

## PRODOTTI TIPICI BERGAMASCHI E DELLA VALCAVALLINA PRESENTI NEI PUNTI VENDITA

### SALUMI

*Nella civiltà contadina bergamasca, l'allevamento del maiale e la lavorazione delle sue carni hanno da sempre rivestito un ruolo importantissimo sia a livello alimentare della famiglia, che come investimento per integrare la scarsa economia della vita rurale. Il "sacrificio" del maiale, per secoli ha rappresentato, e in molte zone rappresenta ancora, un rito che si ripete, tutti gli anni, all'inizio dell'inverno. Una tradizione che fa parte della cultura bergamasca, che, nonostante l'industrializzazione, rimane fortemente ancorata in quella civiltà contadina che con difficoltà, abbandona le sue abitudini. Accanto alla lavorazione tradizionale, fiorente soprattutto nelle zone collinari e di montagna, esiste nella pianura bergamasca uno sviluppatissimo comparto suino, fatto di medi e di grandi allevamenti intensivi. Allevamenti che consentono al settore d'avere produttività e competitività sia a livello nazionale, che all'estero. Questo, grazie anche alle moderne tecnologie usate dagli imprenditori che consentono di ottenere prodotti genuini e perfettamente in regola con le normative comunitarie. Tutto senza abbandonare la lavorazione caratteristica dell'insaccato che fonda le sue radici in un passato remoto. C'è solo l'imbarazzo della scelta. Salami, cotechini, salcicce, prosciutto, pancette e lardo, tutti rigorosamente "alla bergamasca" e d'eccellente qualità, sia sotto il profilo gustativo che organolettico. Qualunque cosa si scelga il risultato non cambia: è un vero trionfo di gusto e di sapori particolari. Di prodotti che, solo a guardarli, fanno venire l'acquolina in bocca, e volare il pensiero a piatti rustici, ma insuperabili, come "polenta e codeghì" o ancor più semplicemente "pa' e salam". Anche la Valcavallina, ha i suoi norcini, casarecci o professionali che siano, pronti a produrre insaccati addirittura secondo le varie e diverse ricette dei singoli paesi.*




### Cotechino della ValCavallina



#### Descrizione

Conosciuto come Codeghì, è uno dei prodotti più caratteristici della cultura tradizionale della terra Orobica, interprete principale, con la polenta, delle e delle sagre paesane dove viene proposto arrostito alla griglia o, con meno frequenza, bollito. Nei fine settimana estivi, nei luoghi di villeggiatura, è facile che alle narici arrivi quel delizioso ed invitante profumo di grigliate nelle quali lui, "ol Codeghì" è il primo attore.

Il Supermercato , con passione, produce in proprio, da decenni, gli insaccati tradizionali bergamaschi. Il Cotechino è prodotto con l'utilizzo di carni suine fresche da coscia, spalla, coppa e , per la parte grassa, da sottogola o pancettone. Il tutto deve essere macinato con grana fra i tre e i cinque millimetri. All'impasto per far raggiungere al prodotto finito gusti e aromi particolari, vengono aggiunti pepe nero, vino rosso nel rapporto di 300 ml ogni 100 chili di carne, spezie e aromi ed aglio fresco pestato o messo in infusione nel vino. La salagione si esegue per miscelamento, cioè aggiungendo direttamente all'impasto sale marino granulare macinato molto fine e nella proporzione del 2,5-3 per cento. Il prodotto viene poi insaccato nel budello naturale di suino detto "bazetta", legato a mano con lo spago ed ogni cotechino deve pesare circa 100 grammi.




## Salame della ValCavallina



### Descrizione

Il Salame è prodotto con carni di maiale fresche provenienti da esemplari di “suino pesante italiano” di 160 chili. E' uno dei prodotti tipici più caratteristici della civiltà rurale bergamasca. Era, ed ancora in molte realtà continua ad esserlo, quello che si offriva a parenti, amici e conoscenti in visita. Ogni contadino o produttore aveva la sua ricetta segreta, che non veniva svelata ad altri, perché il salame era quasi un distintivo, l'emblema della famiglia o della casata. “L'è chel del Damo, ol piò bù de la al”, una delle tante presentazioni che potevano avere tre fette di vero salame bergamasco offerte, come una grande rarità, in valle. Si rarità, perché “ol salàm”, nella realtà contadina, lo si produceva solo una volta l'anno, quando si ammazzavano i maiali ingrassati per mesi e mesi, nell'attesa della grande festa, che avveniva, solitamente, in inverno. E come una rarità veniva custodito attaccato al soffitto, al fresco nelle cantine, dove il budello, che proteggeva il prezioso e delicato impasto, si arricchiva di quelle muffe che sono una delle sue caratteristiche particolari di questo tradizionale e squisito prodotto.

Il Supermercato , con passione, produce in proprio, da decenni, gli insaccati tradizionali bergamaschi. Il Salame è prodotto con carni fresche di maiale del tipo “suino pesante italiano” di 160 chili circa. La parte magra proviene da coscia, spalla e coppa e nell'impasto deve essere il 70-75 per cento circa. La parte grassa, invece, che è il 25-30 per cento del prodotto, si ricava dal sottogola o pancettone. Il tutto deve essere macinato con una grana di 8 millimetri. Per conferire al prodotto finito gusti ed aromi particolari, all'impasto vengono aggiunti: pepe nero nella dose minima di 80 grammi ogni 100 chili di prodotto, vino rosso, spezie ed aglio fresco pestato e messo in infusione nel vino. Dopo la prima lavorazione, l'impasto viene insaccato in budelli crespone (tratto iniziale del colon) e poi si effettua la legatura a mano.

La stagionatura, che non deve essere inferiore a 40 giorni, avviene in luoghi freschi ed areati. In questo periodo sul budello si forma la caratteristica muffa di colore che varia dal bianco al grigio, fino al verde. La muffa deve essere uniforme su tutto il salame.

Il diametro non deve essere inferiore agli 8 centimetri e la lunghezza minima è di 30 centimetri. Il peso all'insacco normalmente è di un chilo e mezzo. La pasta ha colore rosso per la parte magra, con inserti di grasso di colore bianco. Ha un profumo molto intenso e caratteristico ed il sapore varia da lavorazione a lavorazione, in base alle spezie ed agli aromi che vengono aggiunti all'impasto. Mai, in tutti i casi, aggressivo e piccante. Quasi sempre saporito, ma allo stesso tempo delicato. All'assaggio il prodotto, di norma, quasi si scioglie in bocca, trasmettendo tutti i suoi profumi e gli aromi. Insomma un Pà e Salam è proprio da non perdere!!





## Salsiccia della ValCavallina



## Descrizione

Conosciuta anche come Loanghina è uno dei principali ingredienti dei piatti tipici e tradizionali di Bergamo. Conditata con polenta, arrostita alla brace, in umido con cotiche, stufata con le verdure o, addirittura, cruda spalmata sul pane. Gli abbinamenti sono numerosissimi, questo grazie, anche, al suo gradevole sapore che si "sposa", senza alcun problema, con diversi altri alimenti. In molti casi, oltre che come piatto unico, è usata anche come ingrediente nei sughi come il ragù e nei ripieni dei ravioli o di torte salate.

La salsiccia prodotta dal Supermercato  comprende anche una variante, con brodo e formaggio, prodotta esclusivamente nel periodo invernale durante la stagione della caccia, per poterla accompagnare al tipico piatto "Polenta e uccelli".

Il Supermercato , con passione, produce in proprio, da decenni, gli insaccati tradizionali bergamaschi. La Salsiccia è prodotta con carni di maiale fresche di "suino pesante italiano" di 160 chili circa. La parte magra proviene da coscia, spalla e coppa per un 60 per cento circa, mentre la parte grassa, restante 40 per cento, si ricava da gola, sottogola e pancettone. La grana di macinatura è di 3-4,5 millimetri. La concia avviene aggiungendo direttamente all'impasto sale marino, vino rosso e spezie. L'impasto viene insaccato in budello di ovino, detto groppino.

---

## Lardo



## Descrizione

Il Lardo, questo squisito prodotto che si scioglie in bocca, lo si ottiene con la lavorazione della parte superiore della schiena del maiale, che deve avere categoricamente le caratteristiche del "suino pesante italiano": 160 chili circa. Il prodotto, dopo il taglio e la prima sgrossatura, viene salato manualmente a secco per un periodo non inferiore a 20 giorni. Diversi sono i produttori che aggiungono spezie ed erbe aromatiche per conferirgli un sapore particolare. Originariamente, nella civiltà contadina, il lardo costituiva una riserva di grasso che poteva essere usata per tutto l'anno senza alcun problema. Una scorta che trovava un largo uso nelle famiglie numerose, che ne avevano sempre una riserva nelle fresche cantine dei cascinali. Oggi, grazie anche a lavorazioni particolari, che ne esaltano il sapore delicato, il lardo è diventato una vera leccornia.

## Produzione

Il prodotto dopo il taglio e la prima sgrossatura, viene salato manualmente a secco per un periodo non inferiore a 20 giorni. Si usa la parte superiore della schiena del maiale in tagli del peso di tre chili circa.

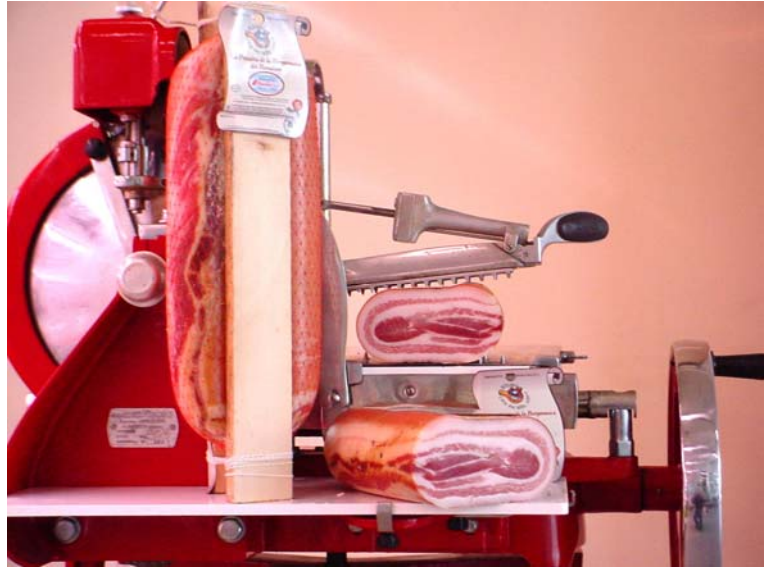
I pezzi vengono salati manualmente.

Diversi produttori aggiungono anche spezie ed erbe aromatiche per conferirgli caratteristiche particolari.

Il periodo della salatura non deve essere inferiore ai 20 giorni. Ad essiccazione ultimata il prodotto, che assume un colore bianco con venature rosacee, è pronto per essere venduto.

---

## Pancetta della Bergamasca



### Descrizione

La classica “pansèta de la bergamasca” viene prodotta con carni suine fresche con cotenna della pezzatura minima di 3 chilogrammi, provenienti da animali dalle caratteristiche del “suino pesante italiano”, cioè di 160 chili di peso. Gli altri ingredienti sono il sale marino fino, pepe nero, spezie ed erbe aromatiche. In base alla salatura ed alla quantità di spezie, la pancetta può essere più o meno saporita. La più richiesta è la dolce o leggermente saporita. Il metodo di produzione prevede un’iniziale refrigerazione della carne, di durata variabile dalle 24 alle 36 ore. Dopo questa fase, il prodotto raggiunge una consistenza ideale per la sua rafilatura e squadratura ed è pronto per la salagione e speziatura, periodo che dura sette giorni. A questo punto la pancetta dopo essere stata chiusa a libro, steccata, cucita e legata a mano è messa ad asciugare per 4 giorni e per poi passare alla stagionatura finale che dura almeno 45 giorni.

## FORMAGGI

*Fino alla fine del Settecento, eccezion fatta per casi particolari, la caseificazione era effettuata solo a livello artigianale. Ogni agricoltore tramandava al figlio l'arte del casaro che a sua volta aveva appreso dal padre o dal nonno. Con quel latte che le poche mucche fornivano venivano realizzati i formaggi, che variavano da zona in zona secondo le tradizioni e le usanze del luogo o della vallata. Con la nascita dei grossi caseifici industriali, dei consorzi e delle aziende specializzate nella fornitura del latte in bottiglia, i piccoli agricoltori hanno gradualmente abbandonato la lavorazione dei formaggi ed hanno iniziato a conferire il loro latte ai trasformatori che, industrialmente, riuscivano ad estrarre dalla materia prima tutto quello che era possibile estrarre, il più delle volte in barba alle antiche usanze del posto. Qualcuno però, nonostante l'abbandono del settore agricolo e l'industrializzazione, è rimasto ancorato alle antiche lavorazioni e ha continuato con quella produzione artigianale legata alle più antiche tradizioni della sua terra. Dapprima ha proseguito nei locali usati dai nonni e dai nonni dei nonni, emananti ricordi antichi e quell'aria bucolica tanto cara agli abitanti delle città. Poi, negli ultimi decenni, si è comunque adeguato alle regole comunitarie creando, per proseguire nel lavoro, caseifici a norma, piastrellati di bianco, con tavoli e attrezzature in acciaio e completamente asettici.*

**Dei vecchi tempi sono rimaste solo le lavorazioni, che hanno tratto un vantaggio a livello qualitativo.**

*Anzi con quella voglia di ritornare e di rivivere le proprie radici che è esplosa nell'ultimo trentennio, si è registrata la riscoperta di vecchie lavorazioni che, difficoltose o poco remunerative, erano finite nel dimenticatoio. Sono ritornate così in auge le formaggelle delle varie vallate e formaggi stagionati in modo particolare, su tutti lo strachitunt, per il quale è stata recentemente chiesta la Dop. Una varietà di formaggi infinita che ogni piccolo casaro ha cercato di personalizzare sia nella forma sia nella stagionatura.*

*Accanto ai piccoli casari artigianali sono nate anche medie realtà, che hanno scelto la strada della qualità. Realtà che, pur lavorando 400-500 quintali di latte al giorno, sono rimaste ancorate alle più antiche tradizioni della Terra Orobica, realizzando prodotti di altissima qualità che nulla hanno da invidiare a quei formaggi dai nomi altisonanti che, più dello standard qualitativo, hanno fatto del battage pubblicitario l'arma vincente.*

*Già in epoca Romana, infatti, si producevano famosi ed apprezzati latticini. Inizialmente merce di scambio, i formaggi col passare dei secoli sono diventati gradualmente una fonte di reddito che, in alcune zone, ha assunto un ruolo primario nell'economia locale.*

*La conformazione del territorio, che garantisce un'alimentazione di diversa consistenza, da luogo a luogo, ha caratterizzato la loro produzione, conferendo ad ognuno un aroma e un sapore caratteristico proveniente, oltre che dalle tradizionali lavorazioni, dai pascoli e dagli alpeggi usati.*

*Ce n'è per tutti i gusti e per un'infinità di abbinamenti che sono stati studiati, e continuano ad essere elaborati, dai grandi cuochi. Così accanto alle ricette tradizionali, si affacciano nuove proposte che vedono come protagonisti anche*

altri prodotti caratteristici del territorio, come il miele, le confetture, l'olio d'oliva extravergine o il vino Valcalepio nelle sue diverse tipologie.

---

## Il Branzi



### Descrizione

#### Dove viene prodotto

La zona di produzione del Branzi è rappresentata dall'intero territorio delle comunità montane della Valle Brembana, della Valle Imagna, della Val Seriana e della Valle Cavallina tutti ubicati in provincia di Bergamo.

### Caratteristiche

Il Branzi è un formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino crudo intero proveniente almeno al 90 per cento da bovine di razza Bruno Alpina alimentate con foraggi pascolati o affienati dell'area montana e pedemontana.

### Lavorazione

Il latte viene versato in una caldaia e riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 35 e i 38° C mantenendolo in lieve e continua agitazione per assicurare l'uniforme diffusione del calore. Viene quindi aggiunto il caglio liquido di vitello. Il latte viene lasciato a coagulare per un periodo di tempo oscillante tra 25 e 40 minuti. Si procede quindi ad una prima rottura della cagliata con strumenti detti spade o lire (attrezzi costituiti da un manico di materiale idoneo all'uso alimentare sulla cui estremità sono inserite una serie di lame concentriche di acciaio) in modo da ottenere strisce di pasta parallele per favorire lo spurgo del siero. La cagliata così lavorata viene lasciata riposare per almeno 10 minuti fino a quando non raggiunga la consistenza ottimale, attestata dal fatto che si avverte al tatto una superficie rugosa, la cosiddetta nervatura.

Trascorso tale periodo di tempo si procede ad una seconda rottura fino a quando i grumi caseosi abbiano raggiunto la dimensione di un chicco di riso. Tale sminuzzamento accentuato della cagliata, favorendo un maggiore spurgo del siero, consentirà l'ottenimento di un formaggio più duro e caratterizzato da una buona conservabilità.

La cagliata viene sottoposta ad un ulteriore trattamento termico a 45-48° C per 30-40 minuti con continuo rimescolamento della stessa in modo da assicurare un uniforme trattamento termico anche al cuore dei grumi caseosi. Terminata la rottura e la cottura, la cagliata si lascia depositare al fondo dove viene fatta riposare per 15-20 minuti per favorire il compattamento della massa caseosa in un unico aggregato.

*Forma:* cilindrica a facce piane o leggermente convesse con scalzo concavo (a "V") conferito dalla faserà.

*Diametro delle facce:* da 35 a 45 cm.

*Altezza dello scalzo:* da 8 a 10 cm.

*Peso:* da 8 a 15 kg.

*Crosta:* sottile, liscia, elastica e di colore giallo paglierino nel tipo "fresco"; tendente a diventare più consistente e di colore giallo scuro con il progredire della stagionatura.

*Pasta:*

- per il tipo "fresco": consistenza morbida ed elastica;
- per il tipo "semi stagionato": semi morbida ed elastica;
- per il tipo "stagionato": compatta (e dura). *Occhiatura:* leggera e uniformemente distribuita;

Grasso sulla sostanza secca: minimo 49%;  
Proteine sulla sostanza secca: minimo 35%.

---

## Formagella Bergamasca



### Descrizione

#### Dove viene prodotto

In tutta la provincia di Bergamo.

### Caratteristiche

In tutte le montagne della bergamasca ed anche in diverse zone di collina e di pianura si produceva, e si continua ancor oggi a produrre, un tipico formaggio chiamato "Formaggella".

La sua origine si perde nella notte dei tempi ed è stata sicuramente uno dei primi prodotti caseari realizzati dall'uomo. In origine era merce di scambio e di pagamento per l'affitto dei fondi, fino a diventare fonte di reddito per gli agricoltori. Cenni di questo prodotto si trovano in documenti dell'XI e XII secolo. Come all'origine, continua ad essere prodotta con latte intero di vacca di una o due mungiture.

Col passare degli anni, per esigenze commerciali e per circoscrivere il territorio di produzione, ha preso il nome delle Valli o dei centri dove viene lavorata.

Le formagelle si assomigliano tutte per forma e peso, ma ognuna di loro si distingue dall'altra per il sapore determinato dal foraggio che le mucche, per la quasi totalità di razza Bruna Alpina, mangiano nel loro territorio. Foraggio che, per l'esposizione al sole, per l'altitudine e per le caratteristiche del terreno varia da zona a zona e trasmette al latte aromi e profumi diversi. Mentre molti caseifici l'hanno vincolata al loro territorio di competenza, altri continuano a produrre e commercializzare questo delizioso formaggio con il suo nome iniziale: "Formagella" o "Formaggella della bergamasca". Di seguito illustriamo la lavorazione tipo che, anche se di poco, varia da territorio a territorio e da caseificio a caseificio.

### Tipologia

È un formaggio a pasta semicotta. Ha forma cilindrica con diametro di 18-22 centimetri e uno scalzo leggermente convesso di 5-8 centimetri. Il suo peso medio è di due chili circa.

### Produzione

Al latte, scaldato a 34-35 gradi, si aggiunge il caglio liquido di vitello.

La coagulazione avviene in 35-40 minuti e quindi si procede a rompere la cagliata.

Successivamente si riscalda lentamente fino a raggiungere una temperatura dai 36 ai 42 gradi: ogni casaro ha le sue regole, i suoi tempi e le sue temperature.

Si lascia quindi riposare la massa caseosa per 10 minuti e poi si procede a posizionare nelle fascere il prodotto.

La salatura, a secco, viene effettuata dopo tre giorni.

### Stagionatura

Avviene in locali con una temperatura di 8-12 gradi.

Il periodo minimo di maturazione è di 60 giorni durante i quali le forme vengono rivoltate e pulite diverse volte con uno strofinaccio inumidito con acqua salata.

### Caratteristiche

Il sapore è molto delicato ed il formaggio sprigiona gli aromi delle essenze del foraggio di cui si sono alimentate le vacche. Tende leggermente ad irrobustirsi con l'invecchiamento.

La pasta è bianca e compatta nelle forme fresche, acquista maggiore consistenza con la stagionatura.  
La crosta è sottile di colore giallognolo.

---

## Formagella Val Cavallina



### Descrizione

#### Dove viene prodotto

In Valle Cavallina

### Caratteristiche

Le sue origini sono antiche, però non esistono documenti specifici sulla sua produzione.

Nei testi si accenna a “squisiti formaggi” realizzati dagli allevatori della zona che usavano latte proveniente dai pascoli montani del Monte Avaro, dei Colli di San Fermo e dell’intera valle che già ai tempi della Serenissima aveva un numero discreto di bovini. Oggi continua ad essere prodotta, oltre che in modo artigianale, industrialmente dal Caseificio Paleni di Casazza che l’ha diffusa sia a livello nazionale che internazionale.

Le forme, per la maggior parte, subiscono una marchiatura a fuoco che ne esalta la tipicità.

### Tipologia

Per questo formaggio a pasta semicotta, si usa il latte di vacca intero di una o più mungiture proveniente dai pascoli della vallata ricco degli aromi e dei profumi che il foraggio collinare gli conferisce.

Di forma cilindrica, ha un diametro di 20 centimetri circa, un’altezza allo scalzo di 4-6 centimetri ed un peso che non supera quasi mai i due chili.

### Produzione

Al latte scaldato a 36-38 gradi, viene aggiunto caglio liquido di vitello.

A coagulazione avvenuta si rompe la cagliata e dopo un breve periodo di riposo si procede a un nuovo riscaldamento della massa caseosa che, prima di essere estratta e posizionata nelle fascere, subisce un’altra pausa di riposo di circa 30 minuti.

La salatura avviene a secco.

### Stagionatura

La maturazione si svolge in locali con temperatura a 8 gradi circa e umidità all’80-90 per cento. Il prodotto è pronto per la commercializzazione dopo 45 giorni.

Una stagionatura più lunga rende il formaggio più saporito mantenendo, in tutti i casi, intatte le sue peculiarità.

Durante la stagionatura le forme vengono rivoltate e pulite periodicamente.

### Sapore

Il sapore, delicato e mai aggressivo, al palato risulta dolce con un gusto rotondo in cui si riscontrano sentori di erba appena tagliata e latte fresco. Gli aromi diventano più aggressivi con l’invecchiamento.

La pasta si presenta chiara e con una leggera occhiatura.  
La crosta è di color bianco sporco, tendente al grigio.

## Formagella Valle Imagna



---

### Descrizione

#### Dove viene prodotto

In Valle Imagna

### Caratteristiche

Questo formaggio viene prodotto esclusivamente con latte vaccino intero proveniente da mucche di razza Bruno Alpina della Valle Imagna. Le sue origini sono antiche come quelle di tutte le sue consorelle; solo recentemente è stata marcata come "Formagella della Valle Imagna" dalla Casera Monaci di Almenno San Salvatore, per valorizzare il territorio e le lavorazioni tradizionali.

### Tipologia

È un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero di più mungiture. Di forma cilindrica, presenta un diametro di 16 centimetri circa e uno scalzo di 8 centimetri. Il peso di ogni forma è di 1,8 chili circa.

### Produzione

Al latte, dopo l'innesto di lactococchi mesofili e *Streptococcus termophilus*, viene aggiunto caglio liquido di vitello. La coagulazione avviene in 25-35 minuti.

Rotta la cagliata, si lascia riposare per un breve tempo la massa caseosa, quindi si procede ad estrarre il prodotto e a posizionarlo nelle fascere.

La salatura avviene a secco o in salamoia.

### Stagionatura

In locali con temperatura uniforme tra i 6 e gli 8 gradi e con un tasso di umidità dell'85-90 per cento. Il prodotto è pronto per la commercializzazione dopo 60 giorni di maturazione.

Durante la stagionatura le forme vengono rivoltate periodicamente, spazzolate e pulite con straccio bagnato inumidito in una soluzione di acqua e sale.

### Caratteristiche

Il sapore è delicato, non aggressivo e ha un retrogusto persistente che rilascia al palato aromi incomparabili.

La pasta è bianca tendente al giallo con una leggera occhiatura non uniforme.

La crosta è liscia di colore giallastro.

---

## Formaggella Valle Seriana



### Descrizione

#### Dove viene prodotto

In Valle Seriana

### Caratteristiche

L'origine della Formaggella della Valle Seriana è incerta, si ha comunque notizia che già verso la metà del 1200 era rinomata la produzione casearia della zona e che i formaggi erano oggetto di scambio e consegnati, come contributo, a monasteri ed ai proprietari dei fondi.

I primi dati precisi sono quelli di un censimento eseguito agli inizi dell'Ottocento durante la dominazione napoleonica, dal quale si evince che nel 1811 a Clusone erano presenti 260 vacche, mentre a Parre si producevano 2.050 libbre di formaggio e a Gorno 6.000 libbre. Per promuovere ed incrementare l'agricoltura verso la seconda metà del 1800 nel comprensorio furono istituiti Comizi Agrari e dopo il 1918 sorsero le Latterie Sociali.

Oggi la Formaggella è prodotta dal Caseificio Fratelli Paleni di Gromo e da piccoli imprenditori, riuniti fra di loro in Cooperativa, che trasformano il proprio latte seguendo i secolari canoni della tradizione. Dopo aver reso uniforme la produzione, l'obiettivo primario della Cooperativa, grazie anche al sostegno delle Comunità Montane Valle Seriana e Alta Valle Seriana, è quello di ottenere il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta richiesto alcuni anni fa.

### Tipologia

E' un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte appena munto di vacche razza Bruno Alpina.

La forma è cilindrica e ha un diametro di 18-22 centimetri e uno scalzo di 4-6 centimetri. Il peso standard delle forme è di 1,4-1,7 chili.

### Produzione

Il latte di due mungiture viene riscaldato a fuoco tenue. Raggiunta la temperatura di 37 gradi si aggiunge il caglio. Quando la cagliata (dopo 35-40 minuti) ha raggiunto la giusta consistenza la si taglia e la si riduce in particelle di dimensioni di un chicco di grano.

Si procede quindi ad un ulteriore riscaldamento e, dopo un riposo di 30 minuti circa, si estrae dal fondo la massa caseosa e la si deposita nelle fascere.

La salatura viene effettuata a secco con sale marino.

### Stagionatura

Dopo la salatura, il formaggio viene trasferito in locali con temperatura uniforme di 5-8 gradi e umidità all'85-90 per cento.

Le forme deposte su ripiani di legno, vengono ripulite e rivoltate periodicamente. Il formaggio è pronto per essere commercializzato dopo 45-60 giorni.

### Caratteristiche

Il sapore è gradevole, dolce, ben equilibrato e con la maturazione tende ad arricchirsi di note leggermente più sostenute.

Nel formaggio giovane spicca il profumo del latte fresco e dell'erba appena tagliata, mentre in quello più maturo, si

possono sentire aromi di burro e di fieno leggermente fermentato.

La pasta è morbida, compatta, bianco paglierina con una leggera occhiatura.

La crosta nel prodotto fresco (30 giorni) è liscia e sottile, di colore giallo paglierino.

In quello più stagionato lo spessore diventa più consistente e la colorazione tende ad imbrunire.

---

## Stracchino Nostrano



### Descrizione

#### Dove viene prodotto

In tutta la Bergamasca

### Caratteristiche

Ha origini antichissime. In passato veniva prodotto al rientro dell'alpeggio con il latte delle vacche esauste e debilitate per il lungo cammino ed, infatti, il suo nome deriva dalla forma dialettale "strache" (stanche) in cui si ritrovavano le mucche al termine della transumanza. In alcune località, un tempo, si produceva anche lo Stracchino "di due panne", arricchito con la crema di affioramento della mungitura serale. Questa lavorazione ora è eseguita artigianalmente solo da pochi casari in un quantitativo molto limitato.

La produzione, già dal secolo scorso, viene effettuata in tutta la provincia e durante tutto l'arco dell'anno anche in grosse realtà che, pur usando le tecnologie più avanzate, continuano ad operare nel rispetto delle più antiche tradizioni.

### Tipologia

E' un formaggio a pasta cruda, molle e a breve stagionatura, realizzato con latte intero vaccino.

Ha forma quadrata riportante sulla crosta i tradizionali solchi che ricordano quelli lasciati dalle canne di fiume che si usavano una volta per facilitare lo spurgo, abbandonate per questioni igieniche.

Oggi per raggiungere lo scopo si usano tubicini di plastica. I lati delle forme sono di 18-20 centimetri, mentre lo scalzo è di 4 centimetri. Il peso è di 1 chilo e mezzo circa.

### Produzione

Il latte viene lavorato a 35 gradi. Il coagulo, dopo l'aggiunta del caglio, avviene in 30 minuti circa.

Si procede quindi alla rottura della cagliata fino a raggiungere grumi della dimensione di una nocciola.

Successivamente si estrae la massa caseosa con teli di lino che vengono posizionati nelle fascere con il formaggio.

A spurgo effettuato (dopo un'ora circa), si tolgono i teli e si sala a secco con sale grosso.

### Stagionatura

La maturazione avviene ad una temperatura di 6-10 gradi e con un tasso di umidità dell'80-90 per cento.

Durante la breve stagionatura: il formaggio è pronto al consumo dopo 15 giorni, le forme vengono rivoltate diverse volte e pulite con uno straccio bagnato con una soluzione di acqua e sale.

### Caratteristiche

Il sapore è dolce, delicato. Al taglio il formaggio emana uno spiccato profumo di latte.

La pasta è bianca, compatta tendente al gessoso-asciutto.

La crosta è sottile, morbida e normalmente di colore rosa.

---

## Torta Orobica



### Descrizione

#### Dove viene prodotto

La zona di produzione del prodotto comprende l'intero territorio della provincia Bergamasca.

### Caratteristiche

Notizie certe sulle sue origini non se ne hanno. Gli alpeggiatori ed i piccoli caseifici delle vallate bergamasche si sono tramandati questa lavorazione semplice che ricorda per tipologia il Taleggio, del quale si hanno notizie già a partire dal decimo secolo.

La scarsa attrezzatura necessaria per la lavorazione tradizionale della Torta Orobica e la limitata necessità di energia occorrente per raggiungere le temperature di caseificazione, fanno presumere che il formaggio sia stato prodotto originariamente durante il periodo dell'alpeggio, quando l'essenzialità delle strutture e degli strumenti a disposizione dei malgari limitavano le possibilità di trasformazione del latte.

La pezzatura maggiore (4-5 chili) rispetto a quella di altri formaggi si spiega dal fatto che in alpeggio l'abbondanza di foraggio garantiva una produzione superiore di latte e quindi la realizzazione di forme più grandi. Il legame del prodotto con il territorio della Provincia di Bergamo è dimostrato dalla consistente produzione di questo formaggio nei caseifici tradizionali e dalla costante presenza nei menù della locale ristorazione.

### Tipologia

E' un formaggio molle da tavola a pasta cruda prodotto con latte intero di vacca.

Le forme hanno un diametro che varia dai 28 ai 30 centimetri e uno scalzo di 5-8 centimetri. Il peso medio è di 4-5 chili.

### Produzione

Per produrre la Torta Orobica gli ingredienti utilizzati sono: il latte vaccino intero, il caglio naturale, il siero innesto ed il sale marino fino. La procedura di lavorazione prevede che il latte venga innanzitutto filtrato dai residui grossolani e pastorizzato ad una temperatura di 71-72° C per circa 15 secondi. In una caldaia è di seguito messo a riscaldare fino a raggiungere 37°-40° C e poi mescolato a sieroinnesto e poi a caglio di vitello. Dopo un periodo di coagulazione di 20-40 minuti circa, si rompe la cagliata lasciandola riposare ancora 10 minuti. A questo punto si procede ad estrarre la pasta per la sua formatura e la successiva immissione in stampi cilindrici. Nella fase finale della lavorazione si provvede alla eliminazione del siero, rigirando più volte le forme nello stampo ad un tasso di umidità compreso tra 80 e il 90% e temperatura variabile tra 25° e 27° C. Il formaggio viene quindi estratto il giorno successivo e messo a salare a secco o in salamoia. Dopo un periodo di riposo di 2/8 giorno il prodotto è pronto per la stagionatura che dura una sessantina di giorni. La Torta Orobica ha una forma cilindrica di 28-30 cm di diametro e di 7cm di altezza, un peso complessivo di 4-5 kg ed un aspetto di colore giallo paglierino.

### Stagionatura

Il prodotto deve rimanere per almeno 60 giorni in locali ad una temperatura di 4-9 gradi con un tasso di umidità compreso tra l'80 e il 90 per cento.

Durante questo periodo, le forme vengono rivoltate periodicamente e spugate con salamoia almeno una volta ogni sette giorni.

### Caratteristiche

Ha un sapore molto delicato e un aroma particolare determinato in buona parte dalle essenze presenti nel foraggio.

La pasta è morbida, cremosa, priva di occhiature e di colore giallo paglierino.

La crosta è rosata o rossiccia.

---

## L'Orobico della Nonna



### **Descrizione**

#### **Dove viene prodotto**

In Valle Cavallina

### **Caratteristiche**

Nei testi si accenna a “squisiti formaggi” realizzati dagli allevatori della zona che usavano latte proveniente dai pascoli montani dei Colli di San Fermo e dell’intera valle che già ai tempi della Serenissima aveva un numero discreto di bovini. Oggi continua ad essere prodotta, oltre che in modo artigianale, industrialmente dal Caseificio Paleni di Casazza che l’ha diffusa sia a livello nazionale che internazionale.

### **Tipologia**

Per questo formaggio a pasta semicotta, si usa il latte di vacca intero di una o più mungiture proveniente dai pascoli della vallata ricco degli aromi e dei profumi che il foraggio collinare gli conferisce.

Di forma cilindrica con diametro di 35 cm, altezza scalzo di 4/5 cm e peso di circa 6/7 kg.

### **Produzione**

Al latte scaldato a 36-38 gradi, viene aggiunto caglio liquido di vitello.

A coagulazione avvenuta si rompe la cagliata e dopo un breve periodo di riposo si procede a un nuovo riscaldamento della massa caseosa che, prima di essere estratta e posizionata nelle fascere, subisce un’altra pausa di riposo di circa 30 minuti.

La salatura avviene a secco.

### **Stagionatura**

La maturazione si svolge in locali con temperatura a 8 gradi circa e umidità all’80-90 per cento. Il prodotto è pronto per la commercializzazione dopo 60 giorni.

Una stagionatura più lunga rende il formaggio più saporito mantenendo, in tutti i casi, intatte le sue peculiarità.

Durante la stagionatura le forme vengono rivoltate e pulite periodicamente.

### **Sapore**

Il gusto dolce e aromatico, ricorda i tempi passati. Gli aromi diventano più aggressivi con l’invecchiamento.

La pasta si presenta chiara e con una leggera occhiatura.

La crosta è di color bianco sporco, tendente al grigio.

## La Toma Monte Corna



### Descrizione

#### Dove viene prodotto

In Valle Cavallina

### Caratteristiche

Nei testi si accenna a “squisiti formaggi” realizzati dagli allevatori della zona che usavano latte proveniente dai pascoli montani dei Colli di San Fermo e dell’intera valle che già ai tempi della Serenissima aveva un numero discreto di bovini. Oggi continua ad essere prodotta, oltre che in modo artigianale, industrialmente dal Caseificio Paleni di Casazza che l’ha diffusa sia a livello nazionale che internazionale.

### Tipologia

Per questo formaggio a pasta semicotta, si usa il latte di vacca intero di una o più mungiture proveniente dai pascoli della vallata ricco degli aromi e dei profumi che il foraggio collinare gli conferisce.

Di forma cilindrica con diametro di circa 21/23 cm, altezza scalzo arrotondato di 7/9 cm e peso variabile da 3,4 a 3,8 Kg.

### Produzione

Al latte scaldato a 36-38 gradi, viene aggiunto caglio liquido di vitello.

A coagulazione avvenuta si rompe la cagliata e dopo un breve periodo di riposo si procede a un nuovo riscaldamento della massa caseosa che, prima di essere estratta e posizionata nelle fascere, subisce un’altra pausa di riposo di circa 30 minuti.

La salatura avviene a secco.

### Stagionatura

Caratteristica per la sua forma rotondeggiante e per la sua marcata occhiatura, frutto di sapienti metodi di produzione e stagionatura.

La maturazione si svolge in locali con temperatura a 8 gradi circa e umidità all’80-90 per cento. Il prodotto è pronto per la commercializzazione dopo 45 giorni.

Una stagionatura più lunga rende il formaggio più saporito mantenendo, in tutti i casi, intatte le sue peculiarità.

Durante la stagionatura le forme vengono rivoltate e pulite periodicamente.

### Sapore

Per poterne apprezzare maggiormente il gusto decisamente aromatico, si consiglia di mantenere la Toma Monte Corna a temperatura ambiente almeno due ore prima del consumo.

La crosta si presenta lucida dal colore leggermente brunito, con marchiatura a fuoco.

## Il Saporone di Montagna



### Descrizione

#### Dove viene prodotto

In Valle Cavallina

### Caratteristiche

Nei testi si accenna a “squisiti formaggi” realizzati dagli allevatori della zona che usavano latte proveniente dai pascoli montani dei Colli di San Fermo e dell’intera valle che già ai tempi della Serenissima aveva un numero discreto di bovini. Oggi continua ad essere prodotta, oltre che in modo artigianale, industrialmente dal Caseificio Paleni di Casazza che l’ha diffusa sia a livello nazionale che internazionale.

### Tipologia

Per questo formaggio a pasta semicotta, si usa il latte di vacca intero di una o più mungiture proveniente dai pascoli della vallata ricco degli aromi e dei profumi che il foraggio collinare gli conferisce.

Di forma cilindrica, con diametro di circa 36/42 cm, altezza scalzo di 9 cm e peso di 9/10 kg.

### Produzione

Al latte scaldato a 36-38 gradi, viene aggiunto caglio liquido di vitello.

A coagulazione avvenuta si rompe la cagliata e dopo un breve periodo di riposo si procede a un nuovo riscaldamento della massa caseosa che, prima di essere estratta e posizionata nelle fascere, subisce un’altra pausa di riposo di circa 30 minuti.

La salatura avviene a secco.

### Stagionatura

La maturazione si svolge in locali con temperatura a 8 gradi circa e umidità all’80-90 per cento. Il prodotto è pronto per la commercializzazione dopo 120 giorni.

Una stagionatura più lunga rende il formaggio più saporito mantenendo, in tutti i casi, intatte le sue peculiarità.

Durante la stagionatura le forme vengono rivoltate e pulite periodicamente.

### Sapore

Il gusto decisamente saporito lo rende particolarmente indicato per la preparazione della polenta taragna o accompagnato a piatti di selvaggina

La pasta si presenta leggermente soda di colore giallo paglierino con occhiatura molto estesa.

## Il Formai de Mut



### Descrizione

#### Dove viene prodotto

In alta Valle Brembana

#### Caratteristiche

È un formaggio a pasta semicotta dal sapore delicato prodotto con latte vaccino intero. Da secoli rappresenta la produzione casearia d'eccellenza dell'Alta Valle Brembana. Esistono documenti dei secoli scorsi in cui erano elencate le modalità di affitto e vendita dei pascoli concordate in pesi di formaggio di monte. Inoltre, si hanno notizie certe di consistenti importazioni di mucche razza Bruno Alpina, dalla Svizzera e dalla Germania. Le sue caratteristiche derivano dal clima e dalla posizione particolarmente indicata delle valli brembane ricche di acqua e di pascoli con abbondanti essenze aromatiche che conferiscono al latte un sapore tipico.

Originariamente veniva prodotto solo sugli alpeggi brembani che vanno dai 1.300 ai 2.500 metri di quota: da qui la denominazione Formaggio di Monte.

Col passare del tempo è iniziata una produzione anche a fondo valle in tutti i mesi dell'anno. I due prodotti si distinguono dal marchio sulla forma: blu quello realizzato negli alpeggi e rosso quello di fondo valle. Dal 1985 questo formaggio si fregia della Denominazione di Origine Controllata: Doc, mentre nel 1996 gli è stata attribuita la Denominazione di Origine Protetta: Dop.

#### Tipologia

È un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

Le forme hanno un diametro tra i 30 e i 40 centimetri; lo scalzo, diritto o leggermente convesso, è di 8-10 centimetri e il peso varia dagli 8 ai 12 chili.

#### Produzione

Il latte di mucca intero viene posto nelle caldaie e coagulato a 35-37 gradi centigradi in 30 minuti circa.

Rotta la cagliata in piccoli pezzi di dimensione massima pari ad un chicco di riso, si passa alla cottura a 45-47 gradi e poi ad una rimescolatura fuori dal fuoco.

Dopo 20 minuti circa di riposo, con tele filtranti chiamate "pate" si estrae la massa caseosa per riporla poi nelle fascere dove, per pressatura e capovolgimenti, si fa fuoriuscire il siero.

#### Stagionatura

La minima è di 45 giorni, ma può essere protratta anche per diversi anni, e avviene in ambienti ad una temperatura tra gli 8 e i 13 gradi con umidità costante.

#### Caratteristiche

Ha un sapore delicato, caratteristico, fragrante che, in particolar modo in quello prodotto in alpeggio, sprigiona gli aromi ed i profumi del foraggio di cui si sono nutrite le mucche.

La pasta è di color avorio paglierino, con un'occhiatura diffusa detta ad "occhio di pernice".

La crosta è sottile e compatta. Se stagionato più di un anno, il Formai de Mut, può essere anche grattugiato.

# Strachitunt



## Descrizione

### Dove viene prodotto

In provincia di Bergamo

In numerose località della Valle Brembana era consuetudine produrre e stagionare un formaggio stracchino uso Gorgonzola, del quale lo Strachitunt rappresenta una variante artigianale di grandissimo pregio. Il nome Strachitunt non è altro che la forma dialettale di "Stracchino rotondo". È una varietà artigianale del Gorgonzola. Sulla sua origine si conosce poco. Era realizzato già dalla fine del 1800 in quantitativi limitati nelle casere di montagna. Se la sua particolare produzione, che implica un notevole lavoro ed un'enorme attenzione, non si è persa, lo si deve alla tenacia ed alla volontà di alcuni imprenditori che hanno voluto mantenere vive le più antiche tradizioni della terra bergamasca. Oggi è balzato prepotentemente agli onori della cronaca ed è sempre più apprezzato dai buongustai per il suo caratteristico sapore e gusto. Da esperti del settore è stato definito "figlio del Taleggio e papà del Gorgonzola". Recentemente si è costituito il Consorzio Tutela Strachitunt Valtaleggio che ha inoltrato la richiesta per il riconoscimento della Dop, Denominazione di Origine Protetta.

## Tipologia

È un formaggio a pasta cruda, erborinato, prodotto con latte intero di vacca ed appartiene alla famiglia degli stracchini. Le forme sono cilindriche con un diametro di circa 25 centimetri ed uno scalzo di 15-18 centimetri. Il peso medio di ognuna è di 5 chili circa.

## Produzione

Lo si realizza, e questa è la sua peculiarità, unendo la cagliata della sera con quella del mattino. Il latte intero, crudo o pastorizzato, viene lavorato con caglio liquido di vitello ad una temperatura compresa tra i 37 e i 40 gradi. Il coagulo serale, viene raccolto in fagottini di tela che vengono poi posti a sgocciolare in ambienti con alta umidità. Identica operazione deve essere effettuata con il latte della mattina. Unica differenza quest'ultimo coagulo verrà posto a sgocciolare per circa 15-20 minuti. A questo punto da ciascuna delle due cagliate si ricavano fette di pasta spesse alcuni centimetri, che vengono alternativamente poste nello stampo, facendo in modo che lo strato inferiore e quello superiore siano costituiti dall'ultima cagliata, più morbida e quindi in grado di "legare" meglio la forma. La salatura si effettua a secco o in salamoia dopo un giorno.

## Stagionatura

La maturazione avviene in locali con temperatura iniziale di 10 gradi e successivamente di 2-4 gradi. A circa 30 giorni dalla produzione, le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo, per dare inizio alla caratteristica formazione di muffe. La stagionatura ottimale è tra i 75 e gli 80 giorni. Se invecchiato di più il prodotto diventa più saporito.

## Caratteristiche

Il sapore varia dal dolce al piccante secondo la stagionatura. Inconfondibile l'aroma di sottobosco autunnale con retrogusto tartufato. La pasta è compatta con striature cremose, fondente nel sottocrosta e caratterizzata da diffuse venature di colore verde-bluastro più o meno pronunciate. La crosta è rugosa, di colore giallognolo, tendente al grigio nel prodotto stagionato.

*Il primo documento scritto che parla di vitigni è un rogito del 750 con cui si cedeva una vigna alla periferia di Bergamo. La coltivazione della vite e la produzione del vino ricevettero un notevole impulso con i monaci Benedettini della congregazione cassinese che nel 1491 si insediarono nelle Abbazie di Pontida e San Paolo d'Argon.*

*La produzione calò tanto che già a partire dai primi dell'800 i bergamaschi dovettero importare vino da altre regioni, anche perché non erano bevitori da poco: la città, infatti, con circa 20.000 abitanti, contava nel 1783 ben 87 osterie che "attiravano più persone delle chiese", almeno a sentire il lamento della Commissione che stava preparando il Sinodo. Nel 1886, comparve poi la fillossera, un insetto che colpendo le radici delle viti provocò, in circa dieci anni, la distruzione di quasi tutti i vigneti.*

*Ma i bergamaschi non si perdettero d'animo e grazie anche all'assidua opera di tecnici appassionati, coadiuvata da quella delle istituzioni pubbliche, tra le quali primeggia la Scuola di Grumello del Monte, ricostruirono in brevissimo tempo i loro vigneti, cosicché in quel sistema collinare particolarmente vocato che va dal fiume Adda al lago d'Iseo, si superò la superficie di un tempo.*

*Dal 1950 la Camera di Commercio di Bergamo si rese promotrice di una vasta innovazione in viticoltura chiamando a consiglio anche illustri personaggi come il viticoltore Italo Cosmo. Fu da queste riunioni che nacque la coscienza di modificare la base ampelografica incentivando l'impianto di Merlot, Barbera, Incrocio Terzi n. 1, Marzemino gentile e Schiava rossa.*

*Il Valcalepio ha rappresentato sicuramente la rinascita dell'enologia in terra bergamasca.*

*Nel 1993 si intuisce l'importanza di dare un nuovo impulso all'innovazione e di codificarla nella Doc: ecco quindi la modifica al disciplinare con l'avvento di una nuova tipologia di rosso, il riserva, caratterizzata da un invecchiamento più accentuato. Fra le variazioni di rilievo, la diminuzione dei mesi di invecchiamento del Valcalepio Rosso per ottenere un vino più fruttato e l'introduzione dello Chardonnay nel Valcalepio Bianco.*

*Nel nuovo disciplinare si è inoltre data maggiore dignità alle varietà autoctone con l'introduzione della tipologia Moscato Passito. Il resto è cronaca che, tra gli eventi più importanti, porta a perseguire ed ottenere, primi in Italia, la certificazione di prodotto. La passione e il pragmatismo tipico bergamasco si fondono in questo progetto, che inizia con una poderosa indagine di verifica delle attese del consumatore, volto a dare al bevitore una maggiore soddisfazione e la sicurezza nella scelta. Così, redatto un rigoroso disciplinare basato sulle caratteristiche organolettiche dei Valcalepio, istituito un gruppo di giudici esperti che agiscono secondo le prescrizioni scientifiche dell'analisi sensoriale, viene chiamato un ente terzo operante secondo le norme Iso a garantire la perfetta rispondenza tra qualità promessa e qualità erogata. Ed ecco il Valcalepio certificato.*

*E, per poter dare un'immediata percezione dell'immagine del Valcalepio e del suo collegamento col territorio, viene fatta un'altra scelta importante: una bottiglia che rappresenti il prodotto, una bottiglia semplice, come semplici sono coloro che producono il vino che essa contiene. Una bottiglia, blasonata dal busto del Colleoni, che contiene solamente il Valcalepio che ha superato la degustazione della commissione consortile.*

## Valcalepio Bianco Doc



### Descrizione

Al pari del rosso, il Valcalepio Bianco Doc ha origine da vitigni universalmente conosciuti ed apprezzati. Si ottiene da uve Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay, che, secondo quanto introdotto nell'ultimo aggiornamento del disciplinare, può costituire una percentuale notevole dell'uvaggio. I terreni più adatti alla produzione di un bianco con carattere e struttura ben definita, come il Valcalepio, sono quelli ubicati in zone dove l'escursione termica è più accentuata.

La fascia ammessa per la sua produzione, quindi, sale di cento metri circa di altitudine rispetto al rosso, spingendosi fino ai 600 metri di quota. La resa massima consentita per ettaro è 90 quintali.

### Vinificazione

Le uve vengono selezionate, pressate delicatamente e il mosto posto a fermentare a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento della durata di tre mesi che normalmente avviene in botti di acciaio, dove il vino rimane a contatto con le fecce fini.

Si procede quindi all'imbottigliamento.

### **Caratteristiche**

L'accurata vinificazione dona al vino delicate sensazioni aromatiche, sorrette da una buona struttura. Ha un colore giallo paglierino chiaro.

Al profumo spiccano note fruttate e floreali, il gusto è vellutato con marcati sentori aromatici, il retrogusto è lungo, asciutto e persistente. Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei.

Si esprime al meglio se servito a 8 gradi.

---

## **Valcalepio Rosso Doc**



### **Descrizione**

Questo vino, che ha ricevuto notevoli riconoscimenti sia a livello nazionale che estero per le sue grandi qualità, lo si ottiene vinificando in modo separato uve Merlot e Cabernet Sauvignon. I terreni più adatti alla produzione sono quelli collinari, tra i 300 e i 500 metri di altitudine, ben esposti al sole.

E' il vino simbolo dell'enologia bergamasca che a partire dal 1976 ha saputo continuamente evolversi arrivando a competere alla pari con etichette dai nomi altisonanti .

### **Vinificazione**

Dopo un'accurata selezione, le uve vengono pigiate separatamente e subiscono una macerazione di 8-10 giorni che consente l'estrazione del colore, dei tannini e di tutte le componenti aromatiche.

Le due varietà: Merlot e Cabernet Sauvignon vengono vinificate separatamente, a fermentazione ultimata si procede all'unione dei due vini.

Segue un affinamento di 6 mesi in botte grande di rovere francese. Dopo questo periodo il vino viene imbottigliato e prima di essere messo in commercio subisce ancora tre mesi di maturazione in bottiglia.

### **Caratteristiche**

L'affinamento in grandi botti di rovere francese consente di ottenere un vino di corpo e sostanza, dalla forte personalità, estremamente raffinato ed elegante. Al profumo si riconoscono sensazioni spiccatamente fruttate in gioventù, che si evolvono con la maturazione in un bouquet in cui si evidenziano note vanigliate e sentori speziati. Al gusto la buona morbidezza addolcisce il corpo vigoroso ed esuberante.

E' ottimo se abbinato ai piatti tipici della cucina bergamasca, in particolare primi piatti, portate con polenta, salumi e formaggi.

Per meglio apprezzare le sue qualità organolettiche si consiglia di servirlo a 18-20 gradi.

---

## **Valcalepio Rosso Doc Riserva**



### **Descrizione**

Il Valcalepio Rosso Doc Riserva non è altro che l'evoluzione del Valcalepio Rosso Doc e viene realizzato solo in annate che hanno fornito un prodotto particolarmente dotato per l'invecchiamento. Lo si produce dal 1994, anno in cui il Consorzio di Tutela lo ha aggiunto nel disciplinare.

### **Vinificazione**

Dopo un'accurata selezione, le uve vengono pigiate separatamente e subiscono una macerazione di 10-15 giorni che consente l'estrazione del colore, dei tannini e di tutte le componenti aromatiche.

Le due varietà: Merlot e Cabernet Sauvignon vengono vinificate separatamente. A fermentazione ultimata si procede al taglio.

Segue un affinamento di tre anni in botte di rovere francese da 25 hl prima dell'imbottigliamento. Il vino, quindi, subisce un'ulteriore maturazione di un anno circa.

### **Caratteristiche**

La vinificazione particolare dona al prodotto grande corposità e morbidezza. Il lungo invecchiamento in legno amalgama al meglio le peculiarità primarie e garantisce un vino dalla spiccata personalità.

Al profumo si riscontra un ventaglio variegato di note fruttate, speziate ed erbacee evolute. Al gusto le note vanigliate del legno si combinano perfettamente con i sentori maturi delle uve. Corposo, ma al tempo stesso equilibrato, si accompagna in modo egregio con formaggi stagionati, piatti a base di carne, arrostiti e cacciagione.

Si consiglia di servirlo a 18-20 gradi e di decantarlo almeno un'ora prima.

## **Valcalepio Moscato Passito**



### **Descrizione**

Con questa dicitura vengono etichettati i Passiti

ottenuti con uve del vitigno Moscato di Scanzo prodotte però al di fuori del territorio del Comune di Scanzorosciate.

### **Vinificazione**

Le uve raccolte nel mese di ottobre vengono selezionate manualmente e poste in appassimento in locali areati per 30 giorni circa durante i quali l'uva perde il 30 per cento del suo peso concentrando gli zuccheri e gli aromi.

Segue un'accurata vinificazione in rosso con macerazione di 20 giorni a temperatura controllata.

L'affinamento avviene prima in serbatoi di acciaio per un minimo di un anno e poi per un lungo periodo in bottiglia.

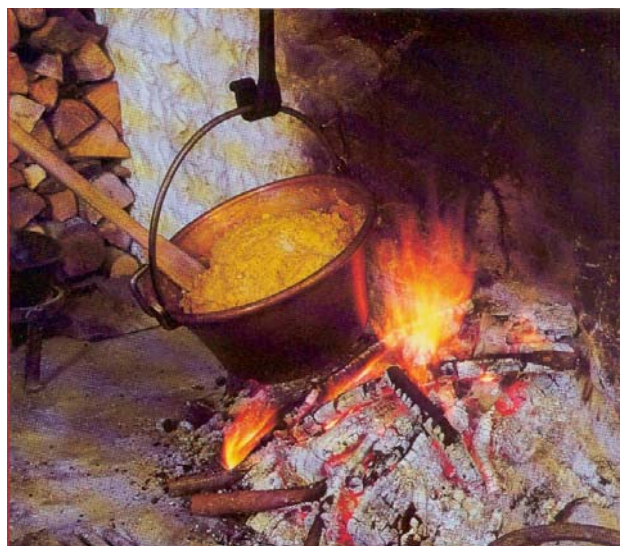
### **Caratteristiche**

Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è intenso e speziato con note di rosa, uva passa e frutta matura. Al palato presenta una grande concentrazione e persistenza.

La dolcezza è supportata da una piacevole e fragrante acidità che, unita al gusto pieno e rotondo, lo rende eccellente abbinamento di formaggi maturi, pasticceria secca e cioccolato fondente.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 13-15 gradi.

## **Farina per polenta**



Passano le mode, i costumi, le abitudini, ma il culto della polenta in molte zone della provincia di Bergamo, è ancora vivo, tanto da essere diventato il piatto domenicale per eccellenza. Polenta e coniglio su tutti, o polenta accompagnata ad arrostiti, a funghi o a qualcosa.

Un'antica tradizione che non è stata dimenticata, anzi che è in netto recupero, su altri piatti raffinati che l'avevano soppiantata per un breve periodo. Perché è fuor di dubbio che la polenta, classica o taragna (con formaggio delle valli), accompagnata da selvaggina o stufati, rappresenta il più tradizionale e tipico piatto della cucina bergamasca.

Un piatto che in un passato non molto lontano, è stato l'alimento base, se non l'unico, della gente, che ne mangiava sempre a tutti i pasti ed in ogni stagione. Condita, calda, fredda, abbrustolita sulla brace del camino, nella minestra, cotta con il latte, con il radicchio e uova sode o, addirittura, strofinata per farla insaporire su qualcosa dal gusto forte come aringhe o acciughe. Da qui il detto "Polenta e pica so", ovvero "Polenta e picchiaci sopra".

Ha avuto, e continua ad avere, un'enorme diffusione e consumo anche se il mais, per la Provincia di Bergamo, è una coltivazione relativamente recente, visto che è stato introdotto nel 1632, dopo il flagello della peste.

Il primo campo di Melgotto, in base a quanto tramanda la storia, fu seminato a Gandino e, come riportano i documenti dell'epoca "tutti andarono a vedere il seminato nuovo di detto grano". Due secoli dopo i campi coltivati della bergamasca erano per due terzi a granoturco e per un terzo a frumento. Un record dovuto alla grande resa: il triplo rispetto al frumento nelle zone di pianura. Fenomeno che si estese rapidamente anche nelle vallate ed in montagna.

A tal proposito Giovanni Maironi da Ponte nel suo volume "Osservazioni sul Dipartimento del Serio" edito nel 1803, scriveva "Oggidì vedesi crescerne sensibilmente la introduzione nelle vallate; è a questo uopo que' miseri abitatori impiegano tutti i piccolissimi ritagli di terreno, che sovrastano agli alti poggi e immediatamente ai più orridi precipizi". Numerose le varietà coltivate in passato che, in parte, nel rispetto delle più antiche tradizioni continuano ad essere prodotte dagli agricoltori fedeli alla nostra cultura rurale. Si va dal Locale Fiorine di Clusone al Rostrato di Fontanella e Rovetta, dal Marano al Nostrano dell'Isola, dal San Pancrazio al Sacra Famiglia selezionati presso la Sezione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo.

Un merito enorme al rilancio della Polenta va attribuito ai ristoratori ed agli chef bergamaschi che l'hanno riproposta nei loro menù sia con ricette tradizionali che con loro personali elaborazioni. E così quella che una volta era l'alimento principale dei contadini, dato che altro da mangiare non c'era o era poco, è assurta a prelibatezza andando a collocarsi, a pieno diritto, fra le leccornie che la Terra di Bergamo può garantire.

### **Tipologia**

La farina per la Polenta Tipica Bergamasca deve essere ottenuta esclusivamente da varietà di mais vitrei o semivitrei. In commercio se ne trovano di due tipi: Bramata ed Integrale.

### **Produzione**

La granella si deve essiccare sulla pannocchia ed il mais utilizzato non deve presentare alcuna traccia di micotossine. La macinatura deve avvenire, nel limite del possibile, con mulini a pietra e non deve essere troppo fine. Oltre alle realtà industriali, nella bergamasca sono presenti ancora alcune realtà artigianali e caratteristici mulini ad acqua, i più famosi quelli di Cerete in Val Borlezza.

### **Conservazione**

Deve essere mantenuta in sacchetti di tela e in luoghi molto asciutti. Si raccomanda di consumarla entro un anno dal raccolto.

---

## **Pasta**

Nella cucina povera del mondo rurale, che cercava di utilizzare tutto senza scartare nulla, sono nati piatti particolari che, confezionati all'origine per riciclare i rimasugli di carni bovine e suine o per ricorrenze particolari, hanno poi conquistato le tavole di tutti i buongustai diventando delle vere e proprie prelibatezze legate alle più antiche tradizioni della Terra Orobica.

Fatti all'inizio in modo artigianale ed empirico, con quello che c'era a disposizione, nell'Ottocento sono stati aggiunti altri ingredienti come l'amaretto, la uva

sultanina, la pera spadona o abate e la scorza di limone, che hanno conquistato gli onori della tavola e delle riviste di settore.

Le due specialità tipiche bergamasche di pasta ripiena sono i "Casonsèi" e gli "Scarpinocc de Par"

In occasione delle grandi feste una volta venivano lavorati manualmente dalle massaie, che avevano una loro personale ricetta segreta e che iniziavano a prepararli il giorno prima del grande evento. Scrive Giampirero Valoti nel suo libro "Polenta e pica so. L'alimentazione contadina nelle Valli Bergamasche": Nelle grandi occasione, ad esempio la festa del santo patrono del paese o un pranzo di nozze o di battesimo si preparavano i casonsèi, i casoncelli o ravioli. Essi facevano parte del classico menù del pranzo di nozze interamente costituito da piatti preparati in casa e di diretta produzione contadina.

Oggi, anche se ci sono ancora molte casalinghe che continuano a farli in casa a mano con la stessa cura e le

tradizionali ricette di un tempo, vengono realizzati da grossi complessi che operano con tecnologie all'avanguardia, nel rispetto delle più antiche tradizioni e del ferreo disciplinare stilato dalla Camera di Commercio di Bergamo per il marchio Bergamo Città dei Mille Sapori.

Col passare del tempo, accanto a loro sono nati altri prodotti con ripieni diversi a base di formaggi tipici, salumi tradizionali o erbe aromatiche locali. Prodotti che hanno notevolmente aumentato la gamma delle prelibatezze che fanno, però, sempre riferimento, sia come lavorazione che come presentazione, ai due capostipiti.

---

## Casonsèi de la Bergamasca



### Descrizione

Come i ravioli in molte altre zone dell'Italia, sono nati per utilizzare gli avanzi degli arrostiti. Col tempo gli ingredienti originari, che erano più affidati al caso che a ricette vere e proprie, si sono raffinati con l'inserimento di nuovi sapori fino a che nell'Ottocento i casonsèi hanno gradualmente conquistato la tavola della borghesia e della nobiltà, assurgendo a piatto prelibato e caratteristico.

### Ingredienti per la pasta

- 800 gr. di farina tipo 00.
- 200 gr. di semola di grano duro.
- 3 uova intere.
- Acqua quanto basta.
- La sfoglia dovrà essere tirata, non trafilata.

### Ingredienti per il ripieno

- 250 gr. di pane comune secco o ammollato nel latte.
- 2 uova.
- 150 gr. di formaggio Grana Padano.
- 300 gr. di macinato base per il salame.
- 200 gr. di carne bovina arrostita.
- 10 gr. di amaretti.
- 20 gr. di uva sultanina.
- 1 pera spadona o abate.
- spezie quanto basta (noce moscata, cannella, pepe bianco o nero).
- scorza di limone.
- aglio e prezzemolo quanto basta.

### Preparazione

Preparare il ripieno dorando un po' la cipolla in un tegame con del burro, quindi unire il macinato base per salame e, per ultimo, la carne arrostita e fare insaporire.

Amalgamare l'impasto in un recipiente e mettere gli altri ingredienti con un pizzico di sale.

Preparare in anticipo la pasta e lasciarla riposare per circa un'ora.

Predisporre una sfoglia di 0,6 millimetri e ritagliarla in dischi di 6-8 centimetri. Porre al centro un po' di ripieno, piegare il disco sul ripieno, chiudere il bordo, ripiegare la parte ripiena sul bordo e pressare leggermente al centro.

Cuocere in acqua bollente salata.

A cottura avvenuta, scolarli e metterli su una fondina cospargendoli con il formaggio Grana grattugiato. Condirli con burro fuso, pancetta e salvia.

---

## Scarpinòcc de Par



### Descrizione

Gli Scarpinòcc anche se sulle prime possono sembrare simili, differiscono completamente dai Casonsèi, perché nel loro ripieno non ci sono né carni, né salumi. All'origine erano il piatto della festa degli abitanti del paese di Parre, in Valle Seriana. Successivamente per la loro squisitezza hanno gradualmente conquistato le tavole di tutta la provincia e sono stati apprezzati a livello nazionale.

Nel gergo usato dai pastori: il gai, vengono anche chiamati "betoi", che letteralmente significa orecchi.

### Ingredienti per la pasta

- 1 chilo farina tipo 00
- 2 uova
- 40 gr. di burro a temperatura ambiente
- latte quanto basta

### Ingredienti per il ripieno

- 700 gr. di formaggio Grana Padano grattugiato
- 350 gr. di pane grattugiato
- 1 spicchio di aglio tritato finemente
- 40 gr. di prezzemolo tritato
- 30 gr. di burro
- un pizzico di spezie (semi di coriandolo, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, anice stellata)
- 5 gr. di sale fino
- 4 uova intere
- latte quanto basta

### Preparazione

In una terrina mescolare il formaggio ed il pane grattugiato con le spezie.

In un tegame far sciogliere il burro con l'aglio ed il prezzemolo finemente tritati.

Stendere la pasta e ricavarne dischetti di diametro tra i 6 e gli 8 centimetri. Adagiare su ogni dischetto un po' di ripieno. Chiudere bene i bordi premendoli con le dita, sollevarli e schiacciare al centro con l'indice in modo di ricavarne una forma che somigli a quella di una caramella.

Cuocerli in abbondante acqua salata e scolarli.

Disporre gli "Scarpinòcc" su un piatto, cospargerli con Grana Padano grattugiato e condirli con burro e salvia ben cotti.

---

## Polenta e Osèi de la bergamasca



### Descrizione

Riproduce con Pan di Spagna e creme, uno dei piatti tipici della cucina locale: la polenta con uccelli dal becco gentile, tanto cara ai buongustai e ai cacciatori. Il dolce proposto in dimensioni diverse, è preparato con Pan di Spagna in stampi a forma di mezza sfera e con creme al burro, al cioccolato e alla nocciola con l'aggiunta di rum.

Il composto viene ricoperto con marzapane giallo che lo fa assomigliare alla classica polenta, e quindi spolverato con zucchero cristallino anche lui di colore giallo. Sopra il dolce vengono collocati uccelletti realizzati con marzapane al cioccolato.

### Ingredienti per il Pan di Spagna

- 390 gr. di zucchero
- 320 gr. di uova
- 150 gr. di tuorli
- 320 gr. di farina
- 130 gr. di fecola
- 15 gr. di miele
- mezzo cucchiaino di caffè
- lievito per dolci

### Ingredienti per la crema di burro al cioccolato

- 500 gr. di burro
- 200 gr. di cioccolato bianco fuso
- 50 gr. di Rum
- 50 gr. di nocciole

### Ingredienti per la crema di burro

- 200 gr. di albume
- 50 gr. di zucchero
- 600 gr. di burro
- 100 cl di alcool

### Preparazione

Per il Pan di Spagna, si monta lo zucchero e il miele con le uova, si aggiunge la farina, la fecola e il lievito.

Quando il composto risulta omogeneo, lo si versa in stampi imburattati a forma di mezza sfera.

Si cuoce a 200° circa per 20/30 minuti.

Per la crema di burro al cioccolato e nocciola si monta il burro con il cioccolato bianco fuso e alla fine si aggiunge la pasta di nocciole e il rum.

Per lo zucchero cotto si monta l'albume a neve, si aggiunge lo zucchero cotto e la si lascia raffreddare.

Si incorpora il tutto nel burro precedentemente montato a crema.

Si taglia a metà la semisfera di Pan di Spagna, la si bagna con curacao, e la si farcisce con la crema di burro al cioccolato e nocciole. Si ricompone la mezza sfera.

Si spalma la parte superiore con la crema di burro e si ricopre il tutto con una sfoglia di marzapane giallo.

Si spolvera la polenta con zucchero cristallino giallo. Al centro si spalma la passata di albicocche.

Sulla passata si aggiungono cubetti di cedro candito, alternandoli con gli uccelli di marzapane di cioccolato, lucidati con passata di albicocche alla quale si era aggiunta una spolverata di cacao.

