

Formaggella della Val Sabbia



Con il termine *formaggella* s'indica una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località potrebbe distinguere la propria formaggella dalle altre, solo per piccoli particolari o aromi utilizzati nella preparazione. Alcuni requisiti sono indiscutibilmente comuni: in primo luogo quello di essere originaria delle aree montane e collinari; l'altro d'essere ottenuta dalla lavorazione del latte vaccino intero, spesso appena munto. La stagionatura è relativamente breve. È così anche per la **Formaggella della Val Sabbia** che è un piccolo formaggio di consistenza molle a pasta semicotta.

Caratteristiche

Originario della zona collinare dell'omonima valle, la Formaggella della Val Sabbia è prodotta con latte vaccino intero, fermenti lattici fra cui il *Penicillium candidum* e sale.

Ha forma rotonda, diametro di 18 centimetri e scalzo di 5-6 centimetri. Il peso oscilla fra 1,7 e 1,8 chilogrammi. La crosta è di colore giallo-bianco e la pasta è quasi priva di occhiatura.

Caratteristiche organolettiche

La Formaggella della Val Sabbia ha un gusto dolce, pieno e un intenso profumo di latte.

Modalità produttive

La Formaggella della Val Sabbia si ottiene con latte intero pastorizzato. Si porta il latte alla temperatura di 38°C e si aggiungono i fermenti lattici e il caglio liquido. Dopo la formazione del coagulo si riscalda nuovamente la massa caseosa con un processo chiamato di semicottura fino alla temperatura di 41°C, rompendo poi la cagliata sino alle dimensioni di grana di nocciola. Si lascia poi riposare e si estrae la cagliata per disporla nelle apposite formine. Si effettua la salatura in salamoia (ovvero tramite immersione delle forme in acqua salata) e si termina con la stagionatura che oscilla fra i 30 e i 60 giorni.

Storia

La Val Sabbia è stata utilizzata da più di uno stratega come accesso alla pianura padana, in alternativa rispetto alla sorvegliatissima Val d'Adige. Per questo, nel '800 ad Arfo fu realizzata la rocca che ancora domina il passaggio sulla sponda del lago.

Area di produzione

La formaggella della Val Sabbia è prodotta nell'omonima valle in provincia di Brescia.

È la zona del lago d'Idro, scelta ideale per chi ama una vacanza lacustre abbinata al fascino della montagna e alla vita all'aria aperta. Idro è un grazioso borgo con antiche vie e case che si specchiano nel lago, Anfo e Ponte Caffaro offrono graziose spiagge. Da segnalare, inoltre, la Rocca d'Anfo e il Forte di Valledrane per l'importanza storica e culturale.

In tutte le chiese si trovano testimonianze dell'arte dell'intaglio presente in Val Sabbia a partire dal 1500, realizzati da esponenti di rilievo fra cui Antonio e Francesco PIALORSI di Levrance noti come "Boscai" (XVI-XVIII secolo).

Come si consuma

Ideale come formaggio da tavola.