

Generalità	Formai de Mut dell'Alta val Brembana		
Presentazione	<p><b>Formai de Mut dell'Alta val Brembana</b></p> <p>L'allevamento bovino è sempre stato al centro dell'economia di questa valle, particolarmente nei pascoli estivi tra i 1200 e i 2500 metri di altitudine (gli alpeggi) dove si ottiene la produzione casearia di maggior pregio della zona (forme con marchio <b>BLU</b>). Dal 1988, seguendo gli stessi metodi di lavorazione usati in alpeggio, la produzione può essere effettuata tutto l'anno nelle latterie (forme con marchio <b>ROSSO</b>) con latte proveniente da erba fresca dei prati "di valle" e con eventuali integrazioni invernali di fieno e di insilati di mais o erba.</p> <p>È un formaggio a latte vaccino intero e crudo, lavorato appena munto se "di alpeggio", a pasta semicotta e pressata, facilmente riconoscibile per la sua forma cilindrica con facce piane o semi piane, scalzo diritto o leggermente convesso, crosta sempre pulita e asciutta, compatta, che può evidenziare la trama dei teli utilizzati durante la lavorazione.</p> <p>La pasta ha una diffusa occhiatura ad "occhio di pernice"; il colore è variabile da avorio a giallo paglierino più o meno intenso a seconda del periodo di produzione e della stagionatura; la struttura è compatta, abbastanza morbida, leggermente elastica, poco fondente, non adesiva.</p> <p>Odore e aroma sono abbastanza intensi e persistenti, con note che, specialmente nelle produzioni estive, ricordano quelle delle erbe degli alpeggi. Ha sapore delicato, molto armonico, poco salato, mai piccante.</p> <p>Il Formai de Mut può essere usato sia nella preparazione dei tradizionali piatti di montagna, sia nelle ricette della nuova gastronomia: è un ottimo formaggio da tavola fino ad alcuni mesi di stagionatura poi, dopo adeguata stagionatura, viene utilizzato "da grattugia".</p> <p>Si abbina bene a vini bianchi giovani, non molto strutturati, abbastanza freschi, abbastanza caldi, con profilo olfatto-gustativo medio (es. <i>Capriano del Colle Bianco, Franciacorta Bianco, ...</i>).</p> <p>Le forme più stagionate richiedono vini rossi - sempre abbastanza giovani - di medio corpo, abbastanza caldi, non aromatici, ma con un buon profilo olfatto-gustativo (es. <i>Botticino Rosso, Capriano del Colle Rosso, Franciacorta Rosso, Valcalepio Rosso, Valtellina Superiore Inferno, Teroldego Rotaliano, ...</i>).</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DOC 05/1986</b></p> <p><b>DOP Reg. CE 1107/1996</b></p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	<p><b>Provincia di Bergamo:</b> l'intero territorio amministrativo dei comuni dell'Alto Brembo, ricadenti nella provincia di Bergamo: Averara, Branzi, Carona, Camerata, Cornello, Cassiglio, Cusio, Foppolo, Isola di Fronda, Lenna, Mezzoldo, Moio de Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valtorta, Valnegrà.</p>	
	Tipologie	<b>LATTERIA</b> (marchio <b>ROSSO</b> )	<b>ALPEGGIO</b> (marchio <b>BLU</b> )
Allevamento	Tipo	<p>Stalla o Pascolo</p> <p>Alpeggio</p> <p>Vacche di razza <i>Bruna Alpina</i></p>	
	Alimentazione	<p>Deve essere costituita da foraggi verdi o affienati che derivano da prato, da pascolo, da prato-pascolo e da fieno di prato polifita della zona di produzione, oltre ad eventuali integrazioni con miscela di cereali e, nel periodo invernale, con insilati di mais o erba</p>	<p>Esclusivamente dalle essenze vegetali reperibili sugli alpeggi estivi</p>
	Organismi di tutela	<p><b>Consorzio dei Produttori per la tutela e la valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana</b></p> <p>Via Pietro Ruggeri, 12 24019 Zogno (BG)</p> <p>tel: (+39) 035 4524880 fax: (+39) 035-4524881</p> <p>email: info@formaidemut.info</p> <p>web: www.formaidemut.info</p>	
Storia	<p>Nel dialetto bergamasco <i>Mut</i> significa "pascolo di monte".</p> <p>Il termine si ritrova in espressioni come "<i>ndà al mut</i>" (andare in alpeggio) o "<i>cargà 'l mut</i>" ("caricare" cioè condurre il bestiame in alpeggio), tipiche del linguaggio dei mandriani dell'Alta Val Brembana (Alpi Orobianche).</p> <p>Nella stessa Val Brembana viene prodotto anche il formaggio Branzi e nelle valli vicine se ne producono altri molto noti (Taleggio e Bitto) che però non hanno le stesse caratteristiche organolettiche sia per la diversa qualità delle essenze vegetali dei pascoli, sia per i diversi tipi di lavorazione. L'allevamento bovino è sempre stato al centro dell'economia di questa valle, come testimoniano documenti storici risalenti al XVI secolo. È infatti sui pascoli estivi tra i 1200 e i 2500 metri di altitudine che si ottiene la produzione casearia di maggior pregio della zona. La permanenza in quota del bestiame dal cui latte si produce il Formai de Mut varia da un minimo di 60 a un massimo di 100 giorni o poco più, generalmente compresi tra la seconda decade di giugno e la prima metà di settembre.</p> <p>La produzione di Formai de Mut ha subito un notevole incremento dal 1950, quando un gruppo di agricoltori diede vita a una piccola latteria turnaria che lavorava per cinque mesi l'anno. Solo dal 1988 questo formaggio si produce tutto l'anno.</p> <p>Sulla montagna brembana c'è ancora una buona quantità di alpeggi attivi (un tempo erano oltre 60, ma molti</p>		

sono stati abbandonati perché la pratica dell'alpeggio è in declino sia per il calo del patrimonio bovino, sia perché è più difficile trovare persone disposte ad una vita certamente "romantica", ma molto dura. Così si sta perdendo un incredibile patrimonio: baite che finiscono in ruderi, pascoli che vengono invasi dalle erbe infestanti e, di conseguenza, tanto buon formaggio con caratteristiche veramente particolari.

Ogni anno nel mese di giugno il bestiame viene raccolto presso le località di partenza dei sentieri che conducono agli alpeggi dove le mandrie raggiungono i pascoli più alti che, in alcune zone, superano abbondantemente i 2000 metri di altitudine. Ogni alpeggio è sovente suddiviso in più "stazioni", ossia aree di pascolo dotate delle strutture necessarie sia per la permanenza del bestiame, sia per la lavorazione del latte e la produzione dell'aromatico formaggio grazie alle numerose essenze aromatiche che crescono in abbondanza sui pascoli dell'alta valle. Nel mese di agosto inizia la discesa verso il fondovalle e, stazione dopo stazione, gli animali tornano nelle località di partenza alimentandosi sugli stessi pascoli utilizzati all'andata sui quali, nel frattempo, l'erba è ricresciuta. La data indicativa per la tradizionale demonticazione è il 21 settembre, festa di San Matteo.

Descrizione		Formai de Mut dell'Alta val Brembana	
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato / Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o semipiane ø 30 ÷ 40	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso, a spigoli vivi 8 ÷ 10	
Peso	Kg	8,0 ÷ 12,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale	
	Aspetto	Pulita, liscia (con i segni della trama dei teli di tessuto che avvolgono le forme nelle prime fasi di lavorazione), compatta	
	Colore	Da giallo paglierino, tende al grigiastro all'aumentare della stagionatura	
	Spessore	Sottile	
	Consistenza	Morbida ed elastica, diventa più dura e rigida con il protrarsi della stagionatura	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Variabile da avorio a giallo paglierino più o meno intenso, a seconda del periodo di produzione e della stagionatura	
	Struttura	Compatta, inizialmente elastica e morbida. Aumentando la stagionatura diventa più dura e tenace, poco friabile, leggermente scagliabile	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Tondeggiante Abbastanza fine (definita a "occhio di pernice") Diffusa	
	Odore / Aroma	Intensità	Media
Persistenza		Media	Medio-alta

	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto (burro), Erbaceo (erba fresca o fieno, a seconda del periodo di produzione)	Lattico cotto (burro), Erbaceo (fragranza delle erbe fresche di alpeggio che in estate gli conferiscono il caratteristico aroma)
	<b>Retrogusto</b>	n.a.	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Delicato, Armonico, Poco salato	
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Non piccante	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Fino a media stagionatura: morbida, leggermente elastica, poco fondente, non adesiva Dopo stagionatura più lunga: abbastanza dura o dura, tenace, con granuli duri e appuntiti, non adesiva, mediamente solubile	
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 45%	

<b>Utilizzo</b>		<b>Formai de Mut dell'Alta val Brembana</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	È un ottimo formaggio da tavola, specialmente nella stagionatura di circa 6 mesi	
	<b>In cucina</b>	Utilizzato sia nella preparazione dei tradizionali piatti di montagna, sia nelle ricette della "nuova" gastronomia Con stagionatura superiore a 10 mesi viene utilizzato "da grattugia"	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	<b>Vini bianchi:</b> giovani, non molto strutturati, abbastanza freschi, abbastanza caldi, con profilo olfatto-gustativo medio, adatti per le forme fino a circa 6 mesi di stagionatura (es. <i>Capriano del Colle Bianco, Franciacorta Bianco, ...</i> ) <b>Vini rossi:</b> maturi, di medio corpo, abbastanza caldi, non aromatici, ma con un buon profilo olfatto-gustativo (es. <i>Botticino Rosso, Capriano del Colle Rosso, Franciacorta Rosso, Valcalepio Rosso, Valtellina Superiore Inferno, Teroldego Rotaliano, ...</i> ), adatti per un formaggio maturato oltre 6 mesi.	
	<b>Miele / Confetture</b>		
	<b>Frutta</b>		
	<b>Verdure</b>		
	<b>Pane</b>		

<b>Produzione</b>		<b>Formai de Mut dell'Alta val Brembana</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno, in valle		Giugno ÷ Settembre, in alpeggio	
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100	-	-	-
	<b>Provenienza</b>	Stalla o Pascolo		Alpeggio	
	<b>Munte</b>	Una / due mungiture giornaliere		Due mungiture giornaliere con caseificazione ad ogni munta	
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Senza aggiunte di alcun genere			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			

	<b>Temperatura, Tempo</b>	35 ÷ 37 °C 30 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Con lo "spino" alla dimensione di "chicco di riso"
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	45÷47 °C ( <b>Semicottura</b> ) Seguita da agitazione "fuori fuoco" per omogeneizzare la massa in caldaia
<b>Formatura</b>		Manuale, nelle tipiche "fassere" cilindriche
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Stufatura</b>	n.a.
	<b>Pressatura</b>	Devono essere effettuate adeguate pressature utilizzando idonee presse per consentire lo spurgo del siero
	<b>Salatura</b>	Può essere effettuata a secco o in salamoia ripetendo l'operazione a giorni alterni per 8÷12 giorni.
<b>Maturazione</b>	<b>Tempo - °C - UR%</b>	In magazzini con umidità almeno 90 % e temperatura di 5 ÷ 12 °C, sulle classiche "scalere" in legno
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	> 45 giorni. "da tavola": stagionatura fino a circa 6 mesi "da grattugia": stagionatura superiore a 10 mesi
	<b>Cura forma</b>	
<b>Marchiatura</b>	<p>Al momento dell'uscita del formaggio dai locali di stagionatura, con inchiostro alimentare, vengono impressi su una delle facce della forma il marchio indicante la Denominazione di Origine "FORMAI DE MUT dell'Alta Val Brembana" e il logo definito nel Disciplinare di produzione</p> <p>La marchiatura è di colore</p> <p><b>BLU</b> per le produzioni in alpeggio</p> <p><b>ROSSO</b> per le produzioni in latteria</p>	