni, fino a 2÷3 mesi			
	°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			