



Dal Gorgonzola al Taleggio: i formaggi DOP della terra bresciana

La provincia di Brescia è conosciuta principalmente per le bollicine del Franciacorta e i prodotti del Garda ma è anche terra di formaggi di latte vaccino dalle mille sfaccettature: dal Grana Padano a pasta dura fino al cremoso Gorgonzola, passando per il Salva Cremasco e il Taleggio.



Formaggi DOP della terra bresciana, dal Gorgonzola al Taleggio (Foto © Pamela Mussio).

La provincia di Brescia è la più estesa della Lombardia e va dal Lago di Garda a quello di Iseo, passando per Valle Camonica, Valle Sabbia e Valtrompia. Dal punto di vista geografico, racchiude specchi d'acqua, colline moreniche, prealpi e pianura: ciò permette di offrire agli appassionati di enogastronomia una vasta gamma di prodotti tra cui scegliere.

Apprezzati in tutto il mondo sono i [vini della Franciacorta](#) tra Brescia e Iseo, affiancati da quelli 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.



Gorgonzola DOP (Foto © www.naviglilombardi.it).

Si può trovare poi il **Quartiolo**, così chiamato in onore dell'erba quartirola 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 Fatulì della Val Savio, 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

Data di creazione

08/04/2019

Autore

pamela-mussio