



LE DENOMINAZIONI COMUNALI **De.Co**



57



Le **Denominazioni Comunali d'Origine (De.C.O.)** o **Denominazioni Comunali (De.Co.)** sono marchi di garanzia nati in seguito alla Legge n° 142 dell' [8 giugno 1990](#), che consente ai [Comuni](#) la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di **valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali**.

58



I giacimenti gastronomici di Luigi Veronelli

Bergamo	La Polenta e Osei dolce.
Borgo di Terzo	Le castagne, il salame crudo, la salisciola, il cotechino.
Bóssico	Le patate.
Branzi	Il Branzi
Brembilla	Le rane, le lumache, le trote, le scanzolè.
Carobbio degli Angeli	L' olio d' oliva di frantoio.
Carona	Le patate, il miele.
Castelli Calepio	L' olio d'oliva di frantoio.
Cenate Sopra e Sotto	Le ciliegie, le pesche.
Chiusduno	L'olio d' oliva di frantoio.
Dezzo	Il formaggio nostrano magro, le trote.
Fonteno	Lo Stracchino.
Fuipiano Valle Imagna	Il Taleggio, il Quattrolo.
Gerosa	Il Taleggio.
Lenna	I funghi, il latte, il burro, il formaggio.
Lovere	L' olio d'oliva di frantoio, l'amaro Sebino.
Luzzana	Le trote del torrente Bregazzo.
Mapello	Il salame, il cotechino. La lavorazione di antiche ringhiere in ferro battuto.
Martinego	Le insalate "grasse".
Piazza Brembana	Il Formai de Mut.
Rovetta	Le formaggele.
Samico	L'olio di oliva di frantoio.
Scanzosciate	L'olio d' oliva di frantoio.
Schilpario	I funghi, le patate (si fanno cru in frazione Padella), il latte, il burro, le formaggele.
Selvino	Le castagne.
Spirano	Le patate.
Taleggio	Il Taleggio, le lumache, le trote dell'Enna.
Tavernola Bergamasca	L'olio di oliva di frantoio, le castagne, le trote, i coregoni, i lucci, le sinche.
Valbondione	Le patate di Lizzola, il burro, il formaggio dell'Alpe Flesio, il salame, il cotechino.
Valtorta	Il Camisòl.
Zandobbio	L'olio di oliva di frantoio.

59



VANTAGGI PER I CITTADINI

- 1.** ritrovato prestigio e senso civico e sociale d'appartenenza
- 2.** uno strumento per riappropriarsi delle proprie tradizioni e costumi
- 3.** importante indotto negli altri comparti produttivi (turistico-culturale, artigianato, commercio)
- 4.** aumento del livello di benessere

60



VANTAGGI PER I PRODUTTORI

1. aumento delle capacità produttive ed economiche
2. sviluppo di economie di scala e di specializzazione
3. allargamento del mercato potenziale
4. incentivi e agevolazioni pubbliche e private
5. garanzie e certificazione dei prodotti e/o produzioni
6. condizioni favorevoli di sopravvivenza

61



VANTAGGI PER IL TERRITORIO

1. opportunità legate ad uno sviluppo eco-sostenibile
2. conservazione e valorizzazione dell'intero sistema territoriale
3. maggiore efficienza ed efficacia del sistema di governance pubblica
4. apertura e scambi con l'esterno, che aumentano il livello socio-culturale e produttivo della popolazione

www.infodeco.it

62

OTTI
BREMBANA

MARCHI
COLLETTIVI
GEOGRAFICI

63





I Formaggi

Agri di Valtorta

AGRI' DI VALTORTA

Tipologia	formaggio vaccino a latte crudo e a pasta cruda ottenuto con coagulazione mista acido-presamica.
Ingredienti	latte bovino (o caprino), caglio, sale.
Forma	cilindrica con diametro variabile tra 3-6 cm e altezza di circa 5-6 cm ; la formatura di questo formaggio avviene ancora a mano, senza l'impiego di stampi; forma, peso e dimensioni possono quindi leggermente differire da un Agri all'altro.
Peso	circa 50 g
Aspetto esterno	la crosta è assente nel prodotto fresco, che si presenta morbido e bianco; si forma con la stagionatura ed assume una tonalità di colore variabile dal giallo al grigio.
Aspetto interno	
- Pasta	è morbida, più compatta nel prodotto stagionato e priva di occhiatura.
- Colore	bianco, tendente al giallo paglierino nel prodotto maturo, soprattutto nella zona sottostante la crosta.
Maturazione	da pochi giorni a diverse settimane.
Profumo	tipico di latte, con aroma caratteristico.
Sapore	fresco, delicato e aromatico, a volte leggermente acidulo.



Presidio Slow Food





Touring Club Italiano
Guida gastronomica d'Italia
Touring Editore - I Edizione 1931

L'allevamento del bestiame è fiorentissimo in tutta la provincia, ricca com'essa è di magnifici pascoli, specialmente montani; abbondano quindi le ottime carni da macello bovine ed ovine, fra le quali hanno molta rinomanza quelle della cosiddetta *pecora gigante bergamasca*, che figurano altresì nei *menus* dei grandi ristoranti svizzeri e francesi (*gigot de mouton bergamasque*). Egualmente importante è la produzione del latte e l'industria dei latticini, fra i quali godono di meritata fama, oltre al già citato *stracchino di Taleggio*, grasso, profumato, che è speciale di quella plaga alpestre ricca di prati e di pascoli della miglior flora: il *formaggio di Branzi*, altro formaggio grasso e dolce, a pasta morbida ed aromatica, fabbricato nelle malghe dell'Alta Val Brembana e stagionato nelle *casère* di Branzi, Mezzoldo ed Averara; il *bernardo*, tipo di stracchino, fatto a Clusone; le *robiole* di Valle Imagna e di **Valtorta**, piccanti, di latte di capra; le *puine*, sorta di robiole fatte con latte di capra e di pecora, durante l'alpeggio, nelle malghe della Val Brembana e della Val Seriana; le *formaggelle* di Val di Scalve,



di latte di vacca e di capra, pur esse piccanti; gli *agri di Valtorta*, fatti con cagliate fermentate; i *formaggini* teneri e freschi comuni in tutti gli alpeggi; il *mascherpone*, il delicatissimo formaggio tenero, pur esso prodotto in tutte le malghe alpestri; la *mascherpa*, sorta di ricotta magra e salata. E va ricordata anche la panna (*pànera*), di cui si fa largo commercio, ed il burro finissimo che dalle vallate bergamasche si esporta all'interno ed all'estero.



ALBINO. — Mele, castagne conservate affumicate (*biligòcc*) di Vall'Alta.

AVERARA. — Acquavite di genziana — Miele.

BREMBILLA. — *Scanzole* (piccoli pesci da friggere) e trote del torrente Brembilla — Rane.

CALVENZANO. — Meloni.

CARAVAGGIO. — Cocomeri (*angurie*).

CARONA. — Patate bianche, farinose, serbevoli. — Acquavite di genziana. — Miele.

CASAZZA. — Pesche.

CUSIO. — Miele.

ENDINE-GAIANO. — Tinche del lago di Endine.

ENTRATICO. — Pesche *morellone*.

GAVARNO. — Pesche gialle di Gavarno.

GAZZANIGA. — Rape di Orezza.

ORNICA. — Miele.

S. PELLEGRINO. — Trote e gamberi del Brembo.

TALEGGIO. — Lumache giganti — Stracchino di Taleggio (v. sopra).



Tarcisio Bottani, Giacomo Calvi
VALTORTA Il ferro - il formaggio - il diavolo
Corponove Editrice – Bergamo 2011

“... questa pasta, ottenuta con tale procedimento, era in minima parte consumata in loco, ma in gran parte, fin dai tempi antichi, portata in Valsassina, dove lunghe teorie di vecchi e soprattutto di ragazze con la gerla la portavano attraverso i piani di Bobbio a Barzio e Introbio...”

Allora l'Agro a Valtorta era il primo e si può dire quasi l'unico prodotto caseario ...

E questo commercio, queste lente file di ragazze e di vecchi che con la gerla portavano la “pasta” ..., non avevano sosta neppure in inverno, neppure con la neve, anche se purtroppo quando le neviccate erano improvvise e molto abbondanti ci furono delle disgrazie ...”.

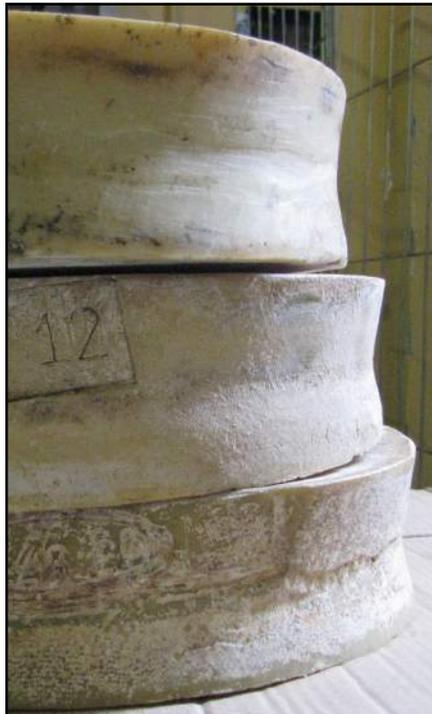


AA.VV.
L'amico del montanaro
Periodico - 1906-1915

“... Essi si consumano freschi, con zucchero e cannella, stagionati, con olio e qualche goccia di aceto: nell'un modo o nell'altro sono molto gustosi”.



Bitto



BITTO

Tipo	Formaggio a latte crudo e pasta semicotta/cotta prodotto con latte vaccino intero.
Forma	Cilindrica, regolare, con superfici piane e con uno scalzo concavo, a spigoli vivi.
Peso medio	Variabile da 8 a 25 kg in relazione alle dimensioni della forma.
Crosta	Compatta di colore giallo paglierino che diventa più intenso con la stagionatura, di spessore compreso tra 2 e 4 millimetri.
Pasta	Struttura compatta; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda della stagionatura.
Occhiatura	Rada ad occhio di pernice.
Maturazione	minimo 70 giorni; possiede un'attitudine all'invecchiamento unica nel suo genere.
Produzione	1° giugno – 30 settembre, in alpeggio



Bitto delle valli del Bitto

Bitto storico



Branzi



BRANZI

Tipo	formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte di vacca intero o, più raramente, parzialmente scremato per affioramento; in passato il latte bovino era miscelato con una piccola quantità di latte di capra.
Materie grasse	45 % minimo sulla sostanza secca se prodotto con latte intero.
Forma	cilindrica con diametro di 40 - 45 cm circa; lo scalzo è dritto o leggermente concavo, alto 8 - 9 cm.
Peso medio	10 - 12 kg.
Crosta	liscia, sottile ed elastica, di colore giallastro variamente sfumato.
Pasta	morbida, di colore giallo paglierino.
Occhiatura	sottile, regolare, non molto fitta.
Maturazione	minimo 40 giorni, ottimale da 2 - 3 mesi sino a 6 7 mesi; si conserva bene anche oltre l'anno. Il sapore è dolce e delicato; diventa più marcato, tendente al piccante, con l'invecchiamento.
Produzione	tutto l'anno.

79

Bollettino della
CATTEDRA AMBULANTE D'AGRICOLTURA
per la Provincia di Bergamo
Buona fabbricazione del formaggio Branzi
Anno XVII - 30 giugno 1922 - n°6
pag. 93 della raccolta - dell'annata 1922

CONCORSO A PREMI

PER LA

Buona Fabbricazione del Formaggio Branzi

Branzi - Alvarara - Mezzoldo - 19-19-20-21 Settembre 1922

PROGRAMMA

Categoria Unica - Formaggio Branzi e tipo Branzi, grasso, dell'annata

Due I. Premi

di L. 200 cadauno e, in ordine di merito, Medaglia d'argento dorato e Medaglia d'argento grande.

Tre II. Premi

di L. 190 cadauno e Medaglia d'argento.

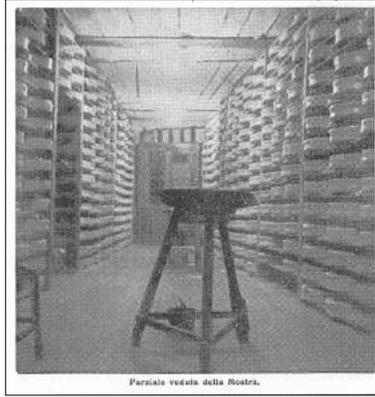
Sei III. Premi

di L. 50 cadauno e Medaglia di bronzo.

Importo totale dei premi in denaro L. 1000.

* A tutti i casari delle partite premiate, quando la loro persona sia diversa da quella del proprietario, verranno assegnate, in ordine di merito, delle medaglie d'argento e di bronzo,





Parziale veduta della Mostra.

Caprini



CAPRINI

A pasta fresca (tipo caprino classico)

sono caratterizzati da piccola pezzatura, coagulazione lenta, sapore leggermente acidulo, rapido consumo.

Al latte, **crudo**, termizzato o pastorizzato, sono aggiunti fermenti e caglio alla temperatura di 20 - 22°C; la coagulazione è lenta e si completa in 24 ore.

Questo tipo di formaggio può essere consumato fresco o dopo qualche settimana di maturazione.

83

A pasta molle (tipo caciotta, stracchino, formaggella)

la tecnologia prevede l'impiego di latte **crudo** o di latte sottoposto ad un trattamento termico di entità variabile, con l'aggiunta di fermenti e successivamente di caglio.

La temperatura di coagulazione oscilla tra i 32 e i 38°C; la coagulazione è rapida.

Tempi e modi di stagionatura possono essere variabili.



A pasta dura	la tecnica di lavorazione è simile a quella dei formaggi semicotti ma con temperatura di cottura un po' più elevata. Le forme pesano circa 4 kg. La salatura è effettuata a secco. La stagionatura è superiore ai due mesi
Produzione	tutto l'anno.



Formaggelle



FORMAGGELLA

Tipo	formaggio a pasta semicotta prodotto con latte di vacca intero.
Materie grasse	oltre il 45% sulla sostanza secca.
Forma:	presenta prevalentemente forma cilindrica, con facce piane aventi un diametro di 18 - 22 cm, uno scalzo di 5 - 8 cm leggermente convesso.
Peso medio	circa 2 kg.
Crosta	le forme più fresche hanno una crosta molto sottile di colore giallognolo, liscia e regolare, a volte friabile; nelle forme con più di due mesi di stagionatura diviene più scura e spessa.
Pasta	nelle forme fresche è morbida, compatta, di colore bianco; con la stagionatura acquista maggiore compattezza.
Occhiatura	è costituita da occhi molto piccoli, poco fitti.
Maturazione	da 20 a 60 e più giorni. Il sapore è delicato nel prodotto giovane e diviene più marcato col procedere della maturazione.
Produzione	tutto l'anno.

87

E' un formaggio cilindrico di piccole dimensioni (**il nome dialettale formagéla significa, infatti, piccola formaggia**), la cui produzione in Valle Brembana è sensibilmente aumentata negli ultimi anni a fronte di mutate esigenze di commercializzazione.

La necessità di produrre formaggi a pasta morbida, dal gusto delicato, facili da conservare e in ogni caso adatti, per pezzatura, alle necessità della famiglia moderna, ha indotto numerosi casari a diversificare la produzione aumentando l'offerta di questi caratteristici formaggi.

Prodotta nei caseifici e nelle aziende agricole la formaggella è frequentemente venduta intera oltre che porzionata; **ha dimensioni, aromi e sapori variabili secondo l'area di provenienza e la tecnica di produzione.**



Formaggella Val di Scalve



Formaggella Valseriana



Fiuri, Fiurit, Fiorito



AA.VV.
**L'amico del
montanaro**
Periodico - 1906-1915

LA NOTA DEL CASARO

Fiurito, Mascarpa o Burro di Siero?

Nella fabbricazione dei formaggi grassi e semigrassi non tutta l'eccesso contenuto nel latte passa nel formaggio; ma parte di esso, specialmente durante la rottura, sfugge dalla cagliata per passare nel siero.

Nella fabbricazione dei *fiuriti* si può ritenere che, a lavorazione compiuta, il siero contenga ancora *da Kg. 1 a Kg. 1,5 di grasso per ettolitro*; e cioè circa un terzo del grasso contenuto nel latte.

Questo siero, così ricco ancora di grasso, su molte alpi viene utilizzato per la produzione di *mascarpa*, ottenendola, in media, per ogni *Qt. di siero Kg. 3 di mascarpa solida*, del valore di *L. 1-1,10 al Kg.*

In altre alpi dal siero si ricava, invece, solo un po' di *fiurito* per l'alimentazione dei pastori o per la fabbricazione di un pessimo *burro di siero*, e poi lo si passa come beverone molto apprezzato ai vitelli ed ai suini.

Ora noi ci domandiamo: Non sarebbe invece più conveniente scremare il siero, con alette *scrematorie*, per fabbricare del *buon burro di siero*?



Ricciardo Sanfelici
Caseificio
Casa Editrice Dottore Francesco Vallardi
Milano 1915

La separazione del grasso dal siero si può fare:
a) Coll'estrazione del fiorito; b) coll'affioramento naturale
della panna dal siero mediante il riposo; c) colla se-
ratura centrifuga.

a) *Estrazione del fiorito.* — Fatto il formaggio, si scalda il siero in caldaia a 75° C e vi si aggiunge dell'acqua o siero inacidito nella proporzione dall'1 al 3 $\frac{1}{10}$, a seconda dell'acidità del siero. In seguito a ciò, si forma dapprima alla superficie del liquido una schiuma bianca, nella quale si distinguono fiocchetti albuminosi, e che col crescere del calore si fa più abbondante, più densa e granulosa, costituendo il cosiddetto *fiorito*. Quando la temperatura del siero è arrivata a 85°-90° C, si toglie la caldaia dal fuoco e con un mestolo buccato si toglie lo strato albuminoso superficiale o *fiorito*, che si versa in una bacinella od altro recipiente largo e poco profondo ove rimane in riposo per 20-24 ore, esposto al fresco e mescolato a dell'acqua pulita. Durante il riposo i globuli grassi del siero, che sono stati trascinati a galla dai fiocchetti albuminosi nella formazione del fiorito, salgono alla superficie formando uno strato bianco e untuoso di panna, la quale, tolta colla spannarola e colorata con annatto, viene sbattuta nella zangola e convertita in burro colle norme solite. Si deve lavare accuratamente il burro dentro e fuori della zangola. L'impastatura e la modellatura si fa come pel burro ordinario. Si ottiene così il *burro di fiorito*, il quale però non è di buona qualità, poiché risente sempre del sapore di cotto e di ricotta, non ha profumo e si altera facilmente, onde viene meno apprezzato in commercio di quello di latte.

Formai de Mut
dell'Alta Valle
Brembana



FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA

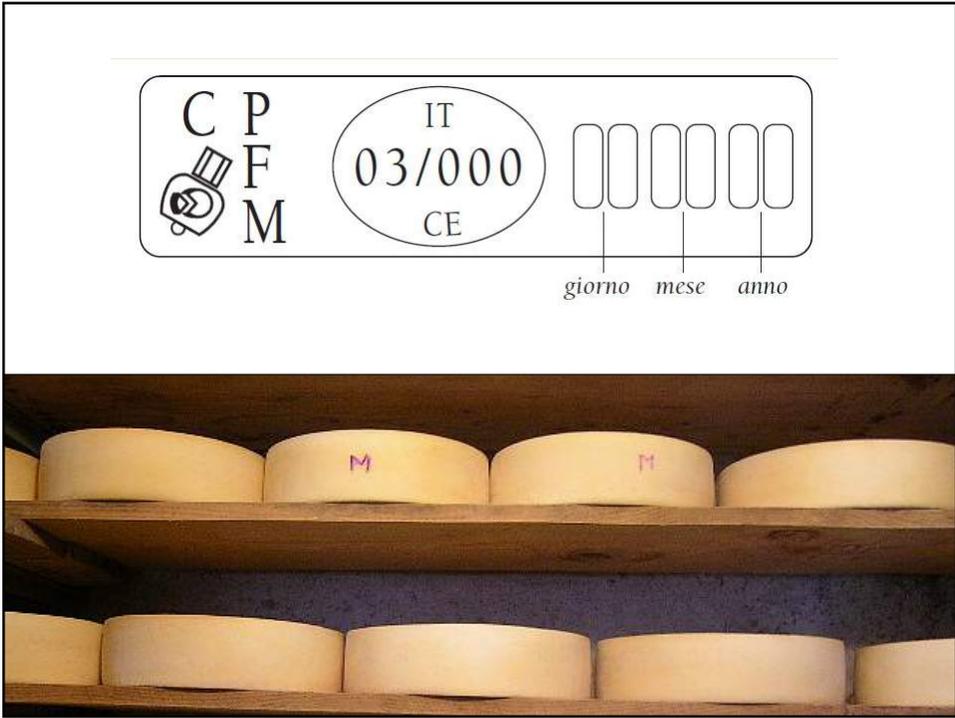
Tipo	formaggio grasso a latte crudo , pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.
Materie grasse	minimo 45% sulla sostanza secca.
Forma	cilindrica con scalzo diritto o leggermente convesso alto da 8 a 10 cm; le facce sono piane o semipiane con diametro variabile da 30 a 40 cm.
Peso medio	da 8 a 12 kg con variazioni in più o in meno fino ad un massimo del 10%.
Crosta	sottile, compatta, naturale di colore giallo paglierino tendente al grigio con la stagionatura.
Pasta	compatta, elastica di colore avorio leggermente paglierino.
Occhiatura	diffusa, da 1 mm di diametro fino alle dimensioni definite "occhio di pernice"
Maturazione	minimo 45 giorni ma può essere protratta oltre l'anno. Il sapore è delicato, fragrante, poco salato, non piccante, con aroma caratteristico.
Produzione	tutto l'anno.

95

Tarcisio Bottani, Giacomo Calvi
VALTORTA Il ferro - il formaggio - il diavolo
 Corponove Editrice – Bergamo
 2011

“... si portarono in alpe pure alcune capre per produrre formaggio alla valtellinese, il rinomato **Bitto**, ma il gusto e il sapore non trovava un buon riscontro locale, preferendo un formaggio più dolce a sottolineare i **grandi sapori montani dei nostri pascoli**”.





Le cose che
andrebbero
rivalutate

Stracchino e
Stracchino all'antica
delle Valli Orobiche



STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE

Tipologia	formaggio vaccino a latte crudo e pasta cruda ottenuto con coagulazione presamica.
Ingredienti	latte bovino, caglio, sale.
Forma	parallelepipedo quadrangolare (da 18 a 25 cm) con leggera variazione in più o in meno in rapporto alle condizioni di lavorazione e alla stagionalità della produzione; lo scalzo è dritto, tendente "a cedere" nelle forme molto mature e nella variante invernale ed è alto 4-7 cm.
Peso	1,5-2,2 Kg, con variazioni in rapporto al periodo di stagionatura.
Aspetto esterno	sottile e morbida, di color da bianco a bruno chiaro, giallognolo o rosato; può essere solcata da muffe azzurre o grigio-bluastré
Aspetto interno	
- Pasta	molle, fondente e un po' filante subito sotto la crosta; più compatta e leggermente friabile all'interno; tende ad assumere un aspetto fondente omogeneo nelle forme mature e nella variante invernale; è senza occhiatura o con occhi piccolissimi.
- Colore	bianca o bianco-giallognolo all'interno; giallo paglierino o giallo sotto la crosta.
Maturazione	da 12 giorni in poi.
Profumo	caratteristico, a volte pungente.
Sapore	dolce, butirroso e aromatico (talvolta leggermente acidulo) che volge al piccante nelle forme molto mature; tollerata una leggera nota di amaro.



101

Racconta Aldo Valoti in

Bergamini – Ventuno racconti di vita contadina in Valle Taleggio –
Centro Studi Valle Imagna, 2004:

“ ... io gli stracchini li faccio sia con l'erba che con il fieno, dato che lassù produco anche il fieno: salgo verso la metà di aprile e faccio circa un mese in primavera e due mesi in autunno a fieno (novembre e dicembre): i cumincia lassò a mangià ol fé, ol mis de utùbre, e i finiss amò lassò, la primaéra dòpo (cominciano lassù a mangiare il fieno, il mese di ottobre, e terminano ancora lassù, la primavera successiva)”.





Scrive Giampiero Valoti (**Polenta e pica sö** – *L'alimentazione contadina nelle valli bergamasche* – Edizioni Junior, 1994):

“Lo Stracchino veniva comunemente fabbricato nelle cascine delle medie e basse valli ...; è un formaggio tenero, dalla caratteristica forma quadrata, ottenuto da latte intero. I contadini usavano produrlo direttamente nella stalla, facendo cagliare il latte alla temperatura di munta”.

103

Strachitunt della
Val Taleggio



STRACHITUNT

Tipo	Formaggio erborinato a latte crudo e pasta cruda prodotto con latte di vacca intero.
Materie grasse	45% minimo sulla sostanza secca.
Forma	cilindrica con facce piane dal diametro di 25 - 28 cm e scalzo diritto alto 15 - 18 cm.
Peso medio	4 - 6 kg circa.
Crosta	rugosa, di colore giallognolo tendente al grigio nel prodotto stagionato.
Pasta	compatta ma con striature cremose, fondente nel sottocrosta; è caratterizzata da diffuse venature naturali di colore verde-bluastro.
Occhiatura	piccola, irregolare ma non particolarmente fitta.
Maturazione	3 mesi quella ottimale (minimo 75 giorni) ma può essere protratta.
Produzione	tutto l'anno, superlativa quella estiva.

105

Da **“Bergamini - Ventuno racconti di vita contadina della Valle Taleggio - - Centro Studi Valle Imagna, 2004”**:

“Erano loro, i **bergami**, i principali produttori di **Strachitunt**, e dominavano su questi monti.

Essi arrivavano in valle il mese di maggio, giugno e, quando salivano in alpeggio, cominciavano a produrre Strachitunt.

Facevano il contratto con l'acquirente del prodotti il giorno di **San Pietro** alla Culmine”.



Giovanni Maironi da Ponte (*scienziato e scrittore - 1748 –1833*):

“... E sia effetto dell'erbe saporite, sia per qualsivoglia altra causa, quivi (in Valle Taleggio, ndr) certamente le robbe di caccio risultano squisitissime ...”.







TALEGGIO	
Tipo	formaggio molle, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.
Materie grasse	48% minimo sulla sostanza secca.
Forma	parallelepipedica a base quadrata (18x18 cm)
Peso medio	1,7 - 2,2 kg.
Crosta	morbida, sottile, rosata.
Pasta	nettamente fondente e leggermente paglierina nel sottocrosta; compatta ma friabile, leggermente dura e bianca nella zona centrale.
Occhiatura	assente o limitata a occhi molto piccoli
Maturazione	40 giorni circa. L'odore è aromatico, il sapore dolce, delicato, debolmente acidulo nella zona più interna. Tende al piccante se la stagionatura si prolunga oltre i normali 40 giorni.
Produzione	tutto l'anno.

Gli altri ...

FORMAGGI DELLA VALLE BREMBANA

- Formai de Mot dell'Alta Valle Brembana D.O.P.**: Formaggio a pasta molle prodotto in valle di vacca intero. Maturazione e stagionatura da 60 giorni a alcuni mesi.
- Branzi**: Formaggio a pasta molle prodotto con latte di vacca intero. Maturazione e stagionatura da 60 giorni a alcuni mesi.
- Sirachino**: Formaggio a pasta molle prodotto con latte di vacca intero e pastorizzato. Maturazione e stagionatura da 1 a 2 anni.
- Lattiera**: Formaggio a pasta molle e sottile prodotto con latte di vacca intero. Maturazione e stagionatura da 60 giorni a alcuni mesi.
- Sirachino**: Formaggio a pasta molle prodotto con latte di vacca intero e pastorizzato. Maturazione e stagionatura da 1 a 2 anni.
- Formaggella fresca**: Formaggio a pasta molle prodotto con latte di vacca intero. Maturazione e stagionatura da 10 a 40 giorni circa.
- Formaggella stagionata**: Formaggio a pasta molle prodotto con latte di vacca intero. Maturazione e stagionatura da 20 a 60 e più giorni.
- Saffa**: Formaggio a pasta molle prodotto con latte di vacca intero. Maturazione e stagionatura da 60 giorni a alcuni mesi.
- Quaranda Lombardo D.O.P.**: Formaggio molle a pasta molle prodotto con latte di vacca intero e pastorizzato. Maturazione e stagionatura da 2 a 10 giorni per il prodotto fresco, oltre i 10 giorni per il prodotto stagionato.
- Valiggi**: Formaggio molle a pasta molle prodotto con latte di vacca intero. Maturazione e stagionatura da 10 giorni circa.
- Aggi**: Formaggio molle a pasta molle prodotto con latte di vacca intero e pastorizzato. Maturazione e stagionatura da 10 a 30 giorni.
- Caprino classico**: Formaggio molle a pasta molle prodotto con latte di capra intero. Maturazione e stagionatura da 10 giorni a 20 giorni dalla produzione.
- Formaggella di sopra**: Formaggio a pasta molle prodotto con latte di vacca intero. Maturazione e stagionatura da 20 giorni a 2 mesi circa.
- Caprino**: Formaggio molle a pasta molle prodotto con latte di capra intero. Maturazione e stagionatura da 20 giorni a 2 mesi circa.
- Formaggella di sopra**: Formaggio molle a pasta molle prodotto con latte di vacca intero. Maturazione e stagionatura da 20 giorni a 2 mesi circa.

Bianco di Bormetta

CAI vallebrembana

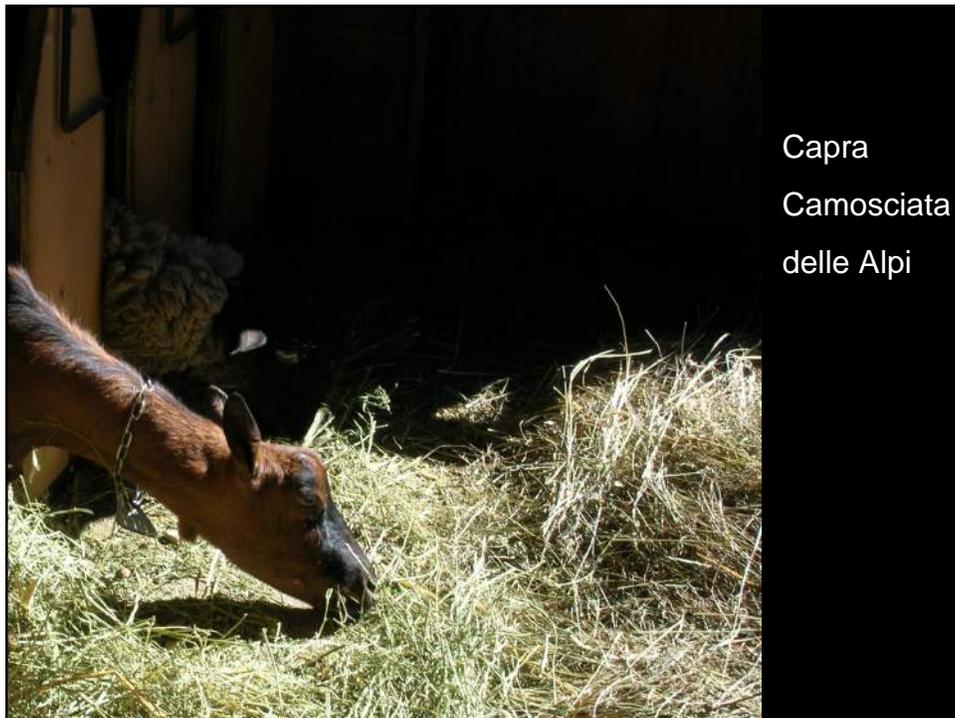
Gli animali



Valtorta
Il ferro - il formaggio - il diavolo
Tarcisio Bottani, Giacomo Calvi

“il bovino da sempre presente in valle era e rimane ancora oggi la vacca di razza **bruna alpina**, chiamata dai tecnici d'un tempo, di razza **Svitto**, ad indicare il luogo di origine di tale razza: la **Svizzera**.”

La razza bruna della Svizzera, gli antichi Grigioni, ..., nei tempi si diffuse ad opera dell'uomo nelle sue transumanze, fin nella Germania meridionale, nell'Austria occidentale e nella Francia orientale, dove viene detta la *bionda francese* e nell'Italia settentrionale, subendo per ragioni di clima, d'ambiente, d'alimentazione e d'allevamento delle trasformazioni ed adattamenti somatici”.



Capra
Camosciata
delle Alpi

Capra
Saanen



Capra
Orobica
o di
Val Gerola

I casari









<p style="text-align: right;">97</p> <p>Lavorazione dello stracchino } (quadro e talggio) È un pacchetto in pasta molle fabbricato con latte intero oppure parzialmente scremato. Si trova migliore per la fatura comune di questo tipo di formaggio e l'autunno e la primavera perché si anno delle paste inuminate bene e aromatiche. Però con l'impiego dei frigoriferi oppure degli impianti di riscal- damento si può fabbricare in ogni periodo dell'anno. Per questa lavorazione è utile disporre di recipienti a capacità limitata come sono i recipienti da 1-2 kg. allo scopo di avere una cagliata tutta uniforme evitando che l'ultima estratta abbia subito un eccessivo spurgo.</p>	<p>Isruzione Professionale Agricola Romano di Lombardia 1952</p> <p>Appunti di caseificio di Fustinoni Fermo</p>
--	--

CFP Clusone

SCUOLA 21
AGRICOLTURA E RISTORAZIONE
Un'alleanza con il territorio

Clusone, 27 febbraio 2015.



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità Onlus



Alleanza
tra i cuochi
italiani
e i Presidi
Slow Food

128



Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Alleanza Slow Food dei cuochi
Una rete di cuochi difende la biodiversità
alimentare in tutto il mondo.

400 cuochi di osterie, ristoranti, bistrot, cucine di strada - in [Italia](#), [Olanda](#) e [Marocco](#) - sostengono i piccoli produttori custodi della biodiversità, impiegando ogni giorno nelle loro cucine i prodotti dei [Presidi](#), dell'[Arca del Gusto](#) e gli ortaggi, i frutti, i formaggi, prodotti localmente.

I cuochi si impegnano a indicare nei menù i nomi dei produttori dai quali si riforniscono, per dare rilievo e visibilità al loro lavoro. I cuochi dell'Alleanza viaggiano, si incontrano, partecipano a eventi, cucinano insieme.

Scopri i cuochi coinvolti nel progetto!

129



Camera di Commercio
Bergamo



130



Camera di Commercio
Bergamo

**Marchio di qualità «RISTORANTI DEI MILLE...
SAPORI»**

I "Ristoranti dei Mille... sapori" sono stati selezionati dalla Camera di commercio in base a un regolamento che fissa requisiti di qualità minimi e propongono un'offerta gastronomica basata sulla cucina bergamasca a prezzo stabilito.

Con questa iniziativa la Camera di commercio si propone di valorizzare la cultura gastronomica e le produzioni locali, ma soprattutto rispondere all'esigenza dei visitatori che non conoscono l'ospitalità del territorio.

[Regolamento](#)