

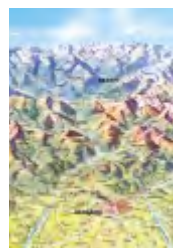
BRANZI

Formaggio a pasta semicotta, grasso (45% minimo sulla sostanza secca). Si vende sia fresco, sia stagionato; la pasta è morbida, giallo paglierino con un'occhiatura non molto fitta; la crosta è giallognola e sottile. Le forme, cilindriche, hanno un peso tra i 10-12 kg, con diametro di 40-45 cm e uno scalzo di 8-9 cm. Materia prima utilizzata: latte di bovine brune.



Lo spaccio aziendale dell'az. agricola Sebastiano Monaci & Flli - sito a Branzi, Bergamo, in via Gardata 3, tel. 0345/71190 - con l'immagine della razza allevata. Particolari del formaggio Branzi fresco (a sinistra) e stagionato (a destra).

Origini storiche - Il nome di questo formaggio, che è una variante del Formai de mut, deriva da quello del paese da cui ha avuto origine. Proprio nel paese di Branzi esistevano delle strutture chiamate "casere" in cui si conferiva e si faceva stagionare il formaggio prodotto sulle montagne circostanti. Al termine della stagione d'alpe (più precisamente il 21 settembre, giorno di S. Matteo) proprio a Branzi si svolgeva la fiera di questo formaggio. L'afflusso dei numerosi commercianti che giungevano in loco per gli acquisti, ha permesso un'ampia diffusione del prodotto facendolo conoscere e diventare rinomato in tutta Italia e nelle zone limitrofe.



Area di produzione - Un tempo veniva prodotto solo negli alpeggi circostanti il paese di Branzi, mentre oggi la produzione interessa anche aziende di fondovalle e caseifici, entrambi distribuiti lungo la Valle Brembana in provincia di Bergamo.

Alimentazione delle bovine - Durante l'inverno le bovine in stalla sono alimentate prevalentemente con foraggio secco di primo e secondo taglio (fresco solo durante la primavera) proveniente quasi tutto dall'azienda Monaci. La razione è integrata con farina d'orzo e di mais e pannello biscottato. Durante l'estate le bovine sono portate all'alpeggio e quindi si alimentano direttamente con l'erba del pascolo.

Descrizione della tecnologia casearia applicata per la produzione - Il latte intero, di una o due mungiture, viene riscaldato a 37°C per poi aggiungervi il caglio liquido (30 ml ogni 10 l di latte). Terminata la coagulazione (che avviene in circa 30-35 minuti) la cagliata viene spostata nella caldaia con la spannarda e successivamente rotta a quadratini con l'utilizzo della spada; lo spino viene poi utilizzato per ridurla alle dimensioni di chicchi di riso. Terminata la rottura, la cagliata viene cotta a 46°-47°C mantenendola sempre in agitazione. Raggiunta questa temperatura è lasciata riposare sul fondo della caldaia (semisferica); una volta estratta la cagliata con delle tele, viene posta nelle fascere che daranno la forma al formaggio. La salatura viene effettuata a secco a giorni alterni per 22 giorni. Il prodotto è pronto al consumo dopo una maturazione di almeno 60 giorni.

Quantitativo prodotto annualmente e periodo di produzione - L'azienda Monaci (una quarantina circa i capi di razza Bruna allevati) trasforma in formaggio Branzi circa 800 q.li di latte all'anno. La produzione avviene durante tutto l'anno, tranne nel periodo estivo in cui le bovine sono portate in alpeggio dove si produce il Formai de mut.

Sistema di vendita - I formaggi prodotti vengono venduti direttamente al consumatore tramite uno spaccio aziendale.

Ricette tipiche locali - Il Branzi fresco e stagionato è adatto sia ad essere consumato in tavola, sia ad essere utilizzato in cucina. Una ricetta tipica è la polenta taragna. Ricetta della signora Lucia Monaci: ingredienti (per 6 persone) 500 gr. di farina (mista in parti uguali tra farina di grano saraceno e di mais); 900 gr. di formaggio Branzi; 2,5 l di acqua, 1 cucchiaino di sale grosso, 100 gr. di burro, 1 spicchio d'aglio e alcune foglie di salvia. Versare l'acqua fredda in un paiolo e aggiungere il sale; quando l'acqua comincia a bollire, versare lentamente la farina a pioggia e fare cuocere per 50-60 minuti. Versare il formaggio Branzi tagliato a dadini e rimestare il tutto. Aggiungere burro rosolato con le foglie di salvia e lo spicchio d'aglio. Rimestare e servire in tavola.

Note - Oltre al formaggio Branzi, l'azienda produce anche Formai de mut, stracchino, ricotta e burro naturale.

BRUNA ITALIANA
per formaggi di qualità

