

Image not found or type unknown



[Printer-friendly version](#)

# Agrì

L'agrì è un formaggio fresco, a pasta cruda e di piccole dimensioni, si caratterizza per il suo sapore delicato e il suo aroma particolare.

La produzione nasce in Alta Valle Brembana, soprattutto nella zona di Valtorta e vanta una tradizione plurisecolare. Nato dall'antica consuetudine di produrre un semilavorato denominato "*pasta di agrì*", che veniva trasportato a spalla, nelle gerle, in Valsassina, percorrendo il sentiero che si snoda attraverso i Piani di Bobbio. Gli artigiani di Barzio e Introbbio lavoravano quindi la pasta di agrì in piccoli formaggi.

## Produzione e conservazione

Può essere prodotto sia con latte vaccino sia con latte caprino intero, anche se l'agrì nasce rigorosamente Agrì not found or vaccino. Per la sua realizzazione, al latte di vacca o di capra appena munto si deve aggiungere del siero acido o di caglio, per ottenere la coagulazione. Viene quindi raccolta la cagliata in fagotti di tela di lino posti a scolare. Quando la materia è abbastanza asciutta, si tolgono le tele e si aggiunge il sale. Il tutto viene impastato in rotoli di un diametro di 3 cm circa per poi essere tagliati in cilindri da 5-8 cm.

La stagionatura minima di una settimana avviene in un luogo fresco e umido, poi in un ambiente asciutto. La maturazione dura per un periodo che varia da uno a quattro settimane.

## Caratteristiche organolettiche

Dal sapore delicato e dall'aroma particolare, l'agrì si caratterizza per la pasta morbida, che diventa più compatta nel formaggio stagionato. Nel formaggio fresco la crosta è quasi assente, mentre in quello stagionato è presente e varia dal giallo al grigio.

Allegati

[Disciplinare di produzione dell'Agrì \(pdf\)](#)

Ultima modifica

Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Give it 5/5



Media 5 (2 votes)

form-

Aliquota

cVHKqIpvasVb3kFHc8kLuT fivestar\_form\_1

