



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE

Art. 1 Denominazione

Il nome *Formaggella della Valle di Scalve* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Formaggella della Valle di Scalve* è rappresentata dall'intero territorio della Valle di Scalve, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1. Materie prime

La lavorazione tradizionale della *Formaggella della Valle di Scalve* prevede l'impiego delle seguenti materie prime:

Latte vaccino intero di capi provenienti dalla Valle di Scalve o da alpeggi limitrofi, ottenuto dalla munta serale del giorno precedente e da quella della mattina del giorno successivo. Il latte deve essere 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 di vitello secondo la seguente dose: 20 – 25 ml per 100 litri di latte (titolo1:10000);

Sale marino fino.

Il prodotto non contiene coloranti o conservanti.

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Lavorazione



Il latte, preventivamente filtrato per asportare impurità grossolane eventualmente presenti, viene versato in una caldaia e riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 35°C e i 37°C. Al latte viene addizionato caglio di vitello.

Il latte viene lasciato a coagulare per 30 – 40 minuti ad una temperatura di 35 – 37°C. Di seguito, dopo aver provveduto alla rottura della cagliata ottenuta, si provvede alla cottura della stessa ad una temperatura compresa tra i 35 e i 43°C. La cagliata così ottenuta viene fatta riposare per 10 minuti, trascorsi i quali, dopo aver tolto il siero, viene estratta e formata immettendola in appositi stampi cilindrici. Successivamente viene eseguito il rivoltamento della forma nello stampo. Il giorno successivo si estrae il prodotto dallo stampo e si provvede alla salatura dello stesso tramite immersione in salamoia per 24-40 ore. Trascorso tale periodo di tempo, il formaggio viene posto ad asciugare su un tavolo spersore per 20/48 ore, prima di essere immagazzinato nel locale di stagionatura.

3.2.2 Maturazione del prodotto finale

Il prodotto da consumarsi fresco viene lasciato per almeno 20 giorni ad una temperatura compresa tra i 6 e i 10°C ad un tasso di umidità relativa compreso tra l'80 e il 90%.

Il prodotto da consumarsi stagionato viene stagionato per almeno 60 giorni ad una temperatura compresa tra i 6 e i 10°C ad un tasso di umidità relativa compreso tra l'80 e il 90%. È ammessa la spazzolatura delle muffe ogni 15 giorni.

3.3 Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto

Forma: cilindrica, facce piane, scalzo leggermente convesso.

Diametro del piatto: da 17 a 20 cm.

Altezza: da 4 a 6 cm.

Peso: da 1,5 a 2 kg.

Crosta: morbida ed elastica, con superficie esterna di bianco-grigio.

Pasta: colore crema-avorio, morbida con diversi gradi di densità a seconda della maturazione, priva di occhiatura o con limitata presenza in numero e dimensioni.

Umidità massima sul tal quale: 30%

Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 48%.

3.4 Caratteristiche organolettiche del prodotto

Vista: *Aspetto esterno:* forma cilindrica con diametro 17-20 cm, facce piate. Scalzo leggermente convesso alto 4- 6 cm. Crosta morbida, abbastanza elastica se fresco; colore giallo paglierino chiaro tendente al grigio chiaro quasi bianco. Marrine scuro, nero il marchio



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Aspetto interno: unghia di spessore medio di colore tendente al nocciola chiaro. Pasta giallo paglierino più o meno carico; uniforme, con qualche piccolissima occhiatura. Consistenza della pasta morbida, struttura tenera, liscia.

Olfatto: odore e aroma sono complessi e con persistenza medio alta: lattico cotto- burro fuso; vegetale-fieno, funghi freschi; animale-stalla, cuoio, brodo di carne.

Sapore: inizialmente dolce, poi sapida, poca acidità e talvolta leggera nota di amaro

Tatto: ottima solubilità, poco adesivo.

3.5 Confezionamento e conservazione

La *Formaggella della Valle di Scalve* può essere commercializzata confezionata in vaschette di materiale idoneo all'uso alimentare.

Il prodotto, qualora venga consumato fresco (a 20 giorni di maturazione), può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra 2 e 6 gradi centigradi per un periodo massimo di 20 giorni se porzionato, o per un periodo massimo di 90 giorni se intero.

Il prodotto stagionato (almeno a 60 giorni di maturazione) può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra 2 e 6 gradi centigradi per un periodo massimo di 1 anno.

Art. 4 Etichettatura

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

- Il nome *Formaggella della Valle di Scalve*
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

La designazione *Formaggella della Valle di Scalve* è intraducibile.

Art. 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.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa.



ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune specifiche tecniche rilevate nell'indagine del processo produttivo tradizionale della Formaggella della Valle di Scalve. 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.

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.

Strumenti di lavorazione

La lavorazione della *Formaggella della Valle di Scalve* 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 fase della lavorazione della cagliata e della formatura, cosa che conferisce al prodotto finale un alto valore di artigianalità.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Da sempre la Formaggella viene prodotta nella Valle di Scalve sia a livello domestico che manifatturiero.

Anche se non è possibile stabilire con certezza l'epoca della comparsa del prodotto, i vecchi malghesi ricordano di aver sentito parlare i loro padri della formaggella.

Secondo una leggenda locale, 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 il tipo che desiderava. Il formaggio fu così denominato Formaggella della Valle di Scalve, per distinguerlo dagli altri formaggi che le erano stati portati e da lei rifiutati.

La bontà del prodotto, disponibile tutto l'anno, viene celebrata durante le fiere di San Pietro e Paolo e dell'Assunta che si tengono nel comune di Vilminore rispettivamente il 29 giugno e il 15 agosto di ogni anno.

Il legame del prodotto con il territorio è dimostrato, inoltre, dalla diffusione della produzione nei tradizionali caseifici e dalla costante presenza nei menù della locale ristorazione, anche come ripieno delle note creste scalvine.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Grazie all'ampio utilizzo di metodiche di lavorazione tradizionali, la Formaggella della Valle di Scalve ha conservato inalterata la sua rinomanza, legittimando l'occupazione di un posto di tutto rilievo tra i prodotti tipici bergamaschi.