

<b>Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia</b>	
<b>Allegato B</b>	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
<b>Denominazione</b>	<b>FORMAGELLA della VAL BREMBANA</b>
<b>Territorio</b>	Val Brembana
<b>Definizione</b>	Formaggio da latte intero di vacca, a pasta semicotta, a media-lunga stagionatura
<b>Materie Prime</b>	Latte, caglio, sale
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma cilindrica, diametro 18-22 cm; scalzo convesso 5-8 cm. Peso di 1.5-2 Kg.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Morbida, compatta, con occhiatura sottile. Crosta sottile, liscia e regolare, più scura con la stagionatura; pasta da bianca a paglierino con la stagionatura Delicato, ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce, ma a volte è leggermente acidulo per difetti di produzione
<b>Tecnica produzione</b>	La produzione avviene mediante l'uso di una o due mungiture e si impiega latte crudo, intero od eventualmente si screma manualmente il latte della prima mungitura (anche se la tradizione vuole latte di una sola mungitura intero). La massa viene scaldata fino alla temperatura di 34-36°C e quindi vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. Si attende che si formi il coagulo e quindi si rompe con la spannarola delicatamente in superficie. Si lascia riposare per altri 5 min. Si interviene nuovamente scaldando il tutto fino a 40-42 °C mentre si rompe il coagulo fino alle dimensioni di nocciola (15-20 min ) Si lascia riposare e depositare sul fondo per circa 10 min Si estrae disponendo la cagliata nelle formine. La salatura avviene a secco. La stagionatura va dai 25-30 giorni se consumata morbida, ma arriva anche a 60 giorni se si preferisce stagionata.

## Formaggella della Val Brembana



La **Formaggella della Val Brembana** è una tipica produzione della collina e della montagna bergamasca. Detta anche *formagela*, che nel dialetto locale significa piccolo formaggio, è appunto un prodotto di piccole dimensioni ottenuto dal latte vaccino intero.

Si tratta di un formaggio a pasta semicotta e a stagionatura medio-lunga.

### Caratteristiche

La Formaggella della Val Brembana è un piccolo formaggio cilindrico di diametro variabile fra i 18-22 centimetri, con scalzo convesso di 5-8 centimetri a pasta semicotta e a stagionatura medio-lunga. Il peso varia fra 1,5 e 2 Kg.

La pasta risulta morbida e compatta, costellata da un'occhiatura sottile, presenta un colore variabile dal bianco al giallo paglierino. La crosta, originariamente chiara, tende a scurirsi con l'avanzare della stagionatura.

### Storia

I formaggi della Val Brembana erano conosciuti fino a Venezia: nel '600 il governatore Alvise Priuli commissionò una strada che attraversava l'intera valle sino a raggiungere la Valtellina, aggirando i dazi del Ducato di Milano. L'aumento dei traffici che ne derivò, influì positivamente sull'economia della valle.

### Modalità produttive

La produzione avviene mediante l'uso di una o due mungiture e con latte crudo intero o eventualmente si screma a mano il latte della prima mungitura; anche se la tradizione vuole latte intero e di una sola mungitura. Alla massa, scaldata fino alla temperatura di 34-36°C, si aggiunge il caglio liquido di vitello. Si attende la formazione del coagulo e quindi si rompe delicatamente la cagliata con la spannarola.

Si lascia riposare per altri 5 minuti e si riscalda di nuovo fino alla temperatura di 40-42 °C, rompendo il coagulo fino alle dimensioni di nocciola.

Si lascia riposare ancora per circa 10 minuti e infine si dispone la cagliata nelle formine.  
La salatura avviene a secco. La stagionatura varia dai 25 ai 30 giorni, ma arriva anche a 60 giorni per un prodotto stagionato.

#### **Caratteristiche organolettiche**

Il sapore della Formaggella della Val Brembana è delicato ma deciso e il profumo mantiene una caratteristica connotazione acidula. A volte, presenta un gusto leggermente acidulo per difetti di produzione.

#### **Come si consuma**

Come formaggio da tavola.

#### **Area di produzione**

La Formaggella della Val Brembana è prodotta nella valle omonima in provincia di Bergamo.

Non c'è ristorante al mondo dove nominando un'acqua minerale non si pensi subito a quella bergamasca: San Pellegrino infatti conobbe turismo e lusso già dalla Belle Epoque, come testimoniano le Terme, il Gran Hotel e lo splendido casinò affacciato sul fiume Brembo.