

Formaggella della Valle di Scalve



Formaggella a pasta semicotta prodotta con latte vaccino è la più conosciuta tra quelle bergamasche. Secondo una leggenda, nel XII secolo, la figlia di un console che frequentava un collegio di Bergamo, desiderando un formaggio che aveva mangiato in vacanza, fece impazzire i frati del luogo fino a quando non le trovarono quello che desiderava. Il formaggio fu così denominato "Formaggella della Valle di Scalve", per distinguerlo da altri che le erano stati portati e da lei rifiutati.

I quattro comuni bergamaschi della Valle di Scalve - Schilpario, Vilminore, Azzone e Colere - vantano una lunga e radicata tradizione nella trasformazione e conservazione delle materie prime.

Produzione e conservazione



Il latte viene riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 35 e i 37 gradi e addizionato con caglio di vitello. Dopo la coagulazione per 30-40 minuti a una temperatura compresa tra i 35 e i 37 gradi, si provvede alla rottura della cagliata e alla sua cottura a una temperatura compresa tra i 35 e i 43 gradi.

Dopo aver tolto il siero, la formaggella viene estratta e messa negli stampi cilindrici. Il giorno successivo si estrae il prodotto dallo stampo e si provvede alla salatura tramite immersione in salamoia per 24-40 ore. Segue una maturazione di 20 giorni per il prodotto da consumarsi fresco e di almeno 60 giorni per il prodotto stagionato.

Caratteristiche

La formaggella della Valle di Scalve ha crosta morbida ed elastica, con superficie esterna bianco-grigia e pasta di colore crema-avorio, morbida, con diversi gradi di intensità a seconda della maturazione, priva di occhiatura o con limitata presenza in numero e in dimensione. Ha aroma delicato, leggermente acido e pungente, con sapidità crescente alla degustazione più marcato nelle produzioni estive per la presenza di componenti di foraggio fresco di montagna.



[Disciplinare di produzione della Formaggella della Valle di Scalve \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

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/formaggella-val-di-scalve>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-della-formaggella-della-val-di-scalve.pdf