

Agri di Valtorta



L' **Agri della Valtorta** è un formaggio prodotto con latte intero di vacca o di capra appena munto, a pasta cruda e fresco.

Caratteristiche

Le forme di Agri della Valtorta hanno un diametro di 3-4 cm, scalzo di 4-6 cm. e un peso di circa 100 grammi. La qualità di questo formaggio fresco prodotto con latte intero di vacca o di capra appena munto, dipende da quella del latte: quanto migliore è il latte utilizzato, tanto più prelibato è il formaggio che si ottiene. Detto anche "pasta di Agri", si tratta di un formaggio a pasta cruda tipico dell'Alta Val Brembana.

Modalità produttive

Viene prodotto con il latte intero, appena munto, di vacca o di capra. Al latte si deve aggiungere l'1% di siero acido (di una lavorazione precedente) e un po' di caglio, al fine di ottenere la coagulazione in circa 20-24 ore mantenendo la temperatura a 12-15 °C.

Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino, successivamente posti a scolare.

Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiungono 25 g di sale per ogni kg di pasta, si impasta il tutto in rotoli dal diametro di circa 3 cm in seguito tagliati in cilindri lunghi circa 5 cm. La stagionatura minima di una settimana avviene in ambiente fresco, e può essere protratta in ambiente asciutto. La maturazione, deve avvenire in un tempo che varia da una a diverse settimane.

Curiosità

L'Agri è un formaggio di piccole dimensioni la cui produzione era assai diffusa in passato presso numerose aziende agricole dell'alta Valle Brembana. In particolare, nella zona di Valtorta, era consuetudine produrre un semilavorato denominato "pasta di Agri".

Ogni settimana le donne della valle trasportavano questo prodotto nella vicina Valsassina, percorrendo a piedi, con le gerle in spalla, il tracciato che si snoda attraverso i pascoli di Ceresola e i Piani di Bobbio. La pasta di Agri era venduta agli artigiani di Barzio e Introbio che procedevano alla sua trasformazione in prodotto finito.

Caratteristiche organolettiche

L'Agri della Valtorta ha un sapore dolce e aromatico, un odore delicato.

La pasta bianca e morbida nel formaggio fresco, diviene più compatta in quello stagionato, ma è sempre priva di occhiatura.

La crosta, assente nel prodotto fresco, con la stagionatura si trasforma assumendo un colore variabile dal giallo al grigio.

Come si consuma

L' Agri della Valtorta è un formaggio da tavola, adatto a essere consumato durante i pasti.

Area di produzione

L'area di produzione comprende il territorio dell'Alta Valle Brembana, in provincia di Bergamo.