

# Nostrano Valtrompia



Il Nostrano Valtrompia è un formaggio semigrasso a pasta extra dura ottenuto da latte crudo vaccino. Forma cilindrica con scalzo quasi dritto e facce piane. Il peso varia tra gli 8 e i 18 kg; la crosta è dura e presenta colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro. La pasta è dura, non particolarmente granulosa e può presentare occhiatura medio-fine omogeneamente distribuita; il suo colore è giallo paglierino, con tendenza al giallo verde. La stagionatura varia da un minimo di 8-12 mesi a oltre due anni.



Materia prima utilizzata: latte crudo di vacche prevalentemente di razza Bruna.

**Origini storiche** – Prodotto tipico locale, identificabile già nel termine dialettale “nostrà” che in italiano sta a significare “ciò che è prodotto da noi”. Numerosi i documenti storici che ne comprovano l’originalità e la tipicità, a partire già dal 1566.



**Area di produzione** – Tutto il territorio della Comunità montana di Valle Trompia (Brescia), zona montana del comune di Gussago comprendente le frazioni Quarone e Civine.

**Alimentazione delle bovine** – La produzione si distingue in invernale, a base di fieno, e al pascolo nel periodo primavera-estate; quest’ultima ritenuta di ancora maggior pregio grazie alla monticazione dei pascoli d’alta quota (tra i 1200 e i 2000 m/slm) ricchi di essenze aromatiche. Non è praticata l’alimentazione delle bovine con insilato di mais.

**Descrizione della tecnologia casearia applicata per la produzione** – Il latte, generalmente di più munte, è parzialmente scremato mediante sosta in bacinella di affioramento. Il latte dell’ultima munta può essere utilizzato intero. Dopo la scrematura parziale, il latte è immesso crudo nella caldaia, generalmente in rame. Qualche volta, in caso di microflora eccessiva, si ricorre all’uso di sieroinnesto naturale. La coagulazione del latte avviene per aggiunta di caglio di vitellone in tempi variabili da 30’ a 60’ a temperature comprese tra 35 e 40°C (per il riscaldamento la maggior parte delle aziende utilizza il fuoco diretto di legna). Dopo la rottura della cagliata a chicco di riso, questa viene mantenuta in agitazione e cotta a temperature comprese tra 47 e 52°C. Al latte in caldaia o alla miscela di siero e cagliata prima della cottura è aggiunto zafferano in polvere. La cagliata cotta, dopo giacenza sul fondo della caldaia per tempi compresi tra 15 e 60’, viene estratta con telo o più tradizionalmente con mastella di legno, ove permane per lo spurgo fino al suo trasferimento in fascera. La salatura (da 5 a 20 gg) avviene per aspersione manuale. Caratteristica della stagionatura (da 8 mesi a oltre due anni) è la cura periodica delle forme con rasatura ed oliatura con olio di lino nei primi mesi, quindi solo oliatura.

**Quantitativo prodotto annualmente e periodo di produzione** – Si produce tutto l’anno, con differenze tra le produzioni estive, ottenute dalla miscela dei lattini di vari produttori associati nell’alpeggio, e quelle invernali, ricavate generalmente dal latte di singola mandria.

**Sistema di vendita** – È commercializzato in forma intera e/o porzionata ed è immesso al consumo munito di simbolo grafico rappresentato dal marchio a fuoco – apposto sullo scalzo a fine stagionatura da parte dell’organismo di certificazione – nonché dalla scritta “Nostrano Valtrompia” ripetuta più volte e dal numero di matricola, impressi sulla forma in fascera.

**Utilizzazione più idonea da parte del consumatore** – Da tavola il fresco, da grattugia lo stagionato. Il sapore è quello tipico dei formaggi di monte; dolce e delicato nei formaggi giovani; robusto, tendente al grana, a volte con retrogusto moderatamente amaro o piccante nei formaggi a maturazione avanzata.



Il Nostrano Valtrompia, prossimo alla dop, ha vinto il concorso Onaf Castegnato 2002. Per ulteriori informazioni ci si può rivolgere a: Comitato promotore per la valorizzazione del formaggio Nostrano Valtrompia – Via Matteotti, 327 – Gardone V.T. (Brescia) – Tel. 030/8912493.