

Formaggella della Valle Seriana

Tra le valli trasversali della Valle Seriana, la Valzurio è una delle più profonde e selvagge. Risalendo fino alle spalle della Presolana, ospita numerosi alpeggi collegati al mondo solo dallo sterrato di fondovalle e da sentieri.

Essendo difficilmente raggiungibile, i casari lavorano in loco il latte appena munto.

La Formaggella della Val Seriana è un formaggio grasso a pasta semicotta e media-lunga stagionatura.

Territorio

Comuni del territorio della Valle Seriana (Bergamo).

Materie prime

Latte, caglio e sale.

Descrizione del prodotto

Formaggio di forma cilindrica, scalzo convesso di 4,5-8 cm, diametro di 16-20 cm; peso di 1,5-2 kg circa. Ha pasta morbida e compatta biancopaglierina con occhiatura variegata. La crosta liscia e sottile, è bianco-giallognola, compatta e spessa con la stagionatura. Il gusto dolce ed aromatico, diviene più intenso con la stagionatura; ha profumo delicato ed è leggermente acidulo. La produzione si ottiene con latte crudo e generalmente con due mungiture, la prima delle quali viene lasciata riposare e scremata per affioramento, la seconda aggiunta intera. Le due munte vengono mescolate; la massa viene portata a 35-38°C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello.

Ottenuta la cagliata si interviene rompendo il coagulo delicatamente con la spannarola e si porta a circa 40-42°C rompendo con lo spino fino alle dimensioni di noce-nocciola; si lascia a riposo sotto siero, quindi si estrae e si pone nelle formine. La salatura si fa a secco per 3 giorni consecutivi a 10-15°C. La stagionatura può durare dai 15-20 giorni, fino a 2-3 mesi.