

Generalità	Stracchino Bronzone	
Presentazione	<p><b>Stracchino Bronzone</b> Formaggio grasso, fresco, a pasta molle, anche cremosa, semicotta, ottenuto da latte vaccino intero e crudo, lavorato possibilmente appena munto, prodotto in provincia di Bergamo. La denominazione Stracchino Bronzone ha la sua origine nel territorio in cui viene prodotto. L'area in cui è riconosciuta la denominazione del prodotto è infatti quella che comprende il Monte Bronzone e i territori limitrofi situati nelle Prealpi Bergamasche (porzione delle Alpi e Prealpi Orobie), caratterizzati da terreni collinari di formazione argillo-calcareo fino a raggiungere la sponda occidentale del Lago d'Iseo. Ha forma di parallelepipedo a base quadrata o rettangolare, con lato lungo di 18÷22 cm, scalo diritto di 5÷7 cm, peso di 1,7÷2,2 Kg, stagionatura di 15÷20 giorni. La crosta è sottile, morbida, di colore biancastro, con una leggera piumatura bianca e con sfumature rosate; nella parte più interna della forma la pasta è bianca, talvolta leggermente dura (<i>gessata</i>) e friabile, mentre quella prossima alla crosta è di colore bianco-avorio, morbida, spesso cremosa e poco elastica; l'occhatura è quasi assente, limitata a "occhi" radi, di dimensioni variabili. Dal sapore dolce e giustamente sapido, questo formaggio presenta note leggermente acidule e uno spiccato aroma di latte e panna. Lo Stracchino Bronzone, essendo un formaggio fresco, è ottimo abbinato a piatti di verdure ed è inoltre piacevole con i salumi. Le ricette con lo stracchino più famose sono: la <i>pasta con stracchino e zucchini</i>; i <i>crostini salsiccia e stracchino</i>, la celebre <i>Focaccia di Recco</i>, con il formaggio, il <i>risotto con stracchino e radicchio</i>, la <i>pizza</i> e le <i>torte salate</i> farcite con questo formaggio; è perfetto anche per farciture di carni, fondute, come sostituto della mozzarella, etc. Si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di <b>Bergamo</b> : territorio che comprende i comuni limitrofi al Monte Bronzone e ai Colli di San Fermo e Vigolo: comuni di Vigolo, Predore, Adrara San Martino, Adrara San Rocco e Viadanica
	Tipologie	In dialetto bergamasco è chiamato anche " <b>Stracchi</b> "
Allevamento	Tipo	Stalla, o Allevamento semi-estensivo Vacche di razze diverse stanziate nel territorio, fra le quali è presente anche la razza <i>Bruna Alpina</i>
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con erbe fresche e fieni prodotti nel territorio
Storia	<p>Le origini dello stracchino sono probabilmente molto antiche e si possono fare risalire al X° secolo, ma le prime testimonianze documentali si hanno solo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. Il conte Stefano Jacini, nel 1882, nella sua "<i>Inchiesta Jacini</i>" (la grande inchiesta parlamentare del Regno d'Italia che dal 1877 al 1886 esaminò le condizioni dell'agricoltura nel paese) e in particolare nel rapporto pubblicato nel 1884 che ne espone le conclusioni, a proposito del nome <b>stracchino</b> scriveva che esso si riferiva "...a piccoli formaggi teneri che quei malghesi, nel loro viaggio dalla montagna alla pianura e viceversa, sogliono confezionare all'infretta nelle stazioni di riposo, col latte delle mucche <b>stracche</b> per il lungo viaggio".</p> <p>Sembra che, per gli abitanti delle zone del lago d'Endine e d'Iseo, abbia sempre rappresentato il formaggio tipico locale.</p> <p>Fino dagli anni '40 sono stati organizzati corsi di perfezionamento per affinare le tecniche di produzione, migliorando sempre più la qualità di questo prodotto caseario. La storicità e l'antica ritualità dei processi produttivi di questo formaggio sono però sempre rimasti estremamente rigorosi, tanto da render piuttosto difficile l'introduzione di alcuni accorgimenti tecnici previsti dalle recenti normative comunitarie.</p> <p>La zootecnia da latte rappresenta nel territorio del Monte Bronzone l'attività agricola prevalente. Diversi allevatori si sono riuniti nella <i>Cooperativa Agricola Monte Bronzone e Basso Sebino</i>, che raccoglie il latte dai soci e lo consegna a un caseificio privato, ma la maggior parte delle aziende trasforma il latte direttamente, producendo stracchini, formagge e taleggi, maturati secondo antiche tradizioni nelle casere di montagna. La commercializzazione di questi prodotti avviene sia direttamente al consumatore, sia tramite i commercianti locali che acquistano dagli agricoltori i prodotti freschi, li fanno stagionare e li rivendono in un mercato dove sono molto apprezzati.</p> <p>Lo Stracchino Bronzone è il risultato di sistemi zootecnici ad alta sostenibilità, con impiego prevalente di foraggi aziendali a volte ottenuti ancora falciando a mano o con la motofalciatrice prati in forte pendenza. Nelle aziende che producono questo formaggio le vacche non vengono "stressate" e spesso vanno anche in alpeggio.</p> <p>Le differenze principali rispetto a prodotti simili (<i>Stracchino tradizionale</i>, o <i>Taleggio</i>) sono la consistenza della sua pasta e della crosta (più gessata e irregolare), la composizione della sua microflora casearia: più cocchi che bacilli e forte presenza di microflora enterococcica ed eterofermentante responsabile di svariate attività fermentative con produzione di aromi differenziati; rispetto alla <i>Crescenza</i>, invece, una volta lavorato non viene sottoposto a "stufatura" evitando così di crescere e "lievitare" come lei.</p> <p>Questo formaggio è stato iscritto nell'elenco regionale dei Prodotti PAT "<i>Decima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia, 15 aprile 2015</i>"</p>	

Descrizione		Stracchino Bronzone
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata o rettangolare
	Facce Lato (cm)	Piane 18x18÷18x22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 5÷7
Peso	Kg	1,7÷2,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Muffettata e/o Fiorita
	Aspetto	Leggermente Rugosa (per i segni dei teli di plastica su cui posano gli stampi)
	Colore	Biancastro, con una leggera "piumatura" bianca e con sfumature rosate
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida÷Leggermente rigida (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Bianco-avorio (specialmente nel sottocrosta e al massimo della maturazione)
	Struttura	Morbida, a breve stagionatura talvolta è leggermente dura ( <i>gessata</i> ) e friabile al centro; a stagionatura più avanzata è Morbida, spesso cremosa o poco elastica
	Occhiatura	Quasi assente, limitata a "occhi" radi, di dimensioni variabili
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse, Medio-Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico (panna, burro fresco/fuso), Leggero Erbaceo
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Dolce, giustamente Sapido, presenta note Acidule
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremoso o Tenero, Leggermente Friabile e Adesivo nella parte gessata, Grasso, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Stracchino Bronzone
Utilizzo	In tavola	Lo Stracchino Bronzone, essendo un formaggio fresco, è ottimo abbinato a piatti di verdure ed è inoltre piacevole con i salumi
	In cucina	Le ricette con lo stracchino più famose sono: la <i>pasta con stracchino e zucchine</i> ; i <i>crostini salsiccia e stracchino</i> , la celebre <i>focaccia di Recco</i> , con il formaggio, il <i>risotto con stracchino e radicchio</i> , la <i>pizza</i> e le <i>torte salate</i> farcite con questo formaggio; è perfetto anche per farciture di carni, fondute, etc.
	Vino	Si abbina a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica

Produzione		Stracchino Bronzone			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento aziendale semi-estensivo			
	Munte	Una, o più			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo Tradizionalmente veniva lavorato subito dopo la mungitura, ma può essere conservato refrigerato a 4 °C			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene messo in caldaia dove gli si aggiunge il caglio: se appena munto viene subito coagulato, se invece era stato refrigerato, viene portato alla temperatura di coagulazione			
	Temperatura	33 ÷ 35 °C			
	Tempo	25 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si attende la formazione del coagulo che viene rotto manualmente fino alle dimensioni di <i>nocciola</i> mentre si riscalda la massa fino alla temperatura di cottura, tenendola sempre in agitazione			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	39 °C ( <b>semicottura</b> ) Seguita da una fase di riposo per lasciare depositare il coagulo sul fondo della caldaia			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	La cagliata viene estratta manualmente aiutandosi con teli di lino e ricavandone pezzi della dimensione di singoli stracchini che vengono mantenuti nel telo e collocati nelle forme Dopo circa 12 ore le forme sono liberate dal telo e collocate nelle forme quadrate di legno dove completano lo spurgo, assumono le tipiche righe impresse dalle nervature del foglio di plastica sottostante utilizzato per facilitare l'eliminazione del siero e consolidano la loro forma A distanza di 24 ore gli stracchini vengono salati "a secco", una sola volta, su entrambe le facce e, successivamente, avviati alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	15 ÷ 20 giorni			
	°C - UR%	La maturazione deve avvenire in cella o in cantina con temperatura di 6÷10 °C e umidità relativa del 90%, disponendo le forme su <i>scalere</i> (scaffali per la stagionatura) Le forme vengono frequentemente rivoltate e pulite con l'aiuto di un panno imbevuto di salamoia che agisce come antisettico e impedisce la formazione di muffe			