

della Valtenesi sulle sponde gardesane. Da non sottovalutare, però, i prodotti caseari, dal celebre [Grana Padano](#) al saporito **Bagoss**.

I formaggi DOP

Numerosi sono i formaggi bresciani che hanno ottenuto il riconoscimento DOP. Il [Silter](#) è più caratteristico dell'area prealpina verso il lago di Iseo e viene ottenuto esclusivamente da latte di vacche Bruna Alpina del Monte Guglielmo e dintorni. La stagionatura media dura tra i 4 e i 6 mesi e il **sapore varia molto in base all'alimentazione degli animali**.

Tra i più conosciuti vi è sicuramente il **Grana Padano**, a pasta dura, diffuso in tutta la Pianura Padana già dall'Anno Mille. Molto apprezzato per la sua cremosità e il gusto lievemente piccante, dovuto al processo di erborinatura, è il [Gorgonzola](#), di facile **abbinamento con il Franciacorta Satèn** o il Demi-Sec.

Si può trovare poi il [Quartirolo](#), così chiamato in onore dell'erba quartirolo di fine stagione di cui si nutrivano le mucche al pascolo. Dalla pasta bianca e morbida, può essere consumato fresco o più maturo, di norma tra i 5 e i 30 giorni. Infine, da non dimenticare, il **Nostrano Valtrompia**, il **Provolone Valpadana**, il Salva Cremasco e il **Taleggio**.

Gli altri formaggi bresciani

Forse meno conosciuti ma altrettanto gustosi sono la Robiola Bresciana o *strachì bianc* - stracchino bianco - , ottima anche sulla polenta, il Casolet Nostrano, la Rosa Camuna e il Fatulù della Val Saviole, con latte di capra. A pasta extra dura è il **Bagoss**, Presidio Slow Food dal 1999, caratterizzato dalla presenza di zafferano che ne accentua la colorazione gialla.

Per gli appassionati del settore, ogni anno nel mese di ottobre si tiene la [Rassegna Franciacorta in Bianco](#), nel comune di Castegnato (Bs), dove è possibile degustare i formaggi tipici della terra bresciana oltre a rappresentanze di altri Paesi europei, come Francia e Spagna.

Fonti

www.franciacorta.net

www.fondazione Slow Food.com