

Generalità		Formaggella della Val Trompia	
Presentazione	<p><b>Formaggella della Val Trompia</b> Formaggio semigrasso, da latte vaccino intero, termizzato, a breve-media stagionatura, a pasta cruda, molle, prodotto tutto l'anno nella valle omonima, forse più nota per le sue attività industriali che, però, negli ultimi anni sta cercando di recuperare le tradizioni casearie. 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 20÷25 cm, scalzo convesso di 4 cm, peso di 1,8÷2,0 Kg; crosta liscia e sottile, di colore giallo paglierino, compatta; pasta di colore bianco-paglierino, morbida, con piccola occhiatura sparsa; profumo delicato di erbe di montagna; gusto dolce e armonico; stagionatura di 20÷25 giorni. È un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto, con insalate di verdura di stagione. Predilige i vini bianchi e di bassa gradazione alcolica</p>		
	<p><b>Riconoscimenti</b> <b>PAT Regione Lombardia</b></p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di <b>Brescia</b> : territorio della Val Trompia	
	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 Trompia è una delle tre valli principali della provincia di Brescia. Pare derivi il suo nome dai Trumplini, antica popolazione retica. È percorsa interamente dal fiume Mella per una lunghezza di circa 50 Km. Ha un andamento essenzialmente da nord a sud, dal massiccio cristallino delle Tre Valli allo sbocco nella pianura padana a Brescia. Zona non solo di nobili tradizioni casearie, la Val Trompia vanta una tradizione estrattiva che risale all'epoca dei Romani. La vicinanza delle miniere, infatti, ha creato una fiorente attività legata all'industria bellica. Nel '500 i sovrani europei commissionavano ai bresciani e ai milanesi le loro armature da parata, mentre oggi le armi da fuoco prodotte in Val Trompia equipaggiano gli eserciti di numerose nazioni.</p> <p>Ferdinando I d'Austria, intorno al 1860, commissionò un lavoro per accertare quali fossero i prodotti e i derivati del latte presenti nella valle. Dai risultati di quest'indagine emersero dati ancora oggi confermabili e, in particolare, la presenza di una copiosa produzione di burro, formaggelle e stracchini.</p> <p>Produzione casearia tipica delle montagne lombarde, così come tutte le altre prodotte nelle numerose valli della Lombardia, la <i>Formaggella della Val Trompia</i> è stata molto rivalutata dal punto di vista commerciale e produttivo. La necessità di produrre formaggi a pasta morbida dal gusto delicato, facili da conservare e con pezzatura adatta alle necessità di consumo attuali, ha indotto numerosi casari ad aumentare l'offerta di questi formaggi caratteristici.</p> <p>Questo formaggio è inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (dalla 7<sup>a</sup> revisione, con D. M. 19 giugno 2007).</p>		

Descrizione		Formaggella della Val Trompia	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo	

	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Molle
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Fresco
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 20÷25
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Convesso, Collassato (con la stagionatura) 4
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,8÷2,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Abbastanza Liscia, Deformata (a stagionatura avanzata)
	<b>Colore</b>	Giallo Paglierino
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Compatta, Morbida, Untuosa
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio o Bianco-paglierino
	<b>Struttura</b>	Morbida, Compatta, Mantecata (con la stagionatura)
	<b>Unghia</b>	n.a.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Abbastanza rada Varia Piccola Abbastanza regolare
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
	<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b> <b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Abbastanza dolce, Armonico
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		In evoluzione con la stagionatura: – da 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 Trompia</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	É un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, anche come secondo piatto, con insalate di verdura di stagione
	<b>In cucina</b>	n.d.

<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Predilige i vini bianchi e di bassa gradazione alcolica
--------------------	-------------	---

<b>Produzione</b>		<b>Formaggella della Val Trompia</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	% q.tà	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento con pascolo semi-estensivo			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Termizzato (una pastorizzazione piuttosto lenta, alla temperatura di 62 °C, per 30 minuti)			
	<b>Aggiunte</b>	Coltura di batteri lattici			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Preparazione</b>	Il latte viene messo in caldaia, scaldato insieme ai fermenti lattici fino alla temperatura di coagulazione e vi si aggiunge il caglio			
	<b>Temperatura</b>	35÷38 °C			
	<b>Tempo</b>	n.d.			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido			
	<b>Azioni</b>	Completata la coagulazione si lascia riposare la massa in caldaia per favorire il compattamento del coagulo			
<b>Rottura del coagulo</b>	<b>Rottura coagulo</b>	Con lo <i>spino</i> , fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i>			
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo</b>	n.a.			
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura Salatura</b>	Il coagulo viene estratto e disposto nelle formine Salatura delle forme "a secco" Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	20÷25 giorni			
	<b>°C - UR%</b>	Il formaggio viene posto ad asciugare su ripiani preferibilmente di legno, in locali freschi			