

Generalità		Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	
Presentazione	Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Formaggio grasso, a pasta semicotta, pressato, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo e “a <i>debole acidità naturale</i> ”. L'allevamento del bestiame, la produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura del formaggio devono avvenire nel territorio dei comuni dell'Alto Brembo (BG), indicati nel <i>Disciplinare</i> . L'allevamento bovino è sempre stato al centro dell'economia della Val Brembana, in particolare nei pascoli estivi tra i 1200 e i 2500 metri di quota (gli <i>alpeggi</i>) nel periodo 20 maggio ÷ 20 ottobre dove si ottiene la produzione casearia di maggior pregio della zona (forme con marchio BLU). Dal 1988, seguendo gli stessi metodi di lavorazione usati in alpeggio, la produzione può essere effettuata tutto l'anno nelle “ <i>latterie di valle</i> ” (forme con marchio ROSSO) con latte di vacche alimentate con foraggi verdi e/o affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo, provenienti per la maggior parte (almeno per il 50%) dalla zona geografica delimitata; è escluso l'impiego di insilati di mais o erba. Forma: cilindrica con dimensioni che, in rapporto alle condizioni tecniche di lavorazione, possono variare in più o in meno fino ad un massimo del 10 %; facce piane o semi-piane di diametro 30÷40 cm; scalzo diritto o leggermente convesso di 8÷10 cm; peso di 8÷12 Kg circa; crosta: <i>naturale, sottile, compatta, di colore giallo paglierino più marcato con il progredire della stagionatura</i> ; pasta: colore avorio leggermente paglierino (vacche alimentate con fieno), o giallo paglierino (vacche alimentate con erba fresca); struttura: compatta, leggermente elastica, poco fondente, non adesiva e poco friabile (fino a media stagionatura), al suo progredire diventa più dura e tenace fino ad essere friabile, abbastanza scagliabile e grattugiabile; occhiatura diffusa, di diametro da 1 mm fino alle dimensioni definite “ <i>occhio di pernice</i> ” (è tollerata la presenza di piccoli strappi nella pasta, anche diffusi); odore-aroma: “ <i>caratteristico</i> ”, delicato, fragrante, abbastanza intenso e persistente, con note che, specialmente nelle produzioni estive, ricordano quelle delle erbe degli alpeggi; sapore: molto armonico, poco salato, mai piccante; grasso: <i>minimo 42 % s.s.</i> ; stagionatura: per la tipologia “ <i>base</i> ” 45÷180 gg; <i>successivamente ai 180 gg</i> gli si può assegnare la menzione aggiuntiva « Riserva » È un ottimo formaggio “ <i>da taglio</i> ”, molto apprezzato soprattutto fino alle stagionature medio-alte. Può essere impiegato sia nella preparazione dei tradizionali piatti di montagna che nelle ricette della <i>nuova gastronomia</i> e, dopo adeguata stagionatura, può anche essere utilizzato “ <i>da grattugia</i> ”. A media stagionatura si abbina a vini bianchi giovani, non molto strutturati, abbastanza morbidi, abbastanza caldi, con profilo olfatto-gustativo medio (es. <i>Capriano del Colle Bianco, Franciacorta Bianco, ...</i>); le forme più stagionate richiedono invece vini rossi non troppo invecchiati, di medio corpo, abbastanza caldi, poco 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>).		
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine DOC 05/1986 DOP Reg. CE 1107/1996		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Bergamo: l'intero territorio amministrativo dei comuni dell'Alto Brembo, ricadenti nella provincia di Bergamo: Averara, Branzi, Camerata Cornello, Carona, Cassiglio, Cusio, Foppolo, Isola di Fondra, Lenna, Mezzoldo, Moio de' Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valnegrà, Valtorta	
	Tipologie	LATTERIA (marchio ROSSO)	ALPEGGIO (marchio BLU)
		RISERVA con stagionatura superiore ai 6 mesi per entrambe	
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo	Alpeggio
		Vacche di razza <i>Bruna Alpina</i> , o di altre razze stanziate tradizionalmente nel territorio	
	Alimentazione	L'alimentazione delle bovine deve essere costituita da foraggi verdi e/o affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo; tali foraggi devono provenire per la maggior parte (almeno per il 50 %) dalla zona geografica delimitata. È escluso l'impiego di insilati di mais o erba. Sono possibili eventuali integrazioni con cereali, mangimi concentrati e/o nuclei proteici. È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici. La quota del 50 % trova la sua giustificazione nei motivi di seguito indicati. Attualmente lo spopolamento della montagna ha portato ad un progressivo avanzamento del bosco a discapito delle aree pascolive e a prato-	Esclusivo utilizzo delle essenze vegetali reperibili sugli alpeggi estivi

		pascolo; inoltre le poche aree pianeggianti del fondovalle, sono state soggette a forte urbanizzazione lasciando libere solo le aree più impervie, difficilmente coltivabili e spesso nemmeno utilizzabili per il pascolo dei bovini, riducendo così le risorse foraggere locali e obbligando alcune aziende ad acquistare foraggi fuori zona. Purtroppo, anche la recente presenza di specie faunistiche alloctone, come ad esempio i cinghiali, va a discapito delle sempre più ridotte superfici pascolive rimaste, in quanto il danno provocato al cotico erboso riduce ulteriormente la produzione di foraggio locale a disposizione. Inoltre, come è noto, il bosco è in continuo avanzamento, perché l'impegno degli agricoltori nella gestione del territorio non è sufficiente al mantenimento dei prati, per la scarsità di manodopera. Inoltre si è ritenuto di dover eliminare la possibilità di somministrare insilati alle bovine perché il loro impiego costituisce un punto critico nel processo di caseificazione e stagionatura del formaggio in quanto potenziali veicoli di spore di clostridi. L'eliminazione di tale possibilità potrebbe rendere necessario l'approvvigionamento di alimenti concentrati da fuori zona di origine, in sostituzione dell'apporto nutrizionale fornito dagli insilati.	
Organismi di tutela	Consorzio dei Produttori per la tutela e la valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana c/o CCIAA di Bergamo, Largo Belotti, 16 - 24121 Bergamo <i>Sede operativa:</i> via Roma, 2 - 24010 Olmo al Brembo (BG) <i>tel.</i> +39 3481842781 <i>email:</i> formaidemutavbdop@gmail.com; <i>PEC:</i> formaidemut@pec.it <i>web:</i> http://www.formaidemut.info		
Storia	Nel dialetto bergamasco <i>Mut</i> significa "pascolo di monte". Il termine si ritrova in espressioni come "<i>ndà al mut</i>" (andare in alpeggio) o "<i>cargà 'l mut</i>" (<i>caricare</i>, cioè <i>condurre</i>, il bestiame in alpeggio), tipiche del linguaggio dei mandriani dell'Alta Val Brembana (Alpi Orobie). L'Alta Valle Brembana costituì storicamente un'entità amministrativa con propri ordinamenti statutari dal 1364, confermati e aggiornati nel periodo della dominazione di Venezia. Nello specifico, l'ambiente geografico in cui ha avuto origine e si produce il "Formai de Mut" è quello dell'Alta Valle Brembana (BG). Si tratta di un'area ben definita geograficamente, racchiusa dalla corona di vette che dal <i>Monte Ortighera</i> e dal <i>Monte Menna</i> giungono fino al <i>Pizzo dei Tre Signori</i> e al <i>Monte Venturosa</i>, lasciando ai confini ad est la Valle Serina e la Valle Seriana, a nord la Valtellina e a ovest le Valli Taleggio e Valsassina. Quest'area presenta un'escursione altimetrica compresa tra i 440 m s.l.m. rilevati nel comune di Lenna e i 2 916 metri s.l.m. del Pizzo del Diavolo di Tenda, nel comune di Carona. Nella stessa Val Brembana viene prodotto anche il formaggio <i>Branzi</i> e nelle valli vicine se ne producono altri molto noti (<i>Taleggio</i> e <i>Bitto</i>) 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 quota 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 generalmente tra i mesi di maggio e ottobre. 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 "in valle" che lavorava per cinque mesi l'anno; solo dal 1988 la produzione "in valle" si effettua tutto l'anno. Sulla montagna brembana c'è ancora una buona quantità di alpeggi attivi (un tempo erano oltre 60, ma molti 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 che non viene più prodotto. Il formaggio prodotto è posto a stagionare nella casera, spesso unica per tutto l'alpeggio, logisticamente collocata nella posizione più favorevole. Ogni casera è stata creata e gestita affinché garantisca stabilmente le condizioni di temperatura e di umidità ideali per la buona riuscita del prodotto. Ogni casaro, a seconda dell'interazione temperatura-umidità, fissa le tempistiche e le modalità di rivoltamento e spazzolatura per la corretta maturazione delle forme ed il raggiungimento delle caratteristiche tipiche del "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana". Al termine della monticazione, il formaggio prodotto in alpeggio viene portato a valle, ove completa la propria stagionatura, che può durare più anni.		

	Anche la mandria torna alla località di partenza, dove trova l'ultimo ricaccio dei prati-pascoli nonché il fieno pronto in azienda per il periodo invernale. Ogni anno nel mese di maggio 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'ottimo formaggio utilizzando le numerose e particolari essenze aromatiche che crescono in abbondanza sui pascoli dell'alta valle. Nel mese di settembre 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 tradizione locale indicava il 21 settembre, festa di San Matteo, la data per la <i>demonticazione</i>.
--	---

Descrizione		Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semi-stagionato / 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, con variazioni ± 10% max
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	Giallo paglierino, più marcato con il progredire della stagionatura
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida ed elastica, diventa più dura e rigida con il protrarsi della stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio-giallo paglierino (alimentazione a base di fieno), Giallo paglierino (alimentazione a base di erba fresca), più o meno intensi a seconda della stagionatura
	Struttura	Compatta, leggermente elastica, poco friabile; al crescere della stagionatura diventa più dura e tenace fino ad essere friabile, leggermente scagliabile e grattugiabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Tondeggiante Ø 1 mm ÷ "occhio di pernice" Diffusa
		È tollerata la presenza, anche diffusa, di piccoli <i>strappi</i> nella pasta, dovuti all'utilizzo del latte a <i>debole acidità naturale</i> , che mantiene una microflora autoctona presente nell'ambiente (pascolo, stalla, caseificio), dotata di notevole biodiversità, che agisce producendo fermentazioni tipiche che non compromettono, anzi arricchiscono le caratteristiche e la qualità del formaggio

Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media	Medio-alta
	Riconoscimenti	Delicato, Lattico cotto (burro), Erbaceo (erba fresca o fieno, a seconda del periodo di produzione), più marcati al crescere della stagionatura	Fragrante, Lattico cotto (burro), Erbaceo (erbe fresche di alpeggio che in estate gli conferiscono il caratteristico aroma), più marcati al crescere della stagionatura
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico; inizialmente poco salato, diventa più sapido al crescere della stagionatura	
Sensazioni Trigeminale		Mai piccante	
Struttura (in bocca)		Fino a media stagionatura: morbida, leggermente elastica, poco fondente, non adesiva A stagionatura più avanzata (tipicamente con la menzione aggiuntiva « Riserva »): abbastanza dura o dura, abbastanza tenace, con granuli duri e appuntiti, non adesiva, mediamente/poco solubile	
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 42%	

Utilizzo		Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana
Utilizzo	In tavola e In cucina	È un ottimo formaggio “ <i>da taglio</i> ”, molto apprezzato soprattutto fino alle stagionature medio-elevate Può essere impiegato sia nella preparazione dei tradizionali piatti di montagna che nelle ricette della <i>nuova gastronomia</i> ; dopo adeguata stagionatura, può anche essere utilizzato “ <i>da grattugia</i> ”
Abbinamenti	Vino	Fino a media stagionatura si abbina a vini bianchi giovani, non molto strutturati, abbastanza morbidi, abbastanza caldi, con profilo olfatto-gustativo medio (es. <i>Capriano del Colle Bianco, Franciacorta Bianco, ...</i>); Le forme più stagionate richiedono vini rossi non troppo invecchiati, di medio corpo, abbastanza caldi, poco 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>).

Produzione		Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana			
Periodo produzione		Tutto l'anno		20 maggio ÷ 20 ottobre (a seconda dell'andamento climatico-dell'alpeggio)	
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	n.a.	n.a.	n.a.
	Provenienza	Stalla o Pascolo		Alpeggio	
	Munte	Si utilizza latte “ a debole acidità naturale ” (che mantiene una microflora autoctona presente nell’ambiente - pascolo, stalla, caseificio -, dotata di notevole biodiversità, che agisce producendo fermentazioni tipiche che non compromettono, anzi arricchiscono, le caratteristiche e la qualità del formaggio) La raccolta del latte può essere effettuata anche “a giorni alterni” senza modificare le caratteristiche del formaggio. Con il diminuire degli allevamenti, non sempre le latterie riescono a sostenere la raccolta giornaliera del latte: spesso si tratta di piccole produzioni di montagna e le latterie, nel corso degli anni, hanno dovuto organizzarsi per abbattere i costi di raccolta, ottimizzando i percorsi e cambiando il calendario delle raccolte così che potrebbero non venire più effettuate giornalmente. Ovviamente le aziende devono avere le attrezzature idonee a conservare il latte di più mungiture in maniera ottimale			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	È consentita l’aggiunta di innesto naturale, o fermento selezionato			

		A seguito del miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie degli allevamenti, delle condizioni di mungitura e della conservazione del latte, la carica batterica del latte in arrivo ai caseifici è significativamente diminuita nel corso degli anni generando una minore reattività del latte in caldaia. L'aggiunta di innesto naturale, o di fermento selezionato consente la sua rapida acidificazione, necessaria per ottenere la corretta disidratazione del coagulo e per contrastare lo sviluppo di microrganismi anti-caseari dannosi per il processo di produzione.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura, Tempo	35 ÷ 37 °C circa 30 minuti Il tempo non è tassativo perché l'azione enzimatica del caglio potrebbe avere una durata facilmente influenzata dalle caratteristiche naturali della materia prima e dalle condizioni dell'ambiente in cui si opera
	Tipo di caglio	Bovino
Rottura coagulo	Dimensione	Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica che prevede una prima rottura della cagliata con lo "spino" (alla dimensione di " <i>chicco di riso</i> "), seguita dalla sua <i>cottura</i>
Cottura	°C – Tempo - Azione	43÷50 °C (Semicottura) Terminata la <i>cottura</i> si procede con una <i>agitazione fuori fuoco</i> per omogeneizzare la massa in caldaia Si è osservato che, talvolta, è necessario diminuire o aumentare la temperatura di cottura per migliorare il processo di caseificazione, favorire il corretto spurgo della cagliata e la successiva fermentazione ottimale del formaggio. Questa necessità è legata alla diversa composizione floristica del foraggio, o al grado di maturazione delle essenze che lo compongono, o anche alle diverse capacità di coibentazione dell'ambiente e delle caldaie in cui avviene la caseificazione. Si rimanda alla esperienza e alla capacità del casaro la decisione di quali siano i parametri ottimali, pur restando in un range accettabile e definito dal disciplinare, ma meno vincolante in presenza di condizioni fisiche del latte e ambientali estreme
Formatura, Marchiatura, Pressatura		La formatura è di tipo <i>manuale</i> , utilizzando le tipiche "fassere" cilindriche Le forme, ancora nelle rispettive fassere, vengono impilate, pressate e sottoposte a vari rivoltamenti per provocare lo spurgo del siero Per consentire la possibilità ai caseifici artigianali, e soprattutto in alpeggio, di utilizzare strumenti idonei a svolgere questa funzione, non è necessario ricorrere alle "presse meccaniche": il risultato ottenuto con procedimento tradizionale (sovrapposizione di pesi, o di altre forme) non viene intaccato dalla modalità con cui si ottiene lo spurgo del siero che, comunque, deve essere eseguito adeguatamente per consentire al formaggio di raggiungere le caratteristiche previste dal <i>Disciplinare</i> Nel corso di uno dei primi rivoltamenti, in corrispondenza dello scalzo, viene apposta una matrice a rilievo che imprime la <i>data di produzione</i> ed il <i>bollo CE</i> del caseificio di produzione su ogni forma .
Salatura		Può essere effettuata a secco , o in salamoia Considerata la differenza tra le due tecniche di salatura - in termini di rivoltamenti e modalità di assorbimento del sale - è impossibile dare agli operatori un'indicazione specifica sul metodo da usare. Una corretta salatura del prodotto è nell'interesse di ciascun produttore che, grazie alla propria esperienza e alle caratteristiche dei propri locali produttivi che influiscono sull'assorbimento del sale, adotta la migliore modalità e tempistica per salare il prodotto ed ottenere il risultato migliore
Stagionatura	Tempo	Prodotto <i>senza menzioni</i> : ≥ 45÷180 giorni Prodotto con menzione « Riserva »: > 180 giorni La definizione dei due livelli di stagionatura è stata introdotta a vantaggio del consumatore finale che può così orientarsi meglio nella scelta d'acquisto verso un prodotto che più si confà al gusto personale: grazie al particolare processo produttivo, il prodotto si presta ad una lunga maturazione che conferisce al formaggio caratteristiche sensoriali di sapidità e aroma più marcate rispetto a quelle riscontrabili nella tipologia a maturazione più breve
	Locali	In magazzini con umidità ≥ 90 %UR e temperatura di 5 ÷ 12 °C, Le forme vengono disposte sulle classiche <i>scalere</i> in legno per consentirne il periodico rivoltamento e la spazzolatura Le forme vengono fatte stagionare nella <i>casera</i> , spesso unica per tutto l'alpeggio, logisticamente collocata nella posizione più favorevole. Ogni casera è stata creata e gestita affinché garantisca stabilmente le condizioni di temperatura e di umidità ideali per la buona riuscita del prodotto. Il casaro, a seconda dell'interazione temperatura-

			umidità, fissa le tempistiche e le modalità di rivoltamento e spazzolatura per la corretta maturazione delle forme ed il raggiungimento delle caratteristiche tipiche del prodotto. Al termine della <i>monticazione</i>, il formaggio prodotto in alpeggio viene portato a valle, negli idonei magazzini, dove completa la propria stagionatura, che può durare anche più anni
	La conformità del prodotto è garantita dalla presenza, su una delle due facce piane della forma, di un contrassegno cartaceo, applicato con l'utilizzo di colla alimentare, definito nel <i>Disciplinare</i> , in colore e aspetto diversi per tipo di prodotto :		
Marchiatura	ROSSO	BLU	
	Destinato alla produzione: • a fondovalle, dall' 1 gennaio al 31 dicembre, con almeno 45 giorni di stagionatura, • a fondovalle, dall' 1 gennaio al 31 dicembre, con più di 180 giorni di stagionatura, con aggiunta della scritta "Riserva"	Destinato alla produzione: • in alpeggio, dal 20 maggio al 20 ottobre, con almeno 45 giorni di stagionatura, • in alpeggio, dal 20 maggio al 20 ottobre, con più di 180 giorni di stagionatura, con aggiunta della scritta "Riserva"	
Commercializzazione	Il formaggio DOP "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" può essere immesso al consumo in forme intere, o in porzioni di forma. L'attività di porzionatura e confezionamento è consentita anche fuori dalla zona di origine Al momento della sua immissione sul mercato al consumo, ogni incarto e/o confezione del formaggio, deve recare la denominazione <i>Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana</i> DOP, i marchi descritti nel <i>Disciplinare</i> e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge. In caso di particolari esigenze di stampa i suddetti marchi potranno essere riportati anche in colore nero o "a <i>contrasto</i>".		