

Formaggi Principi delle Orobie



Agrì di Valtorta

Piccolo formaggio cilindrico a pasta cruda ottenuto da latte vaccino intero, la cui produzione era assai diffusa in passato presso numerose aziende agricole di Valtorta, in alta Valle Brembana, provincia di Bergamo. Sono una dozzina oggi i piccoli allevatori che fanno confluire il loro latte alla Latteria Sociale del paese, dove l'Agrì di Valtorta prende forma. L'Agrì di Valtorta è impastato e "formato" a mano, caratteristica che rende questo formaggio unico nel suo genere. Sta infatti nell'abilità del casaro amalgamare pasta e sale nelle giuste proporzioni e conferire così al prodotto sapidità e consistenza ottimali. Il formaggio Agrì ha sapore dolce e aromatico, il profumo è delicato. È prodotto tutto l'anno ed è Presidio Slow Food.

Agrì di Valtorta 



Bitto Storico

Prende il nome dalla valle del Bitto, in Valtellina, provincia di Sondrio, ma, da secoli, viene prodotto anche negli alpeggi orobici dell'alta Valle Brembana e del Lecchese, ad un'altitudine che va dai 1.400 ai 2.200 metri.

Il Consorzio segue regole rigide: mungitura a mano e divieto di alimentazione con mangimi.

Prodotto con latte vaccino e di capra, il numero di forme non supera in genere le 1.500 annuali, vendute in tutto il mondo. È l'unico formaggio al mondo con stagionatura anche oltre i dieci anni. Ha il marchio Denominazione di Origine Protetta (Dop) e Presidio Slow Food.

Bitto storico 



Formaggio tipico di Branzi FTB

Prende il nome dal paese di Branzi, in alta Valle Brembana, e ha una tradizione secolare. Viene prodotto con latte intero vaccino crudo fatto confluire alla cooperativa Latteria Sociale Casearia di Branzi.

Il sapore è dolce e delicato, o leggermente piccante se il formaggio è invecchiato per più mesi. Ha caratteristiche simili al Bitto storico, con cui ha condiviso per secoli area di produzione e soprattutto di vendita, ovvero la storica Fiera di S. Matteo a Branzi, di fine settembre.

La stagionatura media è di 2-3 mesi per il formaggio fresco, 6 mesi per lo stagionato, oltre i 12 mesi per lo stravecchio.



Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP

Prodotto in alta Valle Brembana, provincia di Bergamo, sugli alpeggi tra i 1.300 e i 2.500 metri di altitudine. Nei restanti mesi la produzione ha luogo a quote più basse, limitatamente ai ventuno comuni dell'alta Valle Brembana. È un formaggio di latte vaccino dalle origini antichissime. La denominazione in dialetto bergamasco significa «Formaggio di monte». Ha una maturazione minima di 45 giorni, che può essere protratta anche per più anni, un sapore delicato e poco salato. L'aroma restituisce la fragranza dei foraggi alpini. Ha il marchio di Denominazione di Origine Protetta (DOP).



Stracchino all'antica delle Valli Orobiche

Gli stracchini sono formaggi tipici lombardi a pasta molle e forma in genere quadrata. Il nome «stracchino» venne dato anticamente ai formaggi prodotti con latte di mucche «stracche», parola dialettale bergamasca per indicare che gli animali erano «stanchi» per la transumanza.

Lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche è un eccellente formaggio grasso, prodotto con latte a munta calda, gustoso e saporito, antenato del Taleggio. Si produce nelle valli: Brembana, Taleggio, Serina e Imagna, con latte di mucca intero appena munto.

È prodotto tutto l'anno ed è Presidio Slow Food.

Stracchino all'antica
delle Valli Orobiche 



Strachitunt DOP

Il nome significa «Stracchino rotondo». Progenitore del Gorgonzola, è un formaggio erborinato a pasta cruda, prodotto con latte vaccino sugli alpeggi della Valle Taleggio, nella zona compresa tra le località di Artavaggio (Lecco) e Reggeto di Vedeseta, in provincia di Bergamo. Già dalla fine del Settecento lo si trova sulle tavole dei ristoranti di Parigi, Londra e Alessandria d'Egitto. Definito dallo chef italiano Gianfranco Vissani come il «più buono del mondo» ed esportato ancora oggi all'estero. Ha il marchio di Denominazione di Origine Protetta (Dop). Oggi lo Strachitunt è molto apprezzato per il suo caratteristico sapore e gusto e pur essendo prodotto con maggiore continuità, resta sempre un prodotto di nicchia.

