

Agri



Agri



L'agri 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; vanta una tradizione plurisecolare.

Nato dall'antica consuetudine di produrre un semilavorato denominato "pasta di agri", 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 Introbio lavoravano quindi la pasta di agri in piccoli formaggi.

Produzione e conservazione

Può essere prodotto sia con latte vaccino sia con latte caprino intero, anche se l'agri nasce rigorosamente 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'agri 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.

Disciplinare

- [Disciplinare di produzione dell'Agri \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Martedì 22 Gennaio 2019

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/formaggi/agri>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/pagina_base/PDF/disciplinare_agri.pdf