

Cooperativa di Produttori Agricoli della Valle Seriana

**PRODUZIONE ARTIGIANALE E
COMMERCIO DI FORMAGGI TIPICI
DA LATTE CRUDO
DELLA VALLE SERIANA**

**Tutti i nostri formaggi
sono prodotti in aziende agricole
della Valle Seriana
secondo la tradizione casearia locale
in linea con i requisiti igienico sanitari
del protocollo H.A.C.C.P.**

**La genuinità
ed il sapore
del buon formaggio
artigianale**



**Formagèla Valseriana: il punto di forza
formaggio per il quale è in corso la domanda
di ottenimento della D.O.P.**

Formagèla Valseriana

L'antica produzione della formaggella della Valle Seriana si perde nella notte dei tempi.. Già nel medioevo era utilizzata come merce di scambio, per il pagamento di dazi e di pedaggi, garanzia della ricchezza che veniva attribuita a chi produceva "oro bianco", lo trasformava e conservava sotto forma di deliziosi formaggi..

La produzione, per tecnologia accomuna tutte le aziende della Valle, da Ranica, il paese più a sud, fino a Valbondione e Castione della Presolana, passando per la Valgandino, la Valle del Riso, e tutte le valli laterali.



Formagèla Valseriana può essere prodotta a partire da latte crudo intero, ma generalmente e tradizionalmente viene utilizzato il latte crudo di due munte, di cui una a leggera acidità di fermentazione naturale.

In caldaie di rame si forma la cagliata, che è tagliata e semi-cotta con diversi utensili storici, come il "tris" l'antico spino che ora è d'acciaio, la "spada" e la "rödela".

La salatura avviene a secco, con sale marino, e la stagionatura, per un minimo di venticinque giorni, avviene in cantine ad umidità naturale.



Per Formagèla Valseriana è in corso la richiesta di ottenimento della D.O.P. nel tentativo di valorizzare questo formaggio e contribuire alla permanenza delle aziende agricole sul territorio, con i conseguenti benefici a livello paesaggistico e territoriale.

Per questo fine, la Cooperativa di produttori di latte e prodotti caseari della Valle Seriana sta compiendo, con il sostegno delle Comunità Montane Valle Seriana e Alta Valle Seriana, un grosso sforzo di controllo, miglioramento qualitativo, commercializzazione e promozione del prodotto.



Formaggio stagionato

Il formaggio stagionato è solo uno dei motivi per visitare gli alpeggi della nostra Valle..

Le caratteristiche di questo formaggio vengono infatti esaltate quando viene prodotto da latte di vacche al pascolo, le mille essenze vegetali profumate, il colore giallo della pasta dovuto alle infiorescenze dei prati montani...

...fanno sì che questo prodotto sia uno dei più ricercati e pregiati tra i tradizionali della Valle Seriana



Il formaggio stagionato è prodotto a partire da latte crudo a leggera acidità di fermentazione naturale, parzialmente scremato per affioramento.

Il latte è lavorato in caldaie di rame, la cagliata è sminuzzata molto finemente con lo spino e cotta fino a una temperatura che si aggira intorno ai 50°C.

La salatura avviene a secco o in salamoia, e la stagionatura si protrae per un periodo compreso tra tre mesi, per un formaggio dolce, e più di un anno, per un gusto deciso.

Il risultato è uno stagionato semigrasso dalle caratteristiche inimitabili.



Stracchino

Lo stracchino è un formaggio a pasta molle prodotto a partire da latte vaccino crudo intero.

Il suo nome deriva probabilmente dal fatto che al ritorno dalla transumanza, le vacche "stracche" e affaticate dal lungo viaggio tra pascoli di montagna e fondovalle, producevano poco latte, ma molto ricco e concentrato di nutrienti.

Questa ricchezza di grasso e proteine si traduceva in un formaggio dalle caratteristiche uniche, consistenza morbida e gusto fresco e cremoso...

Oggi la tecnologia produttiva prevede l'utilizzo di latte intero, che non subisce alcun trattamento termico per conservare l'identità ed il legame del prodotto con il territorio.

Lo stracchino è, quindi, un formaggio a pasta cruda, il latte è lavorato subito dopo la mungitura, la cagliata, morbida e dolce, è formata in fascere quadre e sulla crosta vi è impresso il tipico disegno dei telaini di paglia adagiati sullo spersoio per favorire un corretto spurgo.

La salatura è a secco, dura ben 48 ore, prima della stagionatura in cantine ad umidità naturale per almeno una decina di giorni.

