

Formaggella della Valcamonica



Tipica dell'omonima valle in provincia di Brescia, la **Formaggella della Val Camonica** è un formaggio a breve stagionatura, prodotto per lo più con latte vaccino intero.

Peculiarità di questa formaggella è la possibilità di prolungare la stagionatura. Ciò determina un'accentuata sapidità dell'elaborato che, però, rimane equilibrato e soave al gusto.

Non di rado capita di gustare la variante ottenuta con l'aggiunta di latte di capra a quello vaccino (pari al 10% del totale).

Caratteristiche

La Formaggella della Val Camonica ha forma cilindrica con dimensioni variabili fra 1 e 1,5 chilogrammi. Lo scalzo è di circa 4 centimetri, la crosta è di color giallo paglierino chiaro che s'intensifica con la stagionatura. Di consistenza morbida e compatta, la pasta è biancastra.

Caratteristiche organolettiche

Il gusto è dolce e delicato, il profumo intenso e tipico del latte.

Curiosità

Come numerose altre produzioni tipiche delle valli lombarde, è difficile riunire nella genericità del termine formaggella i numerosi prodotti che ricadono sotto questa denominazione.

Infatti, sono davvero tante le versioni di questo formaggio per cui ogni località potrebbe addurre le proprie ragioni per distinguere il proprio prodotto dagli altri. Si aggiunga che negli ultimi anni la stessa ricetta di base con poche varianti, quindi caratteristiche fisiche e organolettiche molto simili, è stata immessa sul mercato dai caseifici con nomi di fantasia. Questo aspetto ha prodotto la proliferazione di una notevole quantità di formaggi tutti associabili alla categoria di formaggella.

Modalità di produzione

La tradizione vuole che per la produzione della Formaggella della Val Camonica sia utilizzato latte crudo appena munto, cui si aggiungono caglio e sale.

La formazione del coagulo avviene dopo circa 30 minuti, fase in cui si procede alla rottura della cagliata prima con la spannarola (specie di piatto d'alluminio usato per rompere e uniformare la cagliata) poi con lo spino (utensile più appuntito sempre usato per rompere la cagliata) fino alle dimensioni di grani di riso. La rottura della cagliata avviene mantenendo la temperatura costante a 39°C. La salatura avviene a secco, per due volte, e la stagionatura dura dai 15 ai 40 giorni.

Area di produzione

La Formaggella della Val Camonica è prodotta nell'omonima valle in provincia di Brescia.

Due parchi naturali fra i più importanti dell'arco alpino, l'Adamello e lo Stelvio, una fitta rete di sentieri e rifugi, tre conosciute stazioni invernali (Ponte di Legno - Tonale, Borno e Montecampione) oltre a una serie di centri minori ben attrezzati, sci estivo sul ghiacciaio del Presena, terme a Darfo Boario e ad Angolo, un patrimonio storico - artistico davvero unico fra le vallate alpine, che abbraccia 10 mila anni di storia e che prende il via con le celebri incisioni rupestri: ecco la Val Camonica.

Come si consuma

La **Formaggella della Valcamonica** è un formaggio da tavola, adatto ad essere consumato tal quale, come secondo piatto.