

Nostrano Valtrompia DOP

L'ammaliante storia di un formaggio del nord e del suo inconfondibile aroma di zafferano

di Vincenzo Bozzetti

Il **Nostrano Valtrompia DOP** è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, con latte crudo di vacca Bruna Alpina, per almeno il 90 % – mentre per il 10 % può provenire da lattifere di altre razze, o meticce. Il formaggio si presenta con le seguenti caratteristiche: **forma cilindrica**, scalzo dritto alto 8-12 cm., diametro 30-45 cm., peso tra 8-18 kg; **crosta dura**, di un colore tra giallo-bruno e rossastro; **pasta dura** e poco granulosa, color giallo paglierino con riflessi giallo-verdi; grasso tra il 18-28 % sul tal quale; **stagionatura minima 12 mesi** (può arrivare anche a 24-36 mesi). La zona d'origine è limitata ad una ventina di comuni della Valtrompia, dove, a causa degli alpeggi oltre i 1800 metri e della scarsa viabilità, il fulcro principale è rappresentato proprio dalla piccola azienda di autotrasformazione del latte. Secondo il disciplinare della DOP, **l'alimentazione delle lattifere deve includere erbe e/o fieno di prato polifita per almeno il 75%**, che deve provenire per almeno il 50 % dalla zona d'origine. La tecnologia di produzione prevede l'affioramento del latte di 2-4 mungiture in 10-48 ore; la coagulazione del latte tra i 36-40 C., preceduta dalle aggiunte di 50-200 mg di **zafferano** per 100 l di latte e, del 2% di siero-innesto naturale, derivante dalle precedenti lavorazioni e del caglio animale. La cottura della cagliata, ridotta a chicco di riso, avviene in 8-30 minuti a 47-52 °C. Successivamente, viene estratta la forma e resta sullo spessore per 24-48 ore per ultimare lo sgrondo del siero. La salatura avviene a secco e varia dai 5 ai 20 giorni, in funzione della forma. Durante la stagionatura (che può avvenire in **antiche miniere di ferro**, a questo scopo ristrutturata ed attrezzate) il formaggio viene idoneamente marchiato, curato e rivoltato. Recenti studi dimostrano la positività dell'ambiente minerario per le caratteristiche sensoriali del Nostrano Valtrompia DOP. ©



Territorio di produzione del "Nostrano Val Trompia"



CON RADICI MILLENARIE...

Con le varianti del caso, le iniziative agricole e lattiere in Valtrompia condivisero gli albori delle primitive attività lattiero-casearie delle Prealpi lombarde, che diedero origine, a loro volta, alle attività casearie della Valpadana, divenute significative solo dopo le bonifiche dei terreni e attribuite, dai ghibellini, ai **longobardi** di Barbarossa e, dai guelfi, ai **cistercensi** di Roberto di Molesme. Però abbiamo documenti storici che lo citano solo a partire dal XV secolo, quando, precisamente nel 1490, lo scrittore di annali Pietro Voltolino, illustrando le prescrizioni e i divieti di concessione del pascolo ai forestieri del comune

di **Bovegno**, in Valtrompia, riporta che "s'incanta il Monte de' Roselli coll'onoranza del solito formaggio con patto di pascolarvi con Cavalli e Buoi [...]". Quattro secoli dopo (1835-1839), Karl Czernig, in merito ai distretti di **Gardone Valtrompia** e Bovegno, scrive: "[...] numerose mandre di vacche e pecore, che pascolano la state pei monti e nell'inverno discendono a mangiare i fieni della pianura [...]. Nelle comuni dello stesso superiore distretto si fabbricano copiosamente butirro, formaggio, stracchini e altri prodotti di latte che si smerciano quasi per intero in Brescia, eccetto piccola porzione che si consuma in luogo".



Tecnica di produzione del formaggio NOSTRANO di VALLE TROMPIA



PROFILO SENSORIALE SECONDO IL MODELLO ETANA

Il campione del formaggio Nostrano Valtrompia DOP preso in esame ha 14 mesi di stagionatura e si presenta con pasta uniforme e perfetta occhiatura fine a capocchia di spillo. Il suo bel colore giallo ambrato evidenzia la presenza della giusta dose di zafferano. L'odore deciso (2), ma non forte, lascia apprezzare note lattiche e vegetali che nell'aroma (4): diventano forti sentori di pesca, di frutta matura e di brodo, ben amalgamati dallo zafferano. Nei quattro sapori di base, prevale il dolce (2) sull'acido (1,5) e sul salato (1,5). Mentre è assente l'amaro (0), l'astringenza (0) e il piccante (0). Al tatto il formaggio è poco elastico (1) e decisamente duro (3). In bocca offre una buona friabilità (2,5), una leggera adesività (1), un'ottima solubilità (3), ed una media impressione di umidità (2). Nel complesso, questo Nostrano Valtrompia DOP è un gran formaggio di montagna, che sicuramente avrebbe potuto diventare meraviglioso con un'ulteriore stagionatura. ©

MODELLO ETANA di V. Bozzetti, B. Morara, M. Zannoni

