

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia	
Allegato B	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
Denominazione	FORMAGELLA della VAL di SCALVE
Territorio	Valle di Scalve (BG)
Definizione	Formaggio da latte intero vaccino appena munto, a pasta semicotta, a breve-media stagionatura
Materie Prime	Latte, caglio e sale
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, facce piane diam. 17-22 cm; scalzo 4-8 cm; peso 1,5-2 kg. Pasta morbida e compatta con occhiatura piccola, poco fitta. Crosta sottile, giallognola, liscia, più scura e spessa con stagionatura. Pasta da bianca a paglierina
Descrizione sensoriale	Gusto gradevole, solitamente dolce, ma può essere leggermente acido per difetti di produzione, delicato
Tecnica produzione	Viene prodotta con il latte di una mungitura lavorato immediatamente ad una temperatura di 30-32 °C, al quale si aggiunge il caglio liquido di vitello; In circa 20 min. si ottiene il coagulo che si rompe delicatamente Si scalda nuovamente alla temperatura di 40-42 °C e rompendo il coagulo fino alla dimensione di grano di riso (operazione che dura 15-20 min) Si lascia depositare e riposare per 15 min Si estrae mettendo la cagliata nelle formine. La salatura si fa a secco per 3-4 volte, o in salamoia 8-12 ore a 12-15 °C. La stagionatura è solitamente di 20-30 giorni, ma può essere stagionata anche 60 giorni se si preferisce con pasta più compatta e consistente.

Formaggella della Val di Scalve



Tipica dell'omonima valle in provincia di Bergamo, la **Formaggella della Val di Scalve** è un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, a media stagionatura, ma che ben si presta a esser invecchiata.

Caratteristiche

La Formaggella della Val di Scalve è un formaggio a pasta semicotta, di pezzatura pari a 1,5 - 2 Kg, forma rotonda del diametro di 17-22 centimetri circa e scalzo di 4-8 centimetri. La crosta è giallognola e sottile, liscia e friabile; la pasta è di colore bianco, morbida con occhiatura sottile. Con l'invecchiamento, la crosta si scurisce e la pasta diviene più compatta e saporita.

Storia

A causa della scarsa importanza commerciale che ebbe in origine, non è possibile determinare con esattezza l'epoca della sua comparsa. Si sa con certezza che la formaggella è nata nella Val di Scalve, luogo di cui porta il nome. Una leggenda racconta che nel XII secolo la figlia di un console ospite di un collegio di Bergamo, desiderando gustare di nuovo il formaggio che aveva mangiato in vacanza, fece impazzire i frati del luogo fino a quando non le fu trovato il tipo che la ragazza desiderava.

Per questo e per distinguerlo dagli altri formaggi, lo chiamarono Formaggella della Val di Scalve.

Modalità produttive

È prodotta con il latte di una mungitura lavorato immediatamente a una temperatura di 30-32 °C, al quale si aggiunge il caglio liquido di vitello.

In circa 20 minuti si ottiene il coagulo e si interviene rompendolo prima delicatamente, poi scaldando nuovamente alla temperatura di 40-42 °C e rompendo fino alla dimensione di grano di riso (operazione che dura 15-20 minuti). Si lascia poi depositare e riposare per 15 minuti e si pone la cagliata nelle formine.

La salatura si fa a secco per 3-4 volte o in salamoia 8-12 ore a 12-15 °C.

La stagionatura è solitamente di 20-30 giorni, ma può essere anche di 60 giorni se si desidera un formaggio con pasta più compatta e consistente.

Caratteristiche organolettiche

La Formaggella della Val di Scalve ha il sapore dei pascoli montani, pur essendo molto delicato, è gradevolmente deciso. L'aroma con lieve venatura acidula si presenta con più intensità nella produzione estiva, per la presenza di componenti del foraggio fresco di montagna.

Come si consuma

Ideale come formaggio da tavola.

Area di produzione

La Formaggella della Val di Scalve è prodotta nella Valle di Scalve, in provincia di Bergamo.