

Stracchino Bronzone



Tipico formaggio da tavola a pasta molle, originario del Monte Bronzone e dei Colli di San Fermo e Vigolo in provincia di Bergamo, lo **Stracchino Bronzone** è prodotto esclusivamente con latte intero vaccino lavorato subito dopo la mungitura.

Caratteristiche

Lo Stracchino Bronzone ha forma di parallelepipedo a base quadrata, con lato lungo dai 18 ai 22 cm e scalzo di 5-7 cm, con peso che varia fra 1,7-2,2 kg.

La crosta è sottile, morbida e di color rosato.

La pasta cruda è compatta e leggermente dura, biancastra nella parte più centrale della forma; quella cotta invece è morbida ed elastica.

L'occhiatura è quasi assente o limitata a \"occhi\" molto ristretti.

Area di produzione

Lo Stracchino Bronzone è prodotto esclusivamente nei Comuni limitrofi al Monte Bronzone, in Provincia di Bergamo.

Storia

La sua nascita sembra risalire al X° secolo e ha sempre rappresentato per gli abitanti delle zone del lago d'Endine e d'Iseo il formaggio tipico locale. Sin dagli anni '40 sono stati organizzati corsi di perfezionamento per affinare le tecniche di produzione, migliorando sempre più la qualità di questo prodotto caseario.

La storicità e l'antica ritualità dei processi produttivi di questo formaggio sono però estremamente rigorosi, tanto da render piuttosto difficile l'introduzione di alcuni accorgimenti tecnici previsti dalle recenti normative comunitarie.

Modalità produttive

La produzione si ottiene da latte crudo intero, lavorato subito dopo la mungitura.

Il caglio è aggiunto alla temperatura di 33-35 °C, quindi non è necessario scaldare il latte, poiché arriva dalla mungitura alla giusta temperatura. Si attende che si formi il coagulo per circa 25 min.

Una volta ottenuta la coagulazione, si procede con il taglio della cagliata e con la successiva rottura, effettuata mentre si scalda nuovamente fino alla temperatura di circa 39 °C.

La cagliata deve esser sempre tenuta in movimento, mescolando fino all'ottenimento di una grana con dimensioni di nocciola.

Si lascia ridepositare la cagliata sul fondo della caldaia e la si estrae aiutandosi con piccoli teli di lino.

L'estrazione avviene a pezzi della dimensione di singoli stracchini. I singoli pezzi di cagliata sono riposti nelle forme di legno, sempre accompagnati dal loro telo.

Dopo alcune ore (circa 12) sono liberati dal telo e collocati nelle forme di legno dove completano lo spurgo e assumono le tipiche righe impresse dalle nervature del foglio di plastica sottostante, utilizzato per l'eliminazione del siero.

Dopo 24 ore gli stracchini sono salati a secco una sola volta su entrambi i lati, e in seguito posti a stagionare in cella o in cantina per circa 15-20 giorni.

La maturazione deve avvenire in ambiente con temperatura di 6-10°C e umidità del 90%, disponendo le forme su scalere (scaffali per la stagionatura). Le forme di stracchino sono frequentemente rivoltate e pulite con l'aiuto di un panno imbevuto di una soluzione di salamoia, che agisce come antisettico per impedire la formazione di muffe.

Lo Stracchino bronzone può essere commercializzato dopo 12-20 giorni.

Curiosità

La zootecnia da latte rappresenta nel territorio del Monte Bronzone l'attività agricola prevalente.

Diversi allevatori si sono riuniti nella Cooperativa Agricola Monte Bronzone e Basso Sebino, che raccoglie il latte dai soci e lo consegna a un caseificio privato, ma la maggior parte delle aziende trasforma il latte direttamente.

Si producono stracchini, formaggelle e taleggi, maturati secondo antiche tradizioni nelle casere di montagna.

La commercializzazione di questi prodotti avviene sia direttamente al consumatore, sia tramite i commercianti locali che acquistano dagli agricoltori i prodotti freschi, li fanno stagionare e li rivendono in un mercato dove sono davvero molto apprezzati.

Caratteristiche organolettiche

Dal sapore dolce e cremoso, lo Stracchino Bronzone presenta note leggermente acidule e uno spiccato aroma di latte e panna.

Come si consuma

Come formaggio per accompagnare altri alimenti o anche da condire come la mozzarella.