Cheese Valleys e i Principi delle Orobie

Con ben 9 formaggi a Denominazione di Origine Protetta sui 54 esistenti in Italia, la provincia di Bergamo è indiscutibilmente posizionata sullo scalino più alto del podio del panorama nazionale

Un paesaggio delle Valli bergamasche.

Considerate la vocazione, la storia, le tradizioni e i riconoscimenti ricevuti in ambito caseario, Bergamo si è meritata il titolo di **Capitale Europea del formaggio**. Il successo dei formaggi delle valli bergamasche è, in verità, il successo delle produzioni di malga dell'arco delle Alpi Orobie e di quelle vallive che, dalla città lombarda, si aprono a ventaglio dal Lago di Iseo al Lago di Como.

I formaggi delle valli bergamasche

La **Valsassina**, la **Val Taleggio**, la **Val Brembana**, la **Val Seriana**, la **Val Imagna** e la **Val Gerola** sono veri e propri scrigni di produzioni casearie che offrono all'amante del cacio produzioni vaccine e caprine dalle forme, tipologie ed affinamenti talmente variegati da non trovare eguali in Europa.

Seppur caratterizzate da differenti esposizioni, altitudini e ventilazioni le Valli bergamasche, note anche come **Cheese Valleys**, hanno come comune denominatore l'**eccezionale qualità dell'erba di montagna**. Sia essa fresca del pascolo o essiccata e conservata per l'alimentazione invernale, l'erba delle alpi Orobie è l'elemento determinante per il carattere dei formaggi prodotti, determinandone profumi, aromi e sapori.

Stracchino all'Antica, Presidio Slow food.

Tradizione casearia delle Alpi Orobie

Le alpi Orobie sono intrise dell'odore del formaggio: la transumanza, la civiltà dell'alpeggio e la produzione casearia in quei luoghi hanno origini preistoriche. I successi raccolti nell'età contemporanea sono il risultato di pratiche consolidate in intere ere di evoluzione del pastore-allevatore-casaro bergamasco.

La concomitanza di pascoli umidi in quota e vallate facilmente accessibili dalle pianure, ha dato vita a centri urbani dove venivano convogliate le produzioni casearie. Bergamo, Como, Lecco furono centri in cui si commerciavano, stagionavano e consumavano i formaggi. Esempio ne è la Fiera di San Matteo a Branzi, durante la quale, fin dal Settecento, venivano raccolte le produzioni malghive del Branzi PAT, rendendo al contempo lo stesso paese snodo commerciale di primaria importanza.

Ma la produzione casearia delle Cheese Valleys è caratterizzato anche dalla produzione del latte di capi tipici della zona: la **bovina Bruna alpina**, spesso sostituita con capi di provenienza americana più produttivi, la **capra orobica** e la **pecora gigante bergamasca**.

E non possiamo dimenticare il **cane pastore bergamasco**, compagno inseparabile del pastore e specializzato nella gestione delle greggi, dotato di ottima intelligenza e innate doti di cane da guardia e conduzione.

I progetti di promozione dei prodotti della Cheese Valleys

L'attitudine casearia delle valli bergamasche, con la sua antica storia alle spalle è, tuttavia, in continua evoluzione e fermento e **Francesco Maroni**, direttore della Latteria di Branzi, ci ha raccontato dei numerosi progetti con cui le Cheese Valleys puntano a promuovere prodotti e territorio.

Tra questi, ricordiamo il **Progetto FORME**, di cui egli stesso è il responsabile, dedicato alla valorizzazione e promozione nazionale ed internazionale dell'intero comparto lattiero-caseario italiano; la **storica Fiera di San Matteo**, che si tiene a Branzi nel mese di settembre, riportata in auge dall'Associazione San Matteo-Le Tre Signorie; il **B2Cheese**, prima fiera internazionale del formaggio dedicata agli operatori del settore e il **progetto Formaggi Principi delle Orobie**, che nasce dalla promozione di sette eccellenze casearie delle Alpi Orobie.

Formaggio tipico Branzi.

Formaggi Principi delle Orobie

Il progetto Formaggi Principi delle Orobie può essere considerato il biglietto da visita delle alpi Orobie. **Sette formaggi** che riassumono le caratteristiche delle produzioni casearie della bergamasca. Conosciamoli meglio.

Formaggio Tipico Branzi

Prodotto originariamente nella Val Brembana, il Branzi è un formaggio che oggi viene prodotto anche nelle zone vallive. Caratterizzato dallo scalzo concavo, prende il nome dal paese di Branzi in cui un tempo veniva convogliata la produzione per la stagionatura e la successiva vendita. Si presenta in una **versione fresca con stagionatura inferiore ai 6 mesi**, ma anche stagionato sino ai 12 mesi.

Storico Ribelle

Presidio Slow Food, lo Storico Ribelle è un formaggio grasso d'alpe da latte vaccino con una piccola percentuale di latte caprino che non prevede l'aggiunta di fermenti. Raggiunge anche i dieci anni di invecchiamento e, nella sua produzione, si rileva l'aspetto determinante dell'alimentazione dei capi bovini che si cibano in pascoli dove cresce erba di estrema qualità.

Altri formaggi del progetto Principi delle Orobie.

Agrì di Valtorta

Formaggio della pezzatura di circa 50 grammi, di forma cilindrica formato a mano. Originariamente prodotto con latte di capra, l'Agrì di Valtorta venne in seguito utilizzato anche il latte vaccino. Caratterizzato da gusti e profumi freschi, da consumarsi entro pochi giorni dalla produzione.

Stracchino all'Antica

La bergamasca è la patria degli stracchini e del taleggio. Presidio Slow Food, lo **Stracchino all'Antica** ha forma quadrata e presenta una crosta fiorita, piuttosto spessa. Al centro, la pasta presenta una lieve gessosità, mentre il sottocrosta è cremificato. Sentori animali e e note aromatiche spiccate.

Formai de Mut dell'Alta Val Brembana

Formaggio d'alpe grasso, il **Formai de Mut** nacque con l'utilizzo del latte caprino, poi sostituito con quello vaccino. La produzione, inizialmente tipica della stagione estiva, oggi si svolge tutto l'anno, differenziando però la produzione d'alpeggio dall'altra attraverso l'apposizione del marchio blu in luogo di quello rosso.

Strachitunt Dop

È ottenuto dall'unione di due diverse cagliate (tecnica utilizzata originariamente per il Gorgonzola). Figlio di epoche in cui non vi erano celle frigo e spore da inoculare, lo **Strachitunt Dop** è un erborinato naturale caratterizzato da un processo di agatura ancora manuale oltre che sulle facce, anche sullo scalzo.

Formaggi di capra orobica

Sono i formaggi che caratterizzano le produzioni caprine di tutte le vallate orobiche. Si compongono di formaggi a coagulazione lattica, piccoli stracchini e formaggelle a coagulazione con utilizzo di cagli.

Data di creazione
27/04/2021
Autore
antonio-lodedo