



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'AGRI

1 Denominazione

Il nome *Agri* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

2 Zona di produzione

La zona di produzione dell'*Agri* è rappresentata dal territorio dei comuni di Valtorta e di Branzi, come meglio individuato nella cartografia allegata.

3 Descrizione del prodotto

3.1. Materie prime

La lavorazione tradizionale dell'*Agri* prevede l'impiego delle seguenti materie prime:

- Latte vaccino intero, prodotto da capi bovini alimentati con foraggio fresco, nel periodo estivo e con foraggi affienati, nel periodo invernale integrati con aggiunta di mangime complementare composto da: mais e orzo in fiocchi, pannello di germe di mais, polpa essiccata di barbabietola da zucchero, farina d'estrazione di soia tostata, farina d'estrazione di girasole parzialmente decorticato, minerali e farinaccio di grano tenero e duro, erba medica disidratata, seme di cotone integrali e farina di mais.
Le caratteristiche chimico-fisiche che deve possedere il latte per poter essere lavorato e trasformato in formaggio sono le seguenti:
 - tenore minimo in grasso pari al 4%;
 - acidità 3,5 – 4,2 SH / 50 ml;
 - temperatura in accettazione: inferiore ai 6°C, salvo il caso in cui il latte sia stato raccolto nelle due ore successive alla mungitura.
- Caglio naturale liquido ottenuto dalle pareti del quarto stomaco di vitelli alimentati esclusivamente con latte. Titolo compreso tra 1:12.500 e 1:10.000.
- Sale marino fino.
- Siero acido ottenuto dalle lavorazioni casearie del giorno precedente lasciato acidificare a temperatura ambiente per 24 ore. Il prodotto non contiene coloranti o conservanti.

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Lavorazione

Il latte, preventivamente filtrato per asportare eventuali impurità grossolane, viene versato in una caldaia in acciaio inox e riscaldato fino a raggiungere una temperatura non inferiore ai 30°C. Al latte riscaldato è addizionato siero acido (2-3 litri di siero per 100 litri di latte) e caglio liquido di vitello (da 20 a 30 ml di caglio per 100 litri di latte).

Il latte viene lasciato a coagulare per un periodo oscillante tra le 20 e le 24 ore ad una temperatura costante compresa tra i 20 e i 25°C.

Quando la cagliata ha raggiunto una consistenza solida, viene estratta dalla caldaia con la "spannarola" (strumento in rame a forma di piatto fondo a cui è collegato un manico) e adagiata in fagotti di tela di lino che vengono posti a sgrondare per 24 ore ad una temperatura di 15/16°C.

Trascorso tale periodo di tempo si tolgono le tele e la pasta così ottenuta viene impastata a mano su tavoli di lavorazione in acciaio inox aggiungendo 25 gr. di sale per ogni chilogrammo di pasta. Terminato l'impasto si procede alla formatura di "cilindri" di pasta di diametro variabile tra i 4 e i 6 cm. e di altezza oscillante dai 5 ai 6 cm.

3.2.2 Maturazione del prodotto finale

Il prodotto così ottenuto viene conservato per due giorni in celle frigorifere ad una temperatura di 3 – 5°C e ad un tasso di umidità relativa pari all'85%.

3.3 Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto

Forma: cilindrica, facce piane.

Diametro del piatto: da 4 a 6 cm.

Altezza: da 5 a 6 cm.

Peso: da 45 a 55 gr.

Crosta: assente, essendo un formaggio fresco con superficie esterna di colore variabile dal bianco al bianco avorio.

Pasta: bianca, morbida e priva di occhiatura

Umidità massima: 60%.

Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45%.



3.4 Confezionamento e conservazione

L'Agri può essere commercializzato confezionato in vaschette di materiale idoneo all'uso alimentare.

Il prodotto, di cui è consigliato il consumo immediato, può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra zero e quattro gradi centigradi per un periodo massimo di sette giorni.

4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Agri*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

La designazione *Agri* è intraducibile.

5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e trasformatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA.

ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune specifiche tecniche rilevate nell'indagine del processo produttivo tradizionale dell'Agri. Queste pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP. Le specifiche sono precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

3.1 Materia prima

Per la produzione del latte si consiglia l'allevamento della razza "Bruno Alpina" per la sua spiccata adattabilità alle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione di cui all'art. 2.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Profumo: aroma caratteristico determinato in larga misura dalle essenze vegetali caratteristiche presenti nei foraggi.

Strumenti di lavorazione

La lavorazione dell'Agri necessita dei macchinari comunemente impiegati nei caseifici, non segnalandosi l'uso di strumenti particolari.

La lavorazione del prodotto si caratterizza, tuttavia, per la presenza di una buona dose di manualità, in particolare nella fasi della raccolta della cagliata nei teli di lino, dell'amalgama della pasta con il sale la e nella formatura delle formaggelle, cosa che conferisce al prodotto finale un alto valore di artigianalità.

L'Agri è un formaggio di piccole dimensioni il cui nome deriva dal termine "agra" che designa il siero inacidito che si aggiunge al latte da cui si ottiene il prodotto e che conferisce all'Agri il caratteristico sapore delicato, fresco ma con un leggero retrogusto acido.

La produzione dell'Agri, disponibile durante tutto il corso dell'anno, è assai diffusa presso numerose aziende dell'Alta Valle Brembana.

In particolare, nella zona della Valtorta, era consuetudine produrre un semilavorato denominato "pasta di Agri". Ogni settimana le donne della Valle trasportavano questo prodotto nella vicina Valsassina, percorrendo a piedi e con le gerle in spalla il tracciato che si snoda attraverso i pascoli di Cerasola e i Piani di Bobbio. La pasta di Agri veniva venduta agli artigiani di Barzio e Introbio che procedevano alla sua trasformazione in prodotto finito. Si produceva essenzialmente pasta di Agri rispetto a qualsiasi altro formaggio per la maggiore facilità nel trasporto.

Il legame del prodotto con il territorio dell'Alta Valle Brembana ed, in particolare, con la zona della Valtorta, è dimostrato dalla diffusione della produzione nei tradizionali caseifici e dalla costante presenza nei menù della locale ristorazione. Grazie all'ampio utilizzo di metodiche di lavorazione tradizionali, l'Agri ha conservato inalterata la sua rinomanza, legittimando l'occupazione di un posto di tutto rilievo tra i prodotti tipici bergamaschi.