

Generalità	Formaggio Val Seriana		
Presentazione	<p>Formaggio Val Seriana Formaggio semigrasso, da latte vaccino, crudo, parzialmente scremato, stagionatura di 4-6 mesi e fino a 1 anno, a pasta semicotta, dura. Viene prodotto esclusivamente nel periodo estivo, negli alpeggi della Val Seriana in provincia di Bergamo, a quote da 1200 a 2000 m s.m.l., da latte di vacche allevate nelle malghe dove sviluppano la loro muscolatura, godono di una migliore salute circolatoria e polmonare e, di conseguenza, i formaggi ottenuti dal loro latte sono particolarmente apprezzati. È uno dei tipici formaggi del territorio montano, molto ricercato perché le vacche sono alimentate esclusivamente al pascolo e il prodotto ne viene influenzato molto positivamente anche se, ovviamente, è più facile riscontrare difetti produttivi rispetto alla produzione invernale, per carenze strutturali e igieniche che vi possono essere in alpeggio. Un'apposita deroga consente: la produzione del formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico igienizzante prima della lavorazione e l'utilizzo di attrezzature in legno, rame e tela durante la produzione; l'utilizzo di locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile; la produzione "in alpeggio" in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto (D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999 - D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999). Il <i>Formaggio Val Seriana</i> ha forma cilindrica, a facce piane di diametro 30 cm, scalzo diritto di circa 10 cm, peso di 8-10 Kg; il formaggio di media stagionatura ha crosta sottile, di colore paglierino, abbastanza morbida; pasta di colore avorio o paglierino, semidura, abbastanza elastica. Il formaggio di lunga stagionatura ha una crosta di colore paglierino scuro, tendente al marrone, liscia, abbastanza spessa, dura; pasta di colore paglierino intenso, dura, con occhiatura fine, regolarmente distribuita; gusto dolce, profumato e delicato. Viene utilizzato preferibilmente come formaggio da tavola: può essere consumato come secondo piatto, accompagnato da verdure, oppure a fine pasto; se a lunga stagionatura può essere grattugiato per insaporire ricette locali. Si abbina a vini rossi di buon corpo.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Bergamo : nel territorio della Val Seriana	
	Tipologie	Media stagionatura	Lunga stagionatura
Allevamento	Tipo	Alpeggio, Allevamento a pascolo semi-brado Vacche di razze varie, stanziate sul territorio (con prevalenza di <i>Bruna alpina</i>)	
	Alimentazione	Gli animali si alimentano autonomamente pascolando nei prati delle malghe, negli alpeggi	
Storia	<p>In Italia l'alpeggio si svolge tra un'altitudine minima di 600 m s.l.m. e una massima di 2500-2700. Inizia con la <i>monticazione</i>, cioè la salita sull'alpe, che avviene tra la fine di maggio e la metà di giugno e termina con la <i>demonticazione</i>, cioè la discesa in pianura che avviene a fine settembre.</p> <p>In passato non era neppure concepibile allevare animali in montagna senza ricorrere all'<i>alpeggio</i>. Le migliori superfici coltivabili in vicinanza dei villaggi, infatti, erano utilizzate per produzioni alimentari (cereali, patate, legumi); le scorte di fieno erano limitate alle produzioni dei <i>maggenghi</i> (prati-pascoli di mezza montagna), a raccolte di "fieno selvatico" nei boschi e su pascoli magri di alta montagna o comunque non accessibili al bestiame, all'utilizzo delle fronde di essenze arboree quali il frassino ("<i>sbocatura</i>") somministrate fresche o essiccate. Gli statuti comunali del medioevo e dell'età moderna (ma la regola è sopravvissuta a lungo) imponevano l'obbligo del trasferimento all'alpeggio di tutto il bestiame: venivano "esentati" solo i bovini da lavoro e, a volte, una vacca, più spesso una capra da latte (in quanto necessaria alla fornitura di latte agli infanti), perché si volevano evitare i rischi di danneggiamento delle coltivazioni.</p> <p>L'<i>alpeggio</i> è un sistema di gestione pastorale ben preciso che implica la presenza e l'uso, per tutto il periodo estivo, di fabbricati per il ricovero del personale e del bestiame e per la lavorazione del latte, la dotazione di fontane e altre piccole infrastrutture: le "<i>malghe</i>". Possono anche essere incluse nell'utilizzo delle "<i>alpi</i>" quelle forme di attività pastorale che implicano un pascolo guidato e una custodia continua degli animali o, quantomeno, il mantenimento del bestiame in determinate aree di pascolo sotto regolare sorveglianza.</p> <p>L'alpeggio può avere forme economico-organizzative diverse in base all'organizzazione amministrativa (privata, cooperativa, pubblica di tipo comunale, provinciale o statale, ecc.) e al sistema di conduzione (affitto, conduzione da parte di privati, cooperative, ecc.). Può distinguersi anche in base al tipo di bestiame ospitato: alpeggio per bovini (il più comune), per ovini, caprini, equini o per bestiame misto (compresi i suini e gli animali da cortile).</p> <p>Quando organizzato bene, l'alpeggio porta notevoli vantaggi agli animali: da un punto di vista alimentare (maggiore valore nutritivo che si riflette sia sulla salute che sulla qualità dei prodotti zootecnici), da quello dell'attività fisica (sviluppo della muscolatura, aumento dell'attività circolatoria, respiratoria e della capacità polmonare dovuta alla rarefazione dell'aria e al maggiore sforzo fisico), da fattori ambientali (qualità dell'aria respirata e aumento delle radiazioni attive con benefici influssi su cute, pelo, attività ghiandolare e metabolismo).</p> <p>Incentivare la presenza dell'uomo e delle mandrie sugli alpeggi rappresenta un elemento fondamentale per la conservazione e la valorizzazione della montagna. Inoltre non va dimenticato che, accanto alle funzioni più tradizionali, l'odierno utilizzo delle zone alpine (qualcuno lo chiama anche "<i>alpicoltura</i>") svolge anche un ruolo importante nella tutela del paesaggio e nella conservazione del patrimonio culturale locale, aspetti che, pur apparendo secondari, vanno assumendo un significato anche economico nell'ambito delle attività legate al turismo. Il mantenimento corretto delle aree a pascolo è garanzia di conservazione della cosiddetta biodiversità</p>		

vegetale e della diversità paesaggistica, quindi della "bellezza" delle nostre montagne.

In origine i formaggi di malga venivano prodotti direttamente in alpeggio. Oggi in alcuni casi sono trasportati a valle nei locali per la stagionatura (circa 20 giorni dopo la mungitura del latte); in altri casi, invece il formaggio viene prodotto direttamente a valle, dove i caseifici ricevono giornalmente il latte proveniente anche da più di una malga.

Anticamente, specie nelle malghe, il caglio si preparava "in casa". Si utilizzava l'abomaso del vitello, o di un capretto, facendolo prima essiccare al fumo del camino e poi pestandolo finemente. Successivamente si aggiungeva un po' di aceto ed alcuni noccioli di pesca pestati e il prodotto ottenuto si conservava in un vasetto per essere utilizzato in piccole dosi.

In alternativa al caglio "animale" si poteva utilizzare un fiore presente nei prati alpini, il "caglio zolfino" (*Gallium Verum*), dal cui gambo fuoriesce un liquido bianco, usato come enzima (la *fito-chimasi*) per la coagulazione del latte nella produzione di formaggi.

Inserito nell'elenco Prodotti Agroalimentari Tradizionali lombardi (dalla 7ª revisione, con DM 19 giugno 2007).

Descrizione		Formaggio Val Seriana	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 30	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 10	
Peso	Kg	8,0÷10,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia	
	Colore	Giallo paglierino	Paglierino scuro, tendente al Marrone
	Spessore	Sottile	Abbastanza spessa
	Consistenza	Abbastanza morbida	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Paglierino	Paglierino intenso
	Struttura	Moderatamente dura, Leggermente elastica	Dura, Compatta, Abbastanza scagliabile
	Unghia	n.a.	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.	Rada Regolare Fine Regolare
	Erborinatura	n.a.	

Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie	
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (Burro cotto), Vegetale (Erbaceo, dato dall'alimentazione delle lattifere al pascolo)	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce e Delicato	
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, Leggermente elastica, Abbastanza solubile	Dura, Compatta, Abbastanza friabile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Formaggio Val Seriana	
Utilizzo	In tavola	Viene utilizzato preferibilmente come formaggio da tavola; può essere consumato come secondo piatto, accompagnato da verdure, oppure a fine pasto	
	In cucina	n.d.	Il prodotto a lunga stagionatura può essere grattugiato per insaporire ricette locali
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di buon corpo	

Produzione		Formaggio Val Seriana			
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio, Allevamento con pascolo semi-brado			
	Munte	2 /giorno			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato Il latte della munta serale, parzialmente scremato per affioramento, viene unito a quello mattutino			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte, messo in caldaia, viene scaldato alla temperatura di coagulazione e vi si aggiunge il caglio			
	Temperatura	37÷39 °C			
	Tempo	~35 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
	Azioni	Taglio della cagliata per avviare lo spurgo del siero			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Mentre si alza la temperatura in caldaia per la “cottura” si inizia a rompere la cagliata, continuando fino ad ottenere granuli delle dimensioni di un <i>chicco di riso</i>			
Cottura	°C – Tempo	42÷44 °C (semicottura) Si tiene agitata la massa caseosa fino al raggiungimento della temperatura di “cottura”			

		Raggiunta la temperatura si lascia ricompattare il coagulo sul fondo della caldaia, sotto siero, per 10 minuti	
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	<p>L'estrazione del coagulo avviene manualmente, nelle fascere</p> <p>Sosta nelle fascere per consentire lo spurgo del siero e consolidare la forma, per circa 24 ore durante le quali si effettuano alcuni rivoltamenti</p> <p>Salatura delle forme "a secco", sulle singole facce, con sale grosso</p> <p>Dopo la salatura le forme vengono fatte asciugare e avviate alla stagionatura</p>	
Stagionatura	Tempo	4 ÷ 6 mesi (a seconda della pezzatura)	Fino a 1 anno
	°C - UR%	<p>In cantine o in grotte naturali, a temperatura ambiente, su assi di legno, con ripetuti rivoltamenti e pulizia delle forme</p> <p>La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto</p>	

μπ



onaf