

mieli e formaggi bresciani

Testi di **Lodovico Valente**
Fotografie:
GB Services Studio
e Archivio
Apicoltura del Sampi



ne servito a piccole scaglie o utilizzato da grattugia. La pasta è generalmente di color giallo paglierino tendente al dorato, con leggere occhiature fini, rade e ben distribuite.

La crosta è liscia e marrone con tendenza all'aranciato. Il profumo è deciso, legato al territorio con sentori d'erba tagliata, il sapore è leggermente speziato, sapido, non piccante, gradevole e persistente.

La forma stagionata ha l'aspetto cilindrico di diametro 40 cm circa, alto circa 15 cm e peso di circa 15 kg.

Utilizzo principale: è tradizione usare il Bagoss come ingrediente essenziale per il ripieno dei casoncelli (o ravioli), o grattugiato per insaporire zuppe e minestre, o gustato da solo o arrostito sulla piastra con la polenta.

Lavorazione: il latte vaccino viene lavorato crudo, parzialmente o totalmente scremato per affioramento, riscaldato fino a 37°C mantenendo la massa in movimento, aggiunto di caglio in polvere di vitello che porta alla coagulazione in 60' circa.

La cagliata viene rotta in due tempi con intervallo di circa 15' e riscaldata fino al

Formaggio BAGOSS

In dialetto Bagoss significa 'di Bagolino', comune capoluogo della Valle del Caffaro, dove ogni anno si svolge uno dei più tradizionali carnevali italiani.

Il Bagoss è un formaggio a pasta semicotta stagionato e decisamente gustoso, fatto con il latte vaccino, dal colore giallo paglierino dato dalla presenza dello zafferano.

Caratteristiche: formaggio fatto **artigianalmente** con latte vaccino di raccolta **esclusivamente** della valle di Bagolino e stagionato in tipiche cantine.

Prodotto a pasta dura da tavola e da grattugia, preparato con latte parzialmente scremato per affioramento e con caglio naturale di vitello e aggiunta di zafferano; tali ingredienti fanno di questo formaggio il più alto esempio della tradizione artigianale casearia Bresciana.

Tipologia: il Bagoss è un formaggio a pasta semicotta. La stagionatura può durare da 6-8 mesi ad oltre due anni, e in quest'ultimo caso il bagoss vie-





raggiungimento di circa 49°C, alcuni casari aggiungono piccolissime quantità di zafferano solo per dare colore senza coprire il sapore del formaggio. Queste operazioni ancora oggi vengono svolte con caldaia in rame talvolta riscaldate a legna. Sul fondo di esse la cagliata si deposita dopo un riposo di 45'; viene quindi estratta e posta nelle fascere dove viene pressata per 24 ore. Le forme vengono salate da entrambe le parti almeno due volte la settimana per circa 3/4 mesi, quindi poste in locali dove stagionano da un minimo di sei mesi a due anni e oltre. Durante la stagionatura le forme vengono periodicamente rivoltate, pulite e unte con olio di lino crudo per evitare la formazione di muffa .

Varietà: la varietà è data dalla stagionatura.

Origine: Bagolino (BS). La zona di produzione tipica è il comune di Bagolino, ma la produzione del Bagoss è legata ai ricchi pascoli compresi tra le tre principali vallate bresciane, la Val Camonica, la Val Trompia e la Val Sabbia, ed è tuttora praticata dai caseifici locali. In inverno le mucche di razza Bruna Alpina vengono tenute nei caratteristici fienili, e il latte viene lavorato dalle aziende di fondo valle o dal caseificio sociale, mentre nei mesi estivi l'allevamento si trasferisce sui pascoli alpini e la produzione del bagoss avviene nelle malghe secondo il metodo tradizionale e utilizzando antichi strumenti in rame.

Stagionalità: tutto l'anno.

Reperibilità: non facile lontano dalla zona di produzione.

Come scegliere: il bagoss migliore è quello prodotto in estate, quando il bestiame si nutre di erba fresca. Chi se ne intende riesce a distinguere la valle da cui proviene, per il leggero variare del sapore a seconda delle diverse erbe del pascolo.

Formaggio TOMBEA

A differenza di altri formaggi d'alpeggio e della media montagna, risulta dolce al gusto: non si procede infatti alla generosa aggiunta di sale sulla crosta.

Quando era più diffuso, il Tombea si utilizzava per grattugia sulle paste, condite con la selvaggina del luogo. Veniva per lo più venduto nelle valli circostanti a media stagionatura (12 o 15 mesi), dopo che veniva lasciato maturare nei rolt, le casere di qui.

Raggiunge con facilità i quattro anni di stagionatura, ma le forme più pregiate, possono essere stagionate sino a nove anni.

Oggi purtroppo si commercializza quasi sempre fresco (l'occasione annuale per assaggiare questo prodotto è durante la festa del formaggio, nella seconda metà di settembre) e se ne perdono le tracce con dubbie stagionature fuori dai luoghi d'origine.

Caratteristiche: la crosta di questo formaggio dev'essere sottile, soda, e di colore paglierino.

Dopo 180 giorni assume colore e profumo del sottobosco autunnale, in quanto sottoposto a spalmatura giornaliera di olio di lino.

Trascorsi almeno 18 mesi dalla produzione l'occhiatura scompare e le forme più nobili ... le fa el gra de ris, ovvero la pasta diventa granulosa e si accentua l'aroma delle dolci e sottili erbe di montagna.

Al taglio appare talvolta una sottile lacrima e la pasta è di colore giallo vivace.

Territorio: Magasa, Valvestino - BS

Definizione: Formaggio prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato, stagionato.

Sinonimo: Formaggio di Magasa

Materie Prime: Latte, caglio e sale

Caratteristiche fisiche: Le dimensioni sono variabili, il peso si aggira attorno ai 10 Kg; diametro 35 cm e scalzo 12 circa

Descrizione sensoriale: Dolce, con un retrogusto amarognolo ed una punta di acido.



Prima di presentarvi gli accompagnamenti con il miele a questi formaggi, vogliamo ricordarvi che tutti i mieli, ogni anno, hanno caratteristiche leggermente diverse per la varietà dei vari nettari presenti, più per il millefiori che, in percentuale minore, nei mieli monoflora: questo è dovuto alla stagionalità. Pertanto il corretto accompagnamento va legato a mieli e formaggi dell'annata.

Al formaggio BAGOSS si accompagnano il Miele di Melata e il Miele di Tiglio

Melata (Metcalfa...)

Analisi Organolettica: colore ambrato scuro. Odore intenso, di vegetali cotti, di confettura di pomodori, un po' tostato. Sapore non eccessivamente dolce. Aroma simile all'odore: vegetale/fruttato, di conserva di pomodoro, di fondo di cottura di marmellata, di melassa. Piuttosto persistente.

Miele la cui dolcezza sobria e compatta si amalgama perfettamente con la sapidità del formaggio realizzando un fine bocca elegante e piacevole.



Bagoss con Melata o Miele di Tiglio

Tiglio (Uniflorale di tiglio)

Analisi Organolettica: liquido, limpido, colore ambrato. Odore di media intensità, di tipo vegetale/fruttato, con una decisa nota balsamica, officinale, mentolata. Sapore normalmente dolce, con una leggera punta amarognola. Aroma simile all'odore, ma più balsamico, mentolato. Piuttosto persistente.

Questo miele dal profumo intenso e leggermente balsamico, dal sapore con piacevole nota amarognola nel sapore, contrasta piacevolmente la sapidità del formaggio e porta a un fine bocca di perfezione palatale.



Al Formaggio TOMBEA si accompagnano il Miele di Rododendro e il Millefiori Estivo

Rododendro (Uniflorale di rododendro)

Analisi Organolettica: cristallizzato, a cristallizzazione morbida e di consistenza gradevole e spalmabile. Colore beige con riflessi aranciati. Odore di lieve intensità, fresco/balsamico e fruttato: di marmellata di mele cotogne. Sapore normalmente dolce. Aroma più intenso dell'odore: fruttato, rinfrescante, anche un po' pungente e balsamico; di caramella fondente alla frutta; di media persistenza.

Miele di alta montagna, così come il formaggio, che per la sua sobria dolcezza si armonizza in un perfetto contrasto con il rustico fondo leggermente amarognolo del formaggio.

Millefiori estivo (Castagno, Rovo, Scotano,...)



Analisi Organolettica: liquido, opalescente, colore ambrato. Odore di media intensità, di tipo fruttato, di frutta molto matura, di susine mature, di caramelle all'orzo. Sapore normalmente dolce. Aroma simile all'odore, caramellato/fruttato. Piuttosto persistente.

Questo miele dal gusto deciso e moderatamente amarognolo, si accosta, in perfetta simbiosi, con il rustico fondo leggermente amarognolo del formaggio.

Tombea con Miele di Rododendro e Millefiori estivo



Si ringraziano



di Botticino Mattina (Bs)
tel. 030 2693284
www.apiculturasampi.it
per la disponibilità e la
collaborazione prestate.

La Dottoressa
Carla Gianoncelli
della
Fondazione Fojanini
di Studi Superiori
Laboratorio Apistico
(Sondrio)
Tel 0342 512954
per le schede delle
analisi organolettiche.