



## Zone di Produzione

## Formaggi

**Milano (MI)**

Caprino  
Crescenza  
Fontal

**Como (CO)**

Caprino  
Casoretta  
Fontal  
Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso  
Magro  
Nostrano grasso e semigrasso  
Semuda  
Zincarin

**Lecco (LC)**

Caprino  
Fiorone della Valsassina  
Fontal  
Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso  
rpa d'alpe  
Nostrano grasso e semigrasso  
Robiola della Valsassina  
Stracchino della Valsassina  
Stracchino tipico

**Monza e Brianza (MB)**

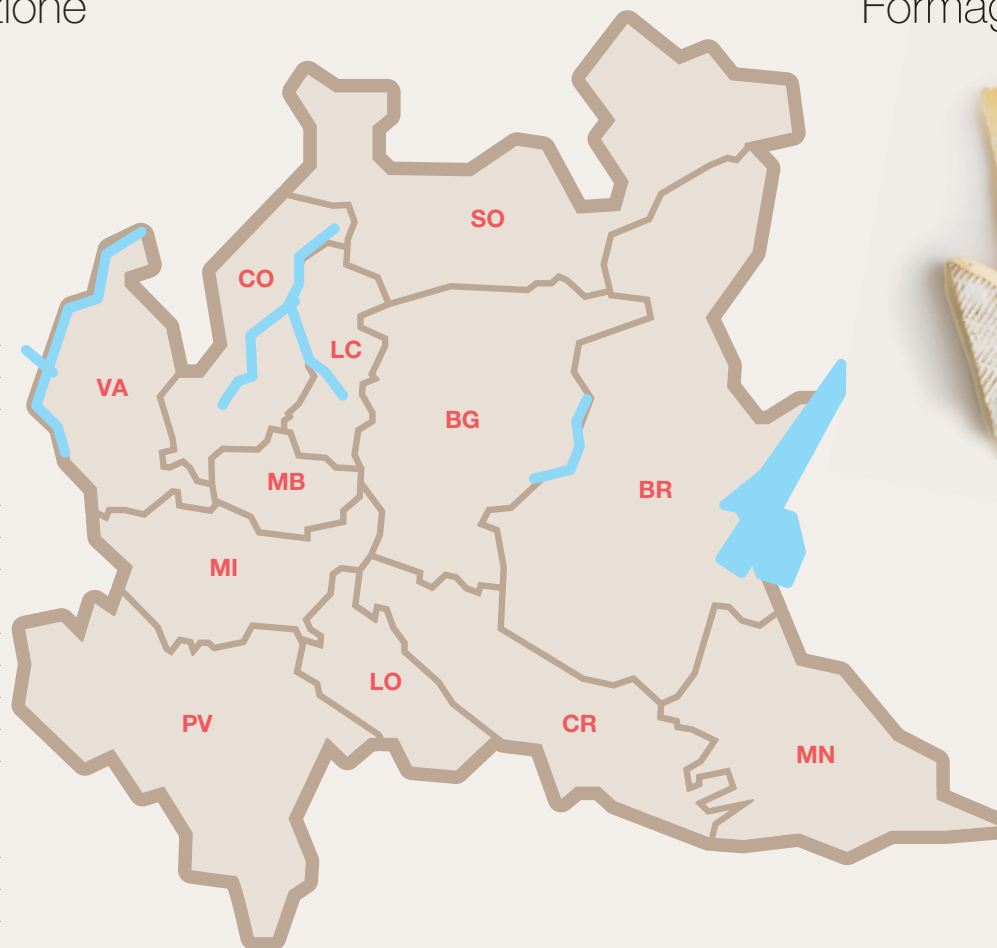
Caprino  
Crescenza  
Fontal

**Pavia (PV)**

Caprino  
Crescenza  
Fontal  
Formaggella di Menconico  
Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso  
Italiceo  
Nisso  
Nostrano grasso e semigrasso

**Varese (VA)**

Caprino  
Fontal  
Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso  
Frumagit di Curiglia  
Furmagg de ségia  
Nostrano grasso e semigrasso  
Zincarin de Vares

**Cremona (CR)**

Caprino  
Fontal  
Granone lodigiano  
Pannerone

**Brescia (BR)**

Bagòss  
Cadolet di capra  
Caprino  
Casatta di Corteno Golgi  
Casolet  
Fatuli  
Fiuri o Fiurit  
Fontal  
Formaggella della Val Sabbia  
Formaggella della Val Trompia  
Formaggella della Valle Camonica  
Formaggella Tremosine  
Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso  
Garda Tremosine  
Lattecrudo di Tremosine  
Moteli  
Nostrano grasso e semigrasso  
Robiola bresciana  
Rosa Camuna  
Sta'el  
Strachet  
Tombea

**Sondrio (SO)**

Caprino  
Fontal  
Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso  
Formai del Livign  
Magnoca  
Magro di latteria  
Magro di piatta  
pa d'alpe  
Matusc  
Nostrano grasso e semigrasso  
Semuda  
Valtellina Scimudin

**Bergamo (BG)**

Agri di Valtorta  
Bernardo  
Branzi  
Caprino  
Casolet  
Fiuri o Fiurit  
Fontal  
Formaggella della Val Brembana  
Formaggella della Valle di Scalve  
Formaggella della Val Seriana  
Formaggio d'alpe grasso, misto e semigrasso  
Formaggio Val Seriana  
Latteria  
Nostrano grasso e semigrasso  
Robiola bresciana  
Stracchino Bronzone  
Stracchino orobico  
Torta orobica

**Curiosità**

*La Val Brembana si caratterizza, tra gli altri, per i centri di San Pellegrino Terme, regina del liberty e del turismo termale, San Giovanni Bianco, con la casa di Arlecchino nella contrada Oneta, Cornello, borgo medioevale di Cornello dei Tasso, inventori del servizio postale in Europa.*

## Agrì di Valtorta

**Territorio** Alta Valle Brembana (Bergamo).

**Definizione** Formaggio fresco a pasta cruda prodotto con latte intero di vacca o di capra, appena munto.

**Materie prime** Latte vaccino o di capra, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** È un formaggio delicato e aromatico. La pasta è bianca e morbida nel prodotto fresco, più compatta in quello stagionato. Viene realizzato con il latte intero, appena munto, di vacca o di capra con l'aggiunta di siero acido e di caglio. Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino, che vengono posti a scolare. Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiungono 25 grammi di sale per kg di pasta, si impasta il tutto in rotoli dal diametro di circa 3 cm, che vengono successivamente tagliati in cilindri lunghi circa 5 cm, del peso di 100 grammi ciascuno. La stagionatura minima di una settimana avviene in ambiente fresco, e può essere protratta in ambiente asciutto. La maturazione deve avvenire in un tempo che varia da una a diverse settimane.

**Curiosità**

*L'origine del Bagòss risale probabilmente al XVI secolo, quando Bagolino era un paese situato alla frontiera della Repubblica di Venezia, all'epoca dominatrice dei mari. Infatti è famoso per il suo carnevale in stile veneziano, oltre che per il suo formaggio. Inoltre una delle caratteristiche peculiari del Bagòss è l'aggiunta di zafferano, che non è un prodotto locale, ma che era una spezia comune a Venezia, quando i veneziani commercializzavano merci in tutto il mondo.*

## Bagòss

**Territorio** Alpeggi e fondovalle di Bagolino (Brescia).

**Definizione** Formaggio prodotto in alpeggio con latte vaccino, parzialmente scremato, a pasta cotta, stagionato.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale, zafferano.

**Descrizione del prodotto** Formaggio di forma cilindrica (diametro 40-55 cm, scalzo 10-12 cm, peso 14-22 kg), consistenza dura o molto dura, talvolta con piccole occhiate. Ricoperto da una crosta oleata, ha un sapore intenso, di formaggio stagionato, l'odore penetrante e persistente, il colore giallo paglierino, dovuto all'aggiunta dello zafferano.



Viene prodotto dal latte della zona di produzione che viene parzialmente scremato per affioramento, generalmente da due mungiture. Dopo la coagulazione la cagliata viene rotta finemente e cotta. La salatura si effettua a secco e la stagionatura va da 12 a 24 mesi, con frequenti oliature della crosta.

## Bernardo

**Territorio** Comune di Clusone, Val Seriana (Bergamo).

**Definizione** Formaggio ottenuto con latte crudo intero vaccino oppure misto con 10% di latte caprino, a pasta semicotta, fresco o a breve stagionatura.

**Materie prime** Latte, caglio ed eventualmente zafferano.

**Descrizione del prodotto** Formaggio dal sapore delicato e gradevole. Viene prodotto con il latte di una sola mungitura. Le formaggelle Bernarde si fabbricano con latte intero lasciato riposare per 3-4 ore. Un tempo si aggiungeva, e qualcuno lo fa ancora, il 10% di latte di capra che dava alla formaggella un sapore ed un aroma caratteristico. Il riscaldamento del latte si ottiene a seconda dei luoghi con fuoco a legna, con gas o anche mediante uso di caldaie a vapore. Dopo la formazione del coagulo e la rottura grossolana, a nocciola, ad una temperatura costante, si riscalda la cagliata e poi si lascia a riposo, infine si taglia a pezzi che vengono posti nelle apposite fascere, che verranno coperte con un telo. Dopo averle rivoltate qualche volta, si mettono in un locale abbastanza umido per 3 giorni, quindi si procede alla salatura a secco. La stagionatura si protrae per 15-20 giorni.





## Branzi

**Territorio** Alta Valle Brembana (Bergamo).

**Definizione** Formaggio grasso a pasta elastica, semicotta, prodotto con latte vaccino intero proveniente da due mungiture, a debole acidità naturale.

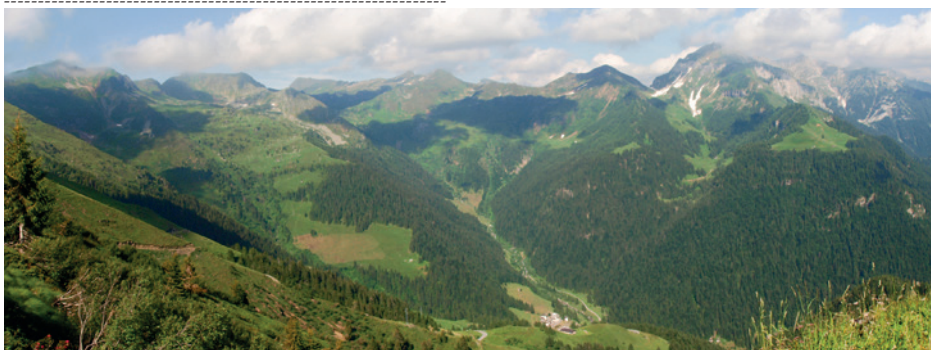
**Materie prime** Latte vaccino della Valle Brembana, Serina e Valle Imagna.

**Descrizione del prodotto** Le caratteristiche del formaggio sono una crosta sottile (di colore giallo paglierino che tende al marrone con la stagionatura), la pasta di colore avorio, leggermente paglierino se stagionato a lungo. La struttura della pasta è compatta, elastica, con occhiatura diffusa. Il sapore è delicato, fragrante, poco salato, con aroma caratteristico. Si produce con il latte intero di due mungiture: si scalda a 35-37°C e vi si aggiunge il caglio e una quantità minima di fermenti per indirizzare la maturazione. Ottenuta la coagulazione, si effettua una prima rottura mentre si scalda fino a temperatura

di semi-cottura (45-47°C). Si lascia depositare il formaggio sul fondo della caldaia e si estrae disponendolo nelle fascere. Messo in forma, viene pressato per facilitare l'espulsione del siero. La salatura dura 8-12 giorni ripetuta a giorni alterni, o in salamoia per 48-62 ore; la stagionatura ha un periodo minimo di 60 giorni, ma può essere prolungata anche fino ad un anno. In cucina si utilizza come formaggio da tavola o da sciogliere.



di stampini di alluminio (detti margottini), cospargerli con il pangrattato e con un cucchiaino ricoprire il fondo e le pareti con uno strato spesso di parte del semolino. Affettare il Branzi a fette sottili e metterlo all'interno dei margottini. Sgusciare le uova e metterne una in ogni stampino senza rompere il tuorlo. Ricoprire ogni uovo con il semolino rimasto e mettere in forno a 180°C per 6-8 minuti.



## Cadolet di capra

**Territorio** Valle Camonica (Brescia).

**Definizione** Formaggio a pasta cruda di latte intero di capra a breve stagionatura.

**Materie prime** Latte di capra, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Ha forma quadrata, con dimensioni di 8-9 cm di lato, 3-5 cm di scalzo e peso di circa 300 grammi. La pasta bianca è morbida ed elastica, il gusto gradevole, dolce, leggermente acido, l'odore è delicato, leggermente acidulo. Viene prodotto con solo latte di capra, di una o due mungiture; il tutto viene riscaldato e si aggiunge il caglio. Ottenuta la cagliata si interviene rompendola a dimensione di nocciola-noce. Senza riscaldare nuovamente, si lascia compattare la cagliata e si estrae disponendola negli stampi. Dopo la sgocciolatura si sala a secco una sola volta per faccia nell'arco delle 24 ore. La stagionatura dura 15 giorni. A volte si può riscontrare una muffa bianca in superficie.



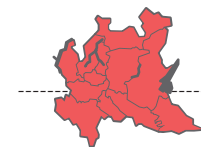
## Caprino a coagulazione lattica

**Territorio** Tutto il territorio regionale.

**Definizione** Formaggio a pasta molle ottenuto da latte di capra.

**Materie prime** Latte di capra, caglio, sale (pepe, erbe aromatiche e peperoncino facoltativi per guarnizione).

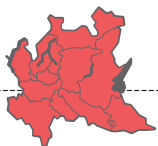
**Descrizione del prodotto** Ha forma cilindrica, 5 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza, e peso 100-200 grammi. Il sapore è dolce, delicato un po' acidulo o, se guarnito, in base agli aromi; crosta assente, pasta color latte bianca cremosa. Si ottiene dal latte intero di capra, con l'aggiunta di fermenti lattici e di caglio; dopo una coagulazione lenta e la rottura del coagulo, avviene la salatura manuale, la maturazione rapida (circa 2 giorni) e la stagionatura della durata di una settimana.



### Curiosità

*A ridosso del massiccio delle Grigne, la Valsassina occupa un posto importante nella tradizione casearia lombarda e nazionale. Nei locali e nelle grotte arieggiate dalle brezze*

*dei boschi i famosi caprini stagionano fino ad assumere il gusto inconfondibile che li distingue da ogni altro formaggio. Nei rifugi della vallata, i caprini sono serviti accompagnati da polenta e selvaggina.*

**Ricetta**

*Semifreddo al caprino e yogurt con frutti di bosco*  
**Ingredienti per 4 persone:** 200 g di formaggio caprino, 50 g di yogurt fresco, l'albume di 4 uova, 200

g di panna fresca, 200 g di zucchero, 50 g di noccioline tritate, frutti di bosco freschi. Montare gli albumi a neve con 150 g di zucchero fino ad ottenere un composto ben consistente. Aggiungere quindi il caprino e lentamente lo yogurt, affinché il composto non smonti. A seguire unire le noccioline tritate e la panna montata con il resto dello zucchero. Amalgamare con cura il tutto e quindi riempire con il composto ottenuto degli stampini di alluminio. Gelare in freezer per almeno 3/4 ore. Servire il semifreddo accompagnato da frutti di bosco freschi.

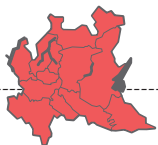
## Caprino a coagulazione presamica

**Territorio** Tutto il territorio regionale.

**Definizione** Formaggio a pasta molle ottenuto da latte di capra.

**Materie prime** Latte di capra, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** La forma è cilindrica o a parallelepipedo e il peso di 200-250 grammi. Ha sapore gustoso e saporito, odore leggermente forte; la crosta è grigia e sottile, la pasta bianca e morbida. Si ottiene dal latte intero di capra, con l'aggiunta di fermenti lattici e di caglio; dopo una coagulazione rapida e la rottura del coagulo, avviene la salatura in superficie, la maturazione per 30 giorni e la stagionatura da 3 giorni a una settimana.



## Caprino vaccino

**Territorio** Tutto il territorio regionale.

**Definizione** Formaggio ottenuto dal latte intero vaccino pastorizzato.

**Materie prime** Latte vaccino, sale, caglio ed eventuali spezie.

**Descrizione del prodotto** Ha forma cilindrica, un peso di 80-160 grammi e lunghezza di 10 cm. Il caprino vaccino ha sapore fresco acidulo-aromatico. Il colore della pasta è bianco o assume quello delle spezie. Si produce dal latte intero vaccino pastorizzato con l'aggiunta di fermenti lattici e caglio. Dopo la coagulazione e la rottura della cagliata con ramino si dispone nei fagotti che vengono legati e lasciati sgrondare. Seguono la formatura, l'eventuale speziatura, l'avvolgimento in carta pergamenata e il confezionamento in vaschette.



## Casatta di Corteno Golgi

**Territorio** In origine a Corteno Golgi, ora in tutta la Valle Camonica (Brescia).

**Definizione** Formaggio stagionato con latte crudo, semiduro, stagionato.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Ha peso variabile a seconda del quantitativo di latte, di circa 3-4 kg, con un diametro di circa 30 cm e uno scalzo di circa 8-10 cm. La pasta non è dura e appare con occhiature non troppo grosse. Per la tipologia di produzione ha spesso una leggera acidità, caratteristica e mai fastidiosa. Viene prodotta con latte scremato di due o tre munte, in funzione della stagione, aggiungendo poi l'ultima mungitura intera. La stagionatura è di 2-5 mesi (dipende dal periodo in cui avviene la produzione). Si consuma come formaggio da tavola o sciolto sulla polenta.

**Curiosità**

*Formaggio molto diffuso fino agli anni '50 e prodotto con solo latte bovino di razza Bruna Alpina, la Casatta è una formaggella tipica delle valli di Corteno Golgi, paese ubicato nell'alta provincia di Brescia; differisce dalle normali formaggelle per le maggiori dimensioni e per la stagionatura più prolungata.*

## Casolet

**Territorio** Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana (Brescia e Bergamo).

**Definizione** Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, semiduro, a breve stagionatura.

**Materie prime** Latte vaccino, sale, caglio.

**Descrizione del prodotto** Il Casolet ha una inconfondibile forma di trancio triangolare e peso di circa 2,5 kg. La pasta, semidura con piccole occhiature sparse, è compatta e bianca, ma con la stagionatura diventa paglierina; la crosta sottile, leggermente rugosa è giallo-biancastra, con tendenze alla fioritura. Formaggio dolce, molto gradevole, dal profumo di latticino fresco e il gusto delicato di latte. Può essere consumato a tavola dopo circa un mese di stagionatura, ma il prodotto può essere conservato anche più lungo, ed è particolarmente adatto per le diete ipocaloriche.





## Casoretta

**Territorio** Val d'Intelvi (Como).

**Definizione** Formaggio semi grasso.

**Materie prime** Latte vaccino parzialmente scremato, latte intero (in parti uguali), caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Formaggio di forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, scalzo di 8 cm e il peso di 6 kg; ha pasta consistente, color giallo, più o meno carico a seconda della stagione. Si produce con riscaldamento a 38°C, aggiunta di caglio, riposo per 45 minuti, rottura della cagliata (grani di riso). Si raccoglie poi il coagulo in stampi di plastica dove prima si pressa a mano, poi con un peso. Si gira più volte per la salatura a secco che dura una settimana; la stagionatura avviene in cantina per almeno un mese.

### Curiosità

Con il termine scalzo viene indicata la faccia laterale della forma di formaggio; può essere diritto, convesso o concavo.



## Crescenza

**Territorio** Pianura Padana (Lodi e Pavia in particolare).

**Definizione** Formaggio a pasta cruda ottenuto da latte pastorizzato.

**Materie prime** Latte vaccino pastorizzato, latte a innesto naturale, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Formaggio a forma di parallelepipedo 20x20 cm, alta 4,5 cm e peso che può variare tra i 250 grammi e 1 kg. Latte, leggermente acidulo-amarognolo, ha consistenza morbida. Si produce con il latte pastorizzato più latte a innesto naturale, si aggiunge il caglio, si attende la formazione del coagulo. Segue la rottura del coagulo e il riempimento degli stampi e la stufatura. Dopo i rivoltamenti viene posto in salamoia per un'ora e successivamente confezionato.

### Ricetta

Lasagnette di rucola, patate, crescenza e Gorgonzola DOP

**Ingredienti per 4 persone.**

Per la pasta: 300 g di farina, 2 uova, 1 cucchiaio di olio di oliva, 2 mazzetti di rucola. Per la farcitura: 4 patate, 150 g di Gorgonzola DOP, 120 g di crescenza, Grana Padano

DOP grattugiato, sale e pepe. Per la pasta: sbollentare molto rapidamente i mazzetti di rucola, scolarli e frullarli con le uova. Aggiungere il composto alla farina e impastare aggiungendo l'olio. Stendere la pasta, ottenendo la sfoglia per le lasagnette da cuocere in abbondante acqua salata. Per la farcitura: lessare le patate e scolarle. Tagliare la crescenza e il gorgonzola a tocchetti. Imburrare una teglia e formare prima uno strato di pasta, alternando poi con uno strato di farcitura. Ripete il tutto una seconda volta in modo da ottenere due strati di ripieno e tre di pasta. Cospargere con il grana e un filo di olio. Cuocere in forno già caldo a 180°, per 20 minuti.



## Fatuli

**Territorio** Valle Camonica (Brescia).

**Definizione** Formaggio a pasta semicotta, a media stagionatura, prodotto con latte intero appena munto di capra Bionda dell'Adamello.

**Materie prime** Latte di capra Bionda dell'Adamello, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Formaggio di forma cilindrica, diametro di 20-25 cm, scalzo 3-5 cm, peso 400-500 g circa. La pasta morbida ed elastica ha sapore gradevole, leggermente acido e pungente con sapidità più marcata nelle produzioni estive. Si prepara con il latte intero e fresco di una sola mungitura, a cui si aggiunge il caglio a 28-30°C; al termine del processo di caseificazione, il formaggio subisce l'affumicatura, che avviene su apposite grate all'interno dei camini, e conferirà i caratteristici solchi oltre al colore e al profumo che si ottengono anche per la combustione di rami di ginepro verdi. La stagionatura dura da 1 a 3 mesi



## Fiorone della Valsassina

**Territorio** Valsassina (Lecco).

**Definizione** Formaggio fresco vaccino, può essere speziato e stagionato.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Il Fiorone ha forma cilindrica di 5 cm di diametro e 7 di scalzo con un peso che si aggira intorno ai 200 grammi. Se fresco presenta pasta incoerente, di colore chiaro in inverno, più giallognolo in primavera-estate; è acidulo e fragrante. Nella versione stagionata il sapore è più marcato, piccante e amarognolo. Si ottiene dalla lavorazione del latte, che dopo la raccolta viene riscaldato in caldaia con l'aggiunta di siero e/o caglio. Dopo il riposo di 24 ore in un locale a 20°C, si estrae con spannarola e si dispone in sacco dentro a stampi; si lascia sgrondare per 12-24 ore, quindi avviene la salatura. Nel caso del prodotto fresco si ha l'aggiunta di un terzo del sale e la stagionatura di 5-6 giorni; nel tipo più stagionato (che ha microflora del Taleggio) vengono sostituiti i teli e permane un mese in grotta, quindi può seguire un eventuale lavaggio con acqua e sale.



### Curiosità

Formaggio originario dei luoghi montani cari a Leonardo da Vinci che, proprio qui, studiò lo sfondo per la Gioconda. Territori altrettanto conosciuti per l'ambientazione che Manzoni dette ai Promessi sposi. Il nome deriva da una caratteristica della cagliata: con la rottura si apre a fiore.



## Fiurì o Friurit

**Territorio** Valli bresciane e bergamasche.

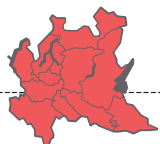
**Definizione** Fiore di ricotta.

**Materie prime** Siero della lavorazione del formaggio e acido citrico.

**Descrizione del prodotto** Il gusto è molto delicato, leggermente dolce, a metà tra lo yogurt e la ricotta. Nel complesso è molto gradevole e fresco. Si ottiene durante la preparazione della ricotta ed è infatti il "fiore della ricotta", da cui deriva il nome. Infatti, portando il siero alla temperatura di 85-90°C e aggiungendo acido citrico, si avrà una sorta di "fioritura", cioè di una formazione di coaguli che vengono a galla poco tempo prima della formazione della ricotta. Si interviene separando e raccogliendo il Fiurì mediante una spatola, per evitare che si mescoli con la ricotta. Fatto questo, il prodotto, è pronto; si lascia raffreddare e lo si mantiene in frigorifero.

### Curiosità

*La diversità tra un formaggio d'alpe estivo e uno di fondovalle (per il resto dell'anno) è determinata principalmente dall'alimentazione delle vacche: erbe, fiori e acqua dei pascoli nel primo caso, fieno e mangimi nel secondo.*



## Fontal

**Territorio** Tutto il territorio regionale.

**Definizione** Formaggio ottenuto da latte intero vaccino a media maturazione.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale, batteri lattici.

**Descrizione del prodotto** Ha forma rotonda e concava di diametro 30-40 cm con scalzo di 8-10 cm. Il peso può variare dagli 8 ai 12 kg. Il sapore è dolce, delicato e poco pronunciato. La consistenza è semidura, la pasta elastica, con crosta colorata con cere plastiche. Il Fontal si produce dal latte vaccino pastorizzato, con un innesto di lattococchi mesofili, la coagulazione a 30-35°C per 25-35 minuti, la pressatura per lo spurgo del siero, l'aggiunta di sale, seguita dalla immersione in salamoia e la stagionatura a 8-10°C per 40-60 giorni.

### Curiosità

*Il Fontal nasce nel 1955 come alternativa alla Fontina e all'Emmental bavarese. Ha caratteristiche comuni, tanto che prende il nome dalla contrazione dei due nomi a cui si ispira. Nasce in Val di Non, in Trentino, ma viene prodotto anche in tutta la Lombardia.*

## Formaggella di Menconico

**Territorio** Area montana dell'Oltrepò Pavese (Pavia).

**Definizione** Formaggio ottenuto da latte vaccino.

**Materie prime** Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale.

**Descrizione del prodotto** Si presenta come una formaggella bassa e rotonda, dal diametro di 20 cm, con peso che va da 600 grammi a 1 kg. È un formaggio a consistenza molle dal sapore dolce e delicato. Si ottiene dal latte di 2 mungiture, pastorizzato, a cui vengono aggiunti i fermenti lattici. Si effettua la coagulazione a 37°C per 45 minuti, seguita dalla rottura media del coagulo, la salatura in salamoia e la stagionatura, da 15 a 40 giorni.



### Curiosità

*Menconico è un piccolo comune della Val Staffora, nella zona montana dell'Oltrepò Pavese. Da San Ponzo, uno sterrato (ciclabile e pedonale) tra i boschi raggiunge un'elevazione celebre per le grotte che ospitarono il santo. Nei pressi, una minuscola chiesetta vicino ad una fonte che si dice miracolosa, ne onora la memoria.*

## Formaggella della Val Brembana

**Territorio** Val Brembana (Bergamo).

**Definizione** Formaggio a pasta semicotta con latte intero di vacca, a media-lunga stagionatura.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** La forma è cilindrica, di diametro 18-22 cm; scalzo convesso di 5-8 cm, con peso di 1,5-2 kg. La pasta, da bianca a paglierino con la stagionatura, è morbida, compatta con occhiatura sottile; la crosta è sottile, liscia e regolare, più scura con la maturazione. Delicato ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce. La stagionatura va dai 25 ai 30 giorni, se consumata morbida, ma arriva anche a 60 giorni se si preferisce stagionata.



### Curiosità

*I formaggi della Valle Brembana erano conosciuti fino a Venezia: nel '600 il governatore Alvise Priuli commissionò una strada che attraversando interamente la valle, raggiungeva la Valtellina aggirando i dazi del Ducato di Milano. L'aumento dei traffici influi positivamente sull'economia della valle.*



## Formaggella della Valle di Scalve

**Territorio** Valle di Scalve (Bergamo).

**Definizione** Formaggio a pasta semicotta con latte intero di vacca appena munto.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 17-22 cm, con scalzo di 4-8 cm e pesa 1,5-2 kg.

Ha pasta morbida e compatta con occhiatura piccola, poco fitta, con tonalità da bianca a paglierina. La crosta è sottile, giallognola, liscia, più scura e spessa con stagionatura. Il gusto è delicato, solitamente dolce, ma può essere leggermente acido per difetti di produzione.

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



### Curiosità

*La Val Sabbia fu utilizzata da più di uno stratega come accesso alla Pianura Padana, alternativo rispetto alla sorvegliatissima Val d'Adige. Per questo, ad Anfo, sulla sponda destra del lago d'Idro, si realizzò nell'800 la rocca che ancora domina il passaggio sulla sponda del lago.*

## Formaggella della Val Sabbia

**Territorio** Val Sabbia (Brescia).

**Definizione** Formaggio a pasta morbida, semicotta.

**Materie prime** Latte vaccino intero pastorizzato o crudo, fermenti lattici, *Penicillium candidum*, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Ha diametro di 18 cm, scalzo di 5-6 cm, peso di circa 1,7-1,8 kg. La crosta è giallo/bianco e pasta paglierina, ha gusto dolce, pieno, profumo di latte. Per la produzione si usa latte intero pastorizzato, che viene portato a temperatura di 38°C, vi si aggiungono i fermenti lattici, il *Penicillium*, e il caglio liquido. Si attende la formazione del coagulo e si interviene con un nuovo riscaldamento (semicottura) fino a 41°C rompendo la cagliata a dimensioni di nocciola, che poi si estrae disponendola nelle formine. La salatura avviene in salamoia. La stagionatura dura circa 30 giorni ma a volte si protrae fino a 60.

## Formaggella della Val Seriana

**Territorio** Val Seriana (Bergamo).

**Definizione** Formaggio grasso a pasta semicotta e media-lunga stagionatura.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, 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 bianco-paglierina 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 stagionatura può durare dai 15-20 giorni, fino a 2-3 mesi.



### Curiosità

*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 solo dallo sterrato di fondovalle e da sentieri. Essendo difficilmente raggiungibile, i casari lavorano in loco il latte appena munto.*

## Formaggella della Val Trompia

**Territorio** Val Trompia (Brescia).

**Definizione** Formaggio a pasta cruda.

**Materie prime** Latte, vaccino fermenti lattici, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Ha forma cilindrica, peso di 1,8-2 kg, diametro di 20-25 cm e scalzo di circa 4 cm. La crosta è sottile, la pasta morbida al taglio con occhiatura piccola sparsa. Il gusto è delicato, dolce e con profumo di latte. Viene prodotta con latte intero vaccino, con aggiunta di batteri lattici. Al termine del processo di caseificazione si ottiene la salatura a secco e la durata della stagionatura è di 20-25 giorni.



### Curiosità

*La Val Trompia è rinomata per le sue miniere; l'attività estrattiva risale già all'epoca dei Romani. Nel territorio infatti sono numerose le cave dove è possibile prenotare le visite guidate e i musei dedicati all'arte del ferro.*

**Curiosità**

La Valle Camonica è conosciuta in tutto il mondo per le incisioni rupestri di epoca preistorica, dichiarate Patrimonio Mondiale dell'Unesco, segni della presenza dei Camuni, primi abitanti della valle. Nei secoli successivi la presenza del ferro ha attirato nella zona altri popoli, tra cui Etruschi, Celti e Romani.

## Formaggella della Valle Camonica

**Territorio** Valle Camonica (Brescia).

**Definizione** Formaggio a breve stagionatura.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Ha forma cilindrica con dimensioni variabili tra 1-1,5 kg. Lo scalzo è di circa 4 cm, il colore della crosta è paglierino, la pasta di colore paglierino chiaro, che si intensifica con la stagionatura. Il gusto è dolce e delicato, il profumo è quello del latte. La produzione tradizionale utilizza il latte crudo, appena munto, al quale si aggiunge il caglio e si attende che si formi il coagulo (durata circa 30 minuti). Una volta ottenuta la coagulazione si rompe la massa con la "spannarola" e quindi con lo spino, fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando contemporaneamente fino a 39°C. La salatura si attua in sole due volte a secco. La stagionatura va dai 15 fino ai 40 giorni.



## Formaggella Tremosine

**Territorio** Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano (Brescia).

**Definizione** Formaggio morbido a pasta semicotta ed elastica.

**Materie prime** Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio.

**Descrizione del prodotto** Le forme vanno da 1,4 a 1,8 kg circa, il diametro è di 16-18 cm con uno scalzo di 5-7 cm. La pasta si presenta morbida e occhiata, di sapore dolce e delicato, leggermente salato. La lavorazione avviene utilizzando latte intero, con pastorizzazione a 72°C per 30 secondi e successivo raffreddamento a 36°C. Si procede quindi alla coagulazione, alla rottura della cagliata fino alla dimensione di grani di mais, al riscaldamento a 40°C e alla scarica della massa negli stampi cilindrici. Dopo 24 ore si procede alla salatura mediante salamoia per circa 24 ore. La stagionatura dura almeno 40 giorni e avviene in locali a temperatura controllata.

La caratteristica visiva distintiva della formaggella è il marchio a croce di Tremosine riportato su una delle facce.



## Formaggio d'alpe grasso

**Territorio** Territorio montano delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.

**Definizione**

Formaggio stagionato a latte intero, a pasta cotta, prodotto in alpeggio.

**Materie prime**

Latte vaccino, sale, caglio.

**Descrizione del prodotto**

Ha forma cilindrica, peso tra 8 e 10 kg anche se si possono trovare forme che raggiungono i 18 kg. La crosta è paglierina o scura se passata con l'olio di lino, la pasta color paglierino-giallognolo, che scurisce con la stagionatura. Il gusto è molto saporito, mai forte, spesso con profumo e gusto di erbe, molto caratteristico e facilmente distinguibile dal nostrano di fondo valle, perché utilizza il latte di vacche alimentate esclusivamente al pascolo. La stagionatura dura almeno 6 mesi.



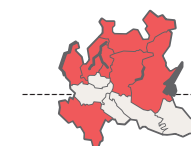
## Formaggio d'alpe misto

**Territorio** Alpeggi delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.

**Definizione** Formaggio stagionato di latte vaccino e caprino, a pasta semicotta.

**Materie prime** Latte vaccino e caprino, sale, caglio.

**Descrizione del prodotto** Ha dimensioni variabili, tra i 5 e gli 8 kg a stagionatura. La crosta giallo paglierino è più chiara di uno stagionato di solo latte vaccino, la pasta quasi bianca. L'occhiatura è solitamente fine e abbastanza regolare. Ha gusto delicato, pastoso, un leggero retrogusto irnico e profumo intenso. La tecnologia di lavorazione parte miscelando circa 20% di latte caprino con 80% di latte vaccino, scaldato a 37-39°C. Si aggiunge poi il caglio e si lascia riposare per circa 35 minuti; il coagulo viene rotto a grana di riso, mantenendolo in costante movimento. Lo si lascia depositare e poi riposare per circa 10 minuti nel siero caldo. Si estrae e si pone in fascere. La salatura si ottiene con sale secco applicato su singole facce a giorni alterni per più giorni. La stagionatura va da 30 a 90 giorni.

**Curiosità**

Oggi la possibilità di trovare questo formaggio è abbastanza rara, poiché gli allevatori che possiedono vacche difficilmente allevano anche capre e non dispongono quindi dei due tipi di latte necessari per fare questo formaggio.



**Ricetta**

*Polenta in fiur all'uso della Valtellina*  
 Ingredienti per 4 persone: 700 g di farina nera di grano saraceno, 400 g di formaggio d'alpe giovane, 1 litro di panna, sale.  
 Far bollire la panna in un paiolo. All'ebollizione aggiungere la farina a pioggia e mescolare bene facendo attenzione ad amalgamare la farina così da rendere l'impasto giustamente consistente. Qualche minuto prima che si completi la cottura (40 minuti), aggiungere il formaggio tagliato a fette un po' grosse. Dare ancora due rimestate e poi sformare prima che il formaggio sia completamente sciolto.

## Formaggio d'alpe semigrasso

**Territorio** Territorio montano delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.

**Definizione** Formaggio stagionato a latte parzialmente scremato, a pasta cotta, prodotto in alpeggio.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Ha dimensioni variabili tra 8 e 12 kg, a seconda della disponibilità del latte in alpeggio; il diametro è di 30-40 cm, lo scalzo 8-13 cm. La crosta è solitamente giallognola, la pasta paglierina presenta micro occhiature. È un formaggio duro, dolce, con una leggerissima acidità, ma molto gradevole. Il latte utilizzato per la preparazione è solitamente derivante da due mungiture, la prima lasciata riposare per 36 ore e la seconda per 24. Si procede con la scrematura manuale del latte che, privato della panna, viene fatto scaldare attorno ai 36-38°C con l'aggiunta del caglio. Dopo il processo di caseificazione, il formaggio viene fatto stagionare dai 40 giorni a 6-8 mesi.



## Formaggio Val Seriana

**Territorio** Val Seriana (Bergamo).

**Definizione** Formaggio a latte crudo, semicotto.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** La forma pesa 8-10 kg, ha diametro attorno ai 30 cm, scalzo di 10 cm circa; la crosta dorata-scura, pasta paglierina con micro occhiature. È un formaggio dolce, profumato e delicato. Si ottiene usando il latte di due mungiture, la prima delle quali viene sgrassata, spesso ancora a mano. Il latte si scalda alla temperatura di circa 37-39°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia coagulare per circa 35 minuti, quindi si taglia e si rompe la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si fornisce nuovamente calore portando la temperatura a circa 42-44°C. Si lascia riposare la cagliata per una decina di minuti sotto siero e quindi si estrae mettendola in fascera. La salatura si ottiene a secco con sale grosso. La stagionatura va dai 4 ai 6 mesi, sino ad un anno.



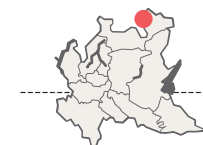
## Formai de Livign

**Territorio** Comune di Livigno (Sondrio).

**Definizione** Prodotto con latte crudo, semigrasso a pasta semicotta a stagionatura breve o media.

**Materie prime** Latte vaccino semigrasso, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Formaggio di forma cilindrica, con gusto dolce se giovane, più intenso se invecchiato. Presenta all'interno un colore giallo paglierino e occhiatura a occhio di pernice. La produzione avviene anche in pascolo, dove si utilizza legna per il riscaldamento e lo stein de ram (paiolo). Si aggiunge del caglio al latte crudo di partenza. La lavorazione può avvenire con diverse possibilità di utilizzo del latte con contenuto variabile del grasso. La cagliata tagliata e cotta viene salata a mano. In caseificio, invece, il latte è scaldato a 35-36°C, viene aggiunto del caglio e si ha rottura, agitazione e riscaldamento a 38-40°C. Dopo l'estrazione dal siero viene messo in fascere e salato in salamoia. La stagionatura è minimo di 60 giorni.



**Curiosità**

L'allevamento della capra era molto comune tra le famiglie locali anche nel periodo, primi del XIX secolo, in cui si tentò di bandire questo mammifero per ridare vitalità ai pascoli. Il latte veniva utilizzato sia come ingrediente per le minestre, sia per fare in casa il Frumagit, piccolo formaggio. Divenne in seguito fonte di reddito, quando le donne lo portavano a Luino per venderlo al mercato.

## Frumagit di Curiglia

**Territorio** Comuni di Curiglia con Monteviasco, Dumenza, Veddasca (Varese).

**Definizione** Formaggio di latte crudo caprino a coagulazione presamica.

**Materie prime** Latte di capra, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Di forma ellissoidale e peso di circa 80 grammi, è un formaggio grasso, fresco a pasta molle. La superficie esterna è morbida, senza crosta o con crosta sottile, con una fioritura di colore bianco o aranciato. La pasta è morbida, untuosa, a volte cremosa nel sottocrosta, di colore bianco e l'occhiatura è assente o di dimensione fine e rada. Il latte crudo, riscaldato alla temperatura di 30-35°C, viene addizionato con caglio di vitello liquido. La cagliata, presamica, subisce una rottura alle dimensioni di una noce o di una nocciola. La pasta viene poi lasciata alcuni minuti in sosta sotto siero, quindi estratta e posta nelle fuscelle, cui segue la salatura a secco. Si consuma dopo una settimana di stagionatura.

**Curiosità**

Il nome stesso fa capire che assomiglia a una sedia. Ciò al contenitore di legno con doghe dove vengono posti a strati i formaggi. Permette, con l'aggiunta di pepe nero, agli stessi di mantenersi a lungo.

## Furnagga de ségia

**Territorio** Zona montana delle Valli del Luinese e della Valcuvia (Varese).

**Definizione** Preparazione a base di formaggi a latte crudo caprini ed eventualmente misti.

**Materie prime** Formaggi di capra prevalentemente a coagulazione presamica, formaggi misti vaccini e caprini, siero di latte, pepe.

**Descrizione del prodotto** È un formaggio grasso, di breve o media stagionatura a pasta semidura. La crosta è color avorio, con lieve erborinatura; la pasta è compatta, ma spalmabile, a volte friabile di colore bianco. Il gusto è forte e piccante, con note speziate, aromatiche, fungine, di nocciola. Il nome "de ségia" deriva dal recipiente in legno, a doghe, dove si pongono i pezzi di formaggio di capra o misto, tagliati in dischi orizzontali, stratificati e conditi con sale e pepe, fino al bordo. Una volta completata questa operazione, si copre il mastello con un telo inumidito di siero e un coperchio di legno e lo si sigilla con un peso. La maturazione minima è di 40 giorni a temperatura tra 10 e 14°C.

## Garda Tremosine

**Territorio** Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano (Brescia).

**Definizione** Formaggio da latte vaccino, a pasta cotta, stagionato.

**Materie prime** Latte, fermenti lattici, sale, caglio.

**Descrizione del prodotto** Le forme sono da kg 7-8 circa, con diametro di 32-34 cm e scalzo di 8-9 cm. La pasta è compatta e di colore paglierino. Il sapore è più o meno marcato a seconda della stagionatura ma sempre dolce e gradevole. Si produce con latte di due mungiture che viene pastorizzato, quindi si aggiungono i fermenti lattici insieme al caglio. Si lascia formare il coagulo per circa 25 minuti, poi si rompe la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, e si porta la temperatura a 46°C. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 40 minuti, quindi si estrae con teli di lino e si dispone nelle fascere. Il formaggio viene pressato per favorire lo spurgo del siero. La salatura avviene per immersione in salamoia per circa 4 giorni. La stagionatura dura circa un anno, con periodici rivoltamenti e oliatura delle forme.

**Curiosità**

Tremosine si trova nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, su un verde altopiano dal quale si domina il lago e, al di là di quello, il Monte Baldo. Proprio questo scenario determina nella zona un clima molto particolare che concede all'alimentazione naturale delle vacche grandi particolarità organolettiche che poi ricadono sul formaggio.

## Granone Lodigiano

**Territorio** Provincia di Cremona e Lodi.

**Definizione** Formaggio semigrasso, di lunga stagionatura, a pasta dura.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale, zafferano (facoltativo).

**Descrizione del prodotto** Di forma cilindrica con diametro di 45-50 cm e scalzo di 20 cm, ha il peso di 45-50 kg. Il sapore è salato, la pasta gialla e di consistenza dura. Si produce dal latte di 2 mungiture, scremato, con l'aggiunta di caglio animale, seguito dalla coagulazione a 35°C per 15 minuti, la rottura media del coagulo, il riscaldamento della cagliata a 45-50°C. La salatura avviene a secco o in salamoia e la stagionatura va dai 2 ai 4 anni. La sua produzione è ormai rara. Viene proposto in tre versioni: Raspadura, con maturazione da 5 a 8 mesi, che si presenta in leggerissime foglie ottenute raspando; Lodigiano, di 18 mesi, e Stravecchio, di 24 mesi, che si consumano in purezza o da grattugia.

**Curiosità**

Consultando un qualsiasi atlante si costata che esistono due Lodi. Nel 1100, l'originaria Lodi (di origine romana, oggi Lodivecchio) fu rasa al suolo dai milanesi infastiditi dall'intraprendenza lodigiana. In seguito gli sfollati non si perdettero d'animo e, protetti dal Barbarossa, edificarono una Lodi nuova nella posizione attuale, in un contesto meglio difendibile sulla sponda dell'Adda.



## Italico

**Territorio** Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare).

**Definizione** Formaggio ottenuto da latte intero di vacca a media maturazione.

**Materie prime** Latte, caglio, sale, fermenti lattici termofili.

**Descrizione del prodotto** Forma cilindrica con diametro di 15-20 cm, altezza di 5 cm, leggermente curvo, concavo o convesso. Il peso è di 2 kg e il gusto dolce, delicato, leggermente burroso. La produzione avviene con l'aggiunta al latte di fermenti, quindi del caglio; seguono la coagulazione, il taglio del coagulo a dimensione di noce e l'immissione in stampi. Dopo il rivoltamento, la stufatura e la salamoia viene stagionato in frigorifero 20-40 giorni e confezionato.



## Latteria

**Territorio** Valle Brembana (Bergamo).

**Definizione** Formaggio a pasta semicotta con latte intero di vacca a stagionatura medio-lunga.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Forma cilindrica, con facce piane, diametro di 30-40 cm, scalzo di 8-10 cm e peso di 8-10 kg circa. La pasta è morbida ed elastica, con occhiatura piccola e diffusa, di colore paglierino. La crosta sottile, elastica, liscia e regolare, è più scura nello stagionato. Il sapore dolce, delicato e caratteristico, è più aromatico e piccante dopo l'invecchiamento. Il profumo delicato diviene più marcato nelle forme stagionate. Viene prodotto con solo latte della zona, intero, crudo, di una mungitura e la stagionatura va dai 60 giorni ai 6-7 mesi.

**Ricetta**  
**Polenta unca**  
**Ingredienti per 4 persone:** 500 g di farina gialla bramata, 250 g di formaggio latteria, 250 g di formaggio d'alpe grasso, 200 g di formaggio Grana grattugiato, 200 g di burro, 10 spicchi d'aglio mondati e tagliati, sale grosso. In un paiolo far bollire due litri d'acqua salata e far cadere a pioggia la farina mescolando con una frusta perchè non si formino grumi. Lasciar cuocere per almeno 45 minuti, mescolando frequentemente. Tagliare a cubetti i due formaggi e quando la polenta è cotta, far sciogliere il burro in una padella, senza che annerisca, e farci dorare gli spicchi d'aglio. Prendere, una cucchiata per volta, la polenta dal paiolo e versarla in una grande scodella da portata ben calda, alternando a ogni cucchiata cubetti di formaggio e grana grattugiato. Versare su tutto il burro caldo, mescolare rapidamente e servire subito.



## Lattecrudo di Tremosine

**Territorio** Parco Alto Garda Bresciano (Brescia).

**Definizione** Formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta semidura.

**Materie prime** Latte vaccino crudo, sale, caglio, fermenti lattici.

**Descrizione del prodotto** Di forma cilindrica con scalzo leggermente convesso, ha un peso di circa 2,5 kg. La pasta è morbida, di colore giallo paglierino con occhiatura piccola e regolare; odore di latte e burro e sapore marcato. Il latte crudo, appena munto, viene riscaldato alla temperatura di 34°C, inoculato con fermenti lattici e addizionato con caglio di vitello liquido. La cagliata subisce una rottura alle dimensioni di un chicco di mais. Quindi la pasta viene riscaldata a 39°C, estratta e posta in fascere per lo spurgo.



## Magnoca

**Territorio** Valli di San Giacomo e Valchiavenna (Sondrio).

**Definizione** Formaggio semigrasso, a medio-lunga stagionatura.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale (starter).

**Descrizione del prodotto** È un formaggio di forma cilindrica regolare, dal peso di 7-12 kg. Ha una pasta con occhiatura fine, molle, pastosa e saporita (salata, pungente); la crosta è fine e fiorita. Si produce dal latte della zona, parzialmente scremato per affioramento con aggiunta del 10-25% di latte intero; si inserisce poi il caglio di vitello a 30-34°C e viene fatto coagulare per 30-40 minuti. Rotto il coagulo si esegue una semicottura a circa 40°C. La maturazione varia da 20-25 giorni fino a 12 mesi. La variabilità della materia prima che dipende dalle condizioni d'alpeggio e dalla esperienza della casarone fanno un prodotto di difficile standardizzazione.



**Curiosità**

*Il Triangolo Lariano si estende come una penisola incuneata tra i due rami del lago di Como (Lario) e chiusa alla base dai laghi di Alserio e di Eupilio/Pusiano; possiede una notevole varietà di paesaggi naturali, ricchi di grotte e fenomeni carsici, e di bellezze artistiche, chiese, torri e castelli.*

## Magro

**Territorio** Triangolo Lariano (Como).

**Definizione** Formaggio parzialmente scremato, a media stagionatura.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio liquido, sale.

**Descrizione del prodotto** Forma con diametro di 22 cm fino a 30 perché di pasta morbida; 5-8 cm di scalzo, più convesso se basso; pesa circa 3 kg. È un formaggio a pasta molle, di color giallo paglierino. Si produce con latte della zona, pastorizzato parzialmente scremato con aggiunta di lattinnesco a cui segue coagulo con caglio bovino a 37-38°C in circa 30 minuti. Dopo la rottura della cagliata e la messa in stampo avviene la salatura in salamoia e la stagionatura per almeno un mese a 10-12°C.

## Magro di piatta

**Territorio** Valdidentro (Sondrio).

**Definizione** Formaggio magro, semicotto a media maturazione (semiduro).

**Materie prime** Latte vaccino scremato, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Forma cilindrica regolare, con scalzo diritto di 8-10 cm, un diametro di 30-45 cm e un peso di 7-12 kg. Formaggio a pasta molle e color giallo carico. Il gusto è particolare per l'utilizzo del latte dei pascoli d'alpeggio e la lavorazione con stagionatura artigianale. Si produce con la scrematura del latte, l'aggiunta di caglio, la coagulazione, la rottura della cagliata, una cottura a 38-40°C; dopo l'estrazione la cagliata, viene messa in fascera, pressata, salata. La maturazione è maggiore ai 45 giorni.

**Curiosità**

*La Valdidentro, a due passi da Bormio e Livigno, è famosa per la qualità delle sue acque termali, con nove sorgenti di acqua calda naturale tra i 35° e i 42°. La grotta sudatoria nella roccia, i bagni romani, i bagni imperiali e i bagni medievali convivono nei pressi di un parco monumentale incluso nel Parco Nazionale dello Stelvio.*

**Curiosità**

*Il formaggio Latteria in generale, è tipico delle Alpi, dove si svilupparono le Latterie Turnarie. Questo prodotto nasce infatti proprio nelle latterie per essere prima consumato in loco e poi commercializzato altrove.*

## Magro di latteria

**Territorio** Provincia di Sondrio, da Morbegno in su.

**Definizione** Formaggio a pasta semicotta, consistenza semidura, a media maturazione.

**Materie prime** Latte vaccino scremato, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Forma cilindrica regolare, con scalzo diritto di 8-10 cm, diametro di 30-45 cm e peso tra i 7 e i 12 kg. Si tratta di un formaggio a pasta molle con color giallo paglierino; si ottiene dalla scrematura del latte, con l'aggiunta del caglio, la coagulazione, la rottura della cagliata, la cottura a 38-40°C. Dopo l'estrazione, la cagliata viene messa in fascera, pressata e quindi salata. La maturazione è di norma maggiore ai 30 giorni. È poco conosciuto fuori dalla zona di produzione perché sono un numero limitato gli esemplari prodotti.

## Matusc

**Territorio** Comune di Albaredo e Bassa-Media Valtellina (Sondrio).

**Definizione** Formaggio a pasta semicotta, di produzione primaverile-autunnale, stagionato.

**Materie prime** Latte vaccino magro, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Formaggio di forma cilindrica regolare di circa 20 cm di diametro, 3 cm di scalzo e peso di 1-2 kg. È un formaggio magro con pasta di colore chiaro, gusto più accentuato con l'avanzare della stagionatura. Si produce dal latte scremato per affioramento, cottura della cagliata a temperatura intorno ai 38-40°C; la maturazione dura oltre i 30 giorni.





## Moteli

**Territorio** Valle Camonica (Brescia).

**Definizione** Formaggio tipo cacioricotta da latte di capra a breve stagionatura.

**Materie prime** Latte di capra, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Formaggio morbido a forma piramidale o cilindrica, con altezza di circa 9 cm e peso di 400-500 grammi; pasta morbida ed elastica, colore bianco candido. Ha gusto gradevole, fresco, dolce, leggermente acido ma delicato. Il profumo è leggermente acidulo. Viene prodotto con il latte appena munto intero che viene sottoposto ad un trattamento termico attorno ai 93°C per ottenere la separazione delle sieroproteine; quindi, si raffredda a 35-38°C. A questa temperatura, si aggiunge il caglio liquido di vitello che in 20-30 minuti forma la cagliata. La massa va tagliata con un taglio incrociato formando prismi della dimensione di circa 5 cm. Fatto questo si estrae la massa aiutandosi con un colino o un mestolo e la si dispone nelle formine. La salatura si fa a secco. La stagionatura va dai 3 ai 15 giorni a 15-18°C.



## Nisso

**Territorio** Area montana dell'Oltrepò Pavese (Pavia).

**Definizione** Formaggio grasso, fresco, a pasta molle.

**Materie prime** Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale.

**Descrizione del prodotto** Formaggio dalla crosta morbida, di colore paglierino e pasta cremosa di colore bianco. Si produce dal latte di due mungiture, che viene pastorizzato; una volta aggiunto il caglio animale, viene fatto coagulare a 37°C per 45 minuti. Quindi si eseguono la rottura media del coagulo e la salatura in salamoia. La stagionatura va dai 12 ai 24 mesi, con frequenti oliature della crosta.



### Curiosità

*Il Nisso è una pasta che proviene dall'antica usanza di conservare a lungo il formaggio. Questo particolare prodotto viene posizionato in grossi recipienti a forma di anfore, dette "amole", ove assume delle caratteristiche organolettiche molto particolari, con aromi elevati e piccantezza.*

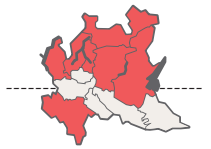
## Nostrano grasso

**Territorio** Territorio montano delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.

**Definizione** Formaggio a pasta semicotta, prodotto anche in alpeggio e stagionato.

**Materie prime** Latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Forma dal diametro di 32-33 cm, scalzo di 8 cm e peso di 7-8 kg a maturazione. La pasta compatta ha colore paglierino e gusto pastoso, dolce. Si produce con latte intero (crudo o pastorizzato), che viene portato a temperatura di 37-38°C e vi si aggiungono i fermenti lattici e il caglio in polvere. Si attende la formazione del coagulo, poi si interviene tagliando la cagliata e rompendola a nocciola mentre si cuoce fino a 44°C. Si lascia depositare il tutto sul fondo e si estrae, disponendo la cagliata nelle fascere. Il formaggio verrà pressato con pesi e salato a secco o in salamoia. La stagionatura è tra i 4 e gli 8 mesi.



### Curiosità

*Questo particolare Nostrano viene definito grasso per distinguerlo da quelli prodotti normalmente con latte parzialmente scremato.*

**Ricetta****Chisciòi**

*Per 4 porzioni: 200 g di farina di grano saraceno fine, 250 di farina bianca, 250 formaggio semi grasso, un pizzico di bicarbonato, un bicchierino di grappa, 20 cl di birra, acqua, olio, sale.*

*I chisciòi sono delle frittelle di circa 12 cm di diametro. Versare insieme in una bacinella le due farine, la birra, la grappa e l'acqua*

*minerale gassata. Impastare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo e un po' denso, che va lasciato a riposare in frigorifero per circa un'ora. Versare l'impasto occorrente per la preparazione di ogni frittella in una padella antiaderente, con poco olio e cuocerla da entrambi i lati. Toglierele man mano dalla padella e posare su ogni frittella una fetta di formaggio semi grasso, quindi gratinare. Servire i chisciòi su un letto di cicorino tagliato a striscioline e condito con una emulsione di olio extravergine e aceto.*

## Nostrano semigrasso

**Territorio** Territorio montano delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio e Varese.

**Definizione** Formaggio a pasta semicotta, prodotto in alpeggio e stagionato.

**Materie prime** Latte vaccino parzialmente scremato, fermenti lattici, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Forma dal diametro di 32-33 cm con scalzo di 8 cm e peso di 7-8 kg a maturazione. Il gusto è saporito ma non piccante. Il colore è paglierino e si nota una piccola occhiatura sparsa. Per la produzione il latte (crudo o pastorizzato) viene parzialmente scremato, portato alla temperatura di 37-38°C ed addizionato di fermenti lattici e caglio in polvere. Si lascia agire per la formazione del coagulo, si rompe la cagliata alle dimensioni di grani di riso e si scalda contemporaneamente fino a 46°C. La cagliata si pone nelle fascere e si pressano i formaggi con pesi. La salatura si ottiene con la salamoia e la stagionatura è di 10-16 mesi.



## Pannerone

**Territorio** Province di Lodi e Cremona.

**Definizione** Formaggio a pasta cruda e breve maturazione, non salato.

**Materie prime** Latte vaccino intero crudo, caglio.

**Descrizione del prodotto** Di forma cilindrica, ha diametro di 25-30 cm, altezza 25-35 cm e peso di 10-13 kg. Ha sapore amarognolo, acidulo non lattico. Si produce dal latte intero caldo di munta con l'aggiunta di caglio; ottenuta la cagliata, dopo il movimento e il riposo, si estrae e porziona ponendolo a forma in stampi di legno circolari. La stufatura dura 7 giorni e viene fatta a 30-35°C. Infine, si lascia a riposo in frigorifero per un giorno. La stagionatura è di 10-15 giorni.

**Curiosità**

*È l'unico formaggio italiano amaro, anche perché non viene salato. Il nome deriva dal termine dialettale "pànera", panna. Napoleone prima della battaglia del ponte di Lodi fece rifocillare le sue truppe con questo formaggio, notoriamente ad alto contenuto energetico.*

## Robiola bresciana

**Territorio** Bassa Bresciana, Franciacorta e Sebino (Bergamo e Brescia).

**Definizione** Formaggio a pasta cruda, a breve stagionatura.

**Materie prime** Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio.

**Descrizione del prodotto** Si presenta in formelle quadrate o rettangolari da 400 a 800 grammi circa, con lato di 10 cm per 10-20 cm e scalzo di 3-6 cm. Esistono due tipologie di consistenza: a pasta fondente e a pasta friabile. Il colore varia da bianco al centro a lievemente paglierino nel sotto crosta. Il sapore va da delicato a intenso con il procedere della stagionatura e conservazione, e diviene ammoniacale in caso di sovramaturazione. L'odore è caratteristico. Si produce esclusivamente con latte della zona, intero, pastorizzato e prematurato con fermenti lattici per circa 48 ore a 8°C. La stagionatura va dai 10 ai 20 giorni.

**Curiosità**

*Il nome deriva robiola dal latino "rubere", che significa rosseggiare, per la caratteristica crosta che tende a diventare rossa con la maturazione. Era citata già nel 1855 ne "L'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola in Italia".*



## Robiola della Valsassina

**Territorio** Valsassina (Lecco).

**Definizione** Formaggio a pasta cruda, molle e gessato nel sottocrosta, a media stagionatura.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Formaggio morbido a forma di parallelepipedo di 10 cm di lato, 4 di altezza e peso di 300-400 grammi. Presenta una crosta fiorita a maturazione centripeta; la pasta è giallognola vicino alla crosta e paglierina al centro. Si produce dal latte intero appena munto, lavorato fino ad ottenere la cagliata. Il primo taglio viene seguito dal rivoltamento e dal taglio con spannarola, fino alla dimensione di grana di nocciola. Viene estratto immediatamente e posto in fascere da taleggio con telo di lino o nylon. Dopo due salature, lo spurgo del siero e la salinatura (strofinamento con acqua e sale) per 15-20 giorni, viene tagliato in quattro parti. È pronto dopo 30 giorni ma la stagionatura può arrivare fino a 2 mesi.



### Curiosità

La rosa camuna è una delle più famose e conosciute incisioni rupestri lasciate in Valle Camonica dai Camuni nell'età del bronzo. La rosa camuna è lo stemma simbolo della Regione Lombardia, una croce curvilinea argentea inclinata in senso orario che è la trasposizione grafica delle incisioni della Val Camonica, ideata nel 1975 da un gruppo di autorevoli progettisti quali Bruno Munari, Bob Noorda, Roberto Sambonet e Pino Tovaglia.



## Semuda (CO)

**Territorio** Alto Lario Occidentale (Como).

**Definizione** Formaggio magro, a stagionatura medio-lunga.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Formaggio morbido di 30 cm di diametro, 8 di scanzo e peso di 2-3 kg. La pasta chiara di colore paglierino e verde presenta una leggera occhiatura disomogenea. Durante la produzione viene lasciato a riposo 48 ore in conca; la scrematura manuale è accentuata. La cagliata si ottiene a 35-36°C: la rottura avviene a mano e poi posta in forma dentro lo straccio. Schiacciato (sempre a mano), viene salato per 2 giorni manualmente. La stagionatura dura per più di 4 mesi con molte mosse.



anche perché le temperature più elevate rendono delicato il processo di maturazione e sstagionatura conferendo alla pasta eccessiva morbidezza e compromettendo la consistenza e la presentazione visiva.



### Curiosità

La produzione del Semuda per lo più avviene nel periodo invernale, durante il ricovero delle vacche nelle stalle; nel periodo estivo le vacche di solito vengono portate all'alpeggio e il loro latte è destinato ad altra produzione,

## Semuda (SO)

**Territorio** Valmalenco (Sondrio).

**Definizione** Formaggio magro e giovane.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Ha forma cilindrica con peso di 4-5 kg, simile ad uno Scimudin un po' più grande. Formaggio a pasta molle di colore bianco (tendente al giallo durante il periodo estivo), con eventuale fine occhiatura. La tecnologia di produzione è simile a quella usata per produrre lo Scimudin, con latte scremato e siero naturale. Si verifica una lipolisi, anche per stagionatura superiore ai 30 giorni.



**Curiosità**

*La capra in Lombardia ha origini antichissime, in ogni luogo della regione interpreta tradizioni casearie particolari. Normalmente il suo formaggio viene consumato fresco, a pasta molle, ma spesso, come in questo caso, può essere brevemente stagionato.*

## Sta'el

**Territorio** Valle Camonica (Brescia).

**Definizione** Formaggio grasso, di breve stagionatura, a pasta molle.

**Materie prime** Latte di capra intero appena munto, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Si presenta in forma cilindrica con un diametro di 11-15 cm e uno scalzo di 3-5 cm; ha un peso di 400-500 grammi circa. La pasta bianca è morbida ed elastica, il gusto gradevole, delicato e leggermente acido come anche il profumo. Viene prodotto con il latte intero di una sola mungitura, vi si aggiunge il caglio liquido di vitello e si attende la formazione del coagulo. Una volta ottenuta la cagliata si interviene con una rottura di dimensioni di una nocciola e si dispone negli stampi. La stagionatura dura circa 30 giorni.

**Curiosità**

*Questo formaggio prende il nome dal monte Bronzone che sovrasta l'intera zona, dove viene prodotto, con la sua inconfondibile mole piramidale. È un tipico formaggio da tavola a pasta molle, di origini antichissime, con ogni probabilità anteriori al secolo X, che veniva prodotto anche sui Colli di San Fermo e nell'area di Vigolo, appunto tra il Bronzone e il lago d'Iseo.*

## Stracchino Bronzone

**Territorio** Comuni limitrofi al Monte Bronzone (Bergamo).

**Definizione** Formaggio fresco o di breve stagionatura, a pasta molle.

**Materie prime** Latte vaccino intero, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Formaggio di forma quadrata con lato di circa 18 cm e scalzo di circa 4 cm. Ha caratteristiche fisiche leggermente variabili di natura artigianale. La produzione si ottiene da latte crudo intero che viene lavorato subito dopo la mungitura. Si presenta con una muffa biancastra, senza macchie di altre muffe: è consistente, senza essere duro. La pasta è di colore candido, il sapore dolce e delicato, leggermente gessoso. Con la stagionatura (fino a un mese) la crosta assume colori più scuri.



## Stracchino della Valsassina

**Territorio** Valsassina (Lecco).

**Definizione** Formaggio a pasta cruda, molle nel sottocrosta, gessato al centro.

**Materie prime** Latte vaccino intero, sale, caglio.

**Descrizione del prodotto** Parallelepipedo di 20 cm di lato, scalzo di circa 4 cm e peso di 1,3-1,5 kg. La pasta è liquefatta nel sottocrosta e gessata al cuore (gialla, bianca all'interno). Il sapore marcato è tipico dello stagionato. La produzione avviene con latte intero appena munto, cagliata e primo taglio dopo 35-40 minuti. Dopo 5 minuti si procede al ribaltamento, quindi taglio con spannarola fino a grana di nocciola, immediata estrazione e stampo in fascere Taleggio con telo di lino o nylon, salatura a secco. Pronto al consumo dopo 15 giorni.

**Curiosità**

*In Valsassina, sembra sia iniziata intorno al X-XI secolo la produzione di questo formaggio, altresì noto in altri tempi con il generico nome di stracchino o stracchino quadro di Milano.*

## Stracchino orobico

**Territorio** Provincia di Bergamo.

**Definizione** Formaggio a pasta cruda, molle, a breve stagionatura.

**Materie prime** Latte vaccino intero, sale, caglio.

**Descrizione del prodotto** Ha forma quadrata riportante i tradizionali solchi che ricordano quelli delle canne di fiume, peso di circa 1,5 kg e colore della pasta bianco. Il lato misura 18-20 cm e lo scalzo circa 4 cm. Il gusto dolce è delicato e profuma di latte. La consistenza tende al gessoso-asciutto. Si produce dal latte intero appena munto o scaldato a 35°C. Dopo una maturazione di circa 15 giorni è pronto per il consumo.

**Curiosità**

*Un tempo lo si poneva sulle canne di fiume per facilitare lo spurgo del siero, oggi questa usanza è divenuta ovviamente improponibile per la mancanza di misure igieniche.*







## Stracchino tipico

**Territorio** Provincia di Lecco.

**Definizione** Formaggio a pasta morbida tipicamente d'alpeggio.

**Materie prime** Latte vaccino, sale, caglio.

**Descrizione del prodotto** Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm, peso di circa 1 kg. La crosta è sottile, rigata, umida e morbida, di colore paglierino, con presenza di muffe grigie; la pasta è liquefatta nel sottocrosta, gessato al cuore (gialla, bianca all'interno). Ha sapore marcato. Viene prodotto in alpeggio sulle montagne del lecchese, con il latte intero appena munto, assumendo le caratteristiche organolettiche dell'alimentazione delle vacche. È pronto per essere consumato dopo una stagionatura da 30 giorni fino a 2 mesi.

## Tombea

**Territorio** Comuni di Capovalle, Magasa e Valvestino (Brescia).

**Definizione** Formaggio semigrasso di media o lunga stagionatura, a pasta dura.

**Materie prime** Latte vaccino crudo parzialmente scremato, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Le dimensioni sono variabili, il peso si aggira attorno ai 10 kg; il diametro è di 35 cm e lo scalzo di 12 cm circa. Ha un sapore dolce, con un retrogusto amarognolo e una punta di acido. Si utilizza il latte scremato di due o anche tre mungiture, quindi 36-24-12 ore, lo si screma con la "spannarola" e lo si scalda a 24-25°C aggiungendo il caglio. Si attende la formazione del coagulo e si rompe la cagliata con lo spino mentre si scalda nuovamente fino a 36-37°C. Si lascia depositare e si pone nelle fascere. La salatura avviene a secco. La stagionatura si aggira attorno agli 8 mesi.



### Curiosità

*Il vero formaggio di Magasa o Tombea come viene chiamato da un paio di anni, si produce in alpeggio sulla malga di Magasa a circa 2000 metri s.l.m., dove i malgari si fermano per 100 giorni. La diffusione è limitata in quanto la produzione è molto modesta.*



## Strachet

**Territorio** Valle Camonica, Val Trompia e Saviore (Brescia).

**Definizione** Formaggio a pasta morbida, a breve stagionatura.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Ha pasta compatta da bianca a paglierina (con la stagionatura), crosta giallo-biancastra. Il peso varia attorno a 1,2-1,5 kg. È un formaggio dolce, molto gradevole e di gusto delicato, che profuma di latte. Si produce solitamente con il latte intero, subito dopo la mungitura, o almeno così si faceva in origine. Oggi alcuni produttori lo realizzano con il latte di due mungiture, la prima delle quali viene leggermente sgrassata (affioramento) mentre la seconda è intera. La forma risulta variabile anche perché la cagliata viene posta in un telo di lino su un tavolo e viene tagliata a mano con un coltello. Si può trovare in forme quadrate o triangolari. La stagionatura può durare 15 giorni o più a lungo.



## Torta Orobica

**Territorio** Provincia di Bergamo.

**Definizione** Formaggio a pasta morbida, di breve stagionatura.

**Materie prime** Latte vaccino intero, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** È un formaggio consistente che può essere cremoso e presentare proteolisi nel sottocrosta; quest'ultima si presenta rosa-arancio o rossiccia, la pasta è morbida, priva di occhiature e di colore paglierino. Presenta un gusto caratteristico e deciso, ma delicato. La tradizionale produzione prevede l'uso di latte crudo ed intero, lavorato subito dopo la mungitura. Il prodotto viene stagionato circa 60 giorni e si consuma come formaggio da pasto.



### Curiosità

*La scarsa attrezzatura necessaria per la lavorazione tradizionale della Torta Orobica e la limitata necessità di energia occorrente per raggiungere le basse temperature di caseificazione, fanno presumere che il formaggio sia stato prodotto originariamente durante il periodo dell'alpeggio, quando l'essenzialità delle strutture e degli strumenti a disposizione dei malgari limitavano le possibilità di trasformazione del latte.*



## Valtellina Scimudin

**Territorio** Provincia di Sondrio, originario di Bormio.

**Definizione** Formaggio a breve maturazione, grasso, consistenza molle.

**Materie prime** Latte vaccino, caglio, sale.

**Descrizione del prodotto** Può avere un peso fra 1 e 2,5 kg. Ricoperto da una crosta fiorita bianco grigia; ha pasta morbida di colore bianco o giallo paglierino con possibili occhiature fini e regolari; sapore dolce, fresco e di latte. Lo Scimudin viene prodotto dal latte di una o più mungiture. Si procede poi con la coagulazione con caglio di vitello e la cottura cagliata a 36-40°C per 30 minuti, seguita dalla rottura a grandezza di una nocciola dei grumi. Per finire la messa in stampi di diametro fra 16 e 22 cm con un'altezza massima di 8 centimetri.



## Zincarlin de Vares

**Territorio** Zona collinare e montana della provincia di Varese.

**Definizione** Preparazione a base di formaggi ottenuti da latte crudo caprino, in prevalenza a coagulazione lattica, con aggiunta di pepe nero e altri ingredienti.

**Materie prime** Formaggi di capra in prevalenza a coagulazione lattica, pepe, aglio, prezzemolo disidratati.

**Descrizione del prodotto** Privo di forma propria, è di colore dal bianco candido al caffelatte chiaro. Pasta omogenea e priva di grumi con note speziate e piccanti. Con la maturazione il gusto è più avvolgente con ritorno di frutta secca e miele. È ottenuto da un amalgama di formaggio caprino a coagulazione lattica da latte crudo con l'eventuale aggiunta di caprini a coagulazione presamica di consistenza morbida o dura e pepe. La maturazione dura 20-60 giorni, con periodici rivoltamenti per eliminazione dello spurgo e l'eventuale aggiunta di pepe, aglio e/o prezzemolo disidratati.



## Zincarlin

**Territorio** Alto Lario, Val d'Intelvi e Alpi Lepontine (Como).

**Definizione** Ricotta aromatizzata.

**Materie prime** Siero vaccino, siero acido (siero dell'anno prima, più foglie, spicchi di limone, prugne verdi (per dare l'agra o maistra), latte di capra e/o vaccino, sale, pepe, aglio (facoltativo).

**Descrizione del prodotto** È una ricotta, più o meno grande, che va dai 250 ai 3500 grammi. Possiede un profumo particolare simile alla vaniglia e gusto morbido. Si produce con l'impastamento, lo schiacciamento e l'aggiunta del 3,5% di ricotta grassa. Il siero più il latte di capra e/o mucca a 90°C vengono addizionati del cosiddetto siero acido. È ricoperta di pepe nero. Viene venduta subito dopo la produzione. Comprimendo più a fondo e aggiungendo o meno il pepe si stagiona anche oltre l'anno.

### Curiosità

*Originariamente, la ricotta era uno scarto della lavorazione del formaggio. L'idea di aromatizzarla e di arricchirla si deve all'estro dei casari del Lario, che in questo modo potevano commercializzarla ricavando maggior profitto dai loro traffici di scambio con l'economia rivierasca.*

