

**LOMBARDIA GO**

# Valle Brembana

**Cinque itinerati immersi nel Parco delle Orobie per una stagione di gusto, sport e natura**

**LA VALLE DEI FORMAGGI**

**Regione Lombardia**  
Agricoltura

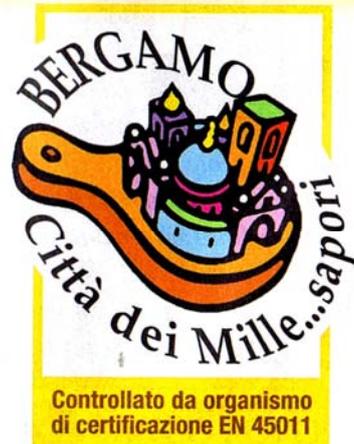
Lombardia GO novembre 2006

Les pages de notre reproduction ne correspondent pas à la brochure originale qui comprend 50 pages au total. Nous n'avons repris ici que les pages consacrées aux fromages ou aux régions de production et aux réclames en rapport avec ce produit. La brochure est de 2006.



Camera di Commercio  
Bergamo

# Mille sapori... di qualità



[www.bg.camcom.it](http://www.bg.camcom.it)

# Cinque itinerari in Valle Brembana



Un paesaggio incantevole e una fitta trama di elementi naturali e storici si fondono in un mosaico di sapori che qui trovano la loro origine e la loro collocazione ideale. Le Strade dei Formaggi nascono per promuovere questi aspetti, percorrerle significa fare un viaggio alla

scoperta dei sapori più autentici della tradizione di questi luoghi. Itinerari suggestivi lungo i quali si possono gustare e acquistare squisitezze per la gioia di ogni palato, espressione di una terra dove la gastronomia è ancora fatta di antiche ricette e gesti sapienti.

# Un ecomuseo sulla Strada del Taleggio e dello Strachitunt



*L'itinerario si sviluppa tra due valli: la Val Taleggio e la Valle Brembilla*

Da San Giovanni Bianco, attraversando la spettacolare forra dell'orrido, ci si inoltra in Val Taleggio.

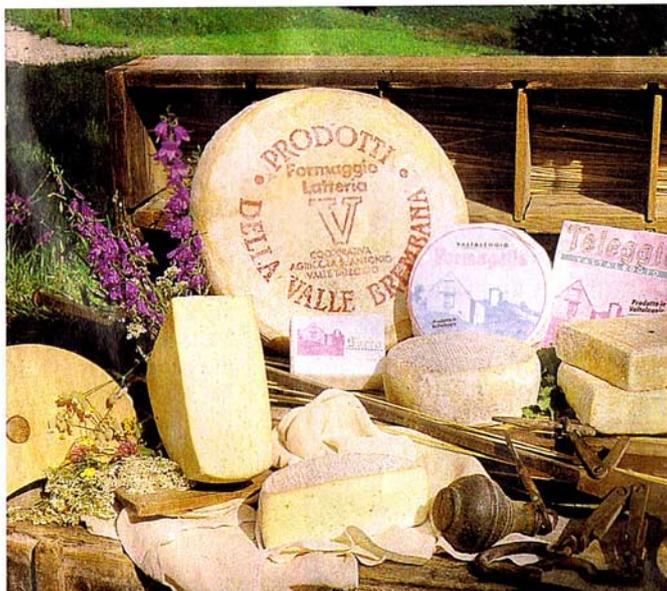
La maggiore attrazione della Valle è l'ambiente naturale quasi intatto, che trova la sua esaltazione nell'orrido dell'Enna: tre chilometri in cui il torrente scorre in una stretta spaccatura della roccia, le cui pareti torreggiano ai due lati, a volte quasi sfiorandosi. Emozionante è il percorso della strada che oggi l'attraversa, con una serrata sequenza di ponti che scavalcano ripetutamente le acque.

Il territorio è diviso tra i comuni di Taleggio e Vedeseta, a formare un ecomuseo.

**Taleggio**, noto per la produzione del formaggio che porta il suo stesso nome, è un comune composto da quattro frazioni separate da vasti spazi verdi. Salendo da San Giovanni Bianco si giunge a **Sottochiesa**, la sede comunale, che vanta una Torre Campanaria dalle Bifore Romaniche e una Colonna del 1609, che ricorda la fedeltà alla Repubblica di Venezia.

Si prosegue verso **Pizzino** da dove è possibile raggiungere, attraverso un facile sentiero, il suggestivo borgo medievale del **Fraggio**, antico gioiello urbanistico con la famosa chiesetta di S. Lorenzo del XV secolo.

Passando per la graziosa frazione di **Olda**, si raggiunge **Vedeseta** che, collegata alla Valsassina dal Culmine di San Pietro, fu per secoli "testa di ponte" del ducato milanese in territorio bergamasco. Qui in frazione Reggetto c'è la Cooperativa S. Antonio unica realtà che, assieme agli agri-





coltori locali, produce i formaggi con il solo latte della Valtaleggio: Taleggio e Strachitunt Valtaleggio

A **Peghera**, luogo storico di stagionatura del Taleggio, merita una visita la Parrocchiale per un Polittico cinquecentesco di Palma il Vecchio.

Proseguendo lungo la provinciale si giunge a **Gerosa**, conosciuta per il suo Santuario par-

ticolarmente venerato, e sede di una delle piscine estive val-lari.

Poco più a valle **Brembilla**, interessante polo industriale, ma non solo. Infatti, per il contesto urbanistico in cui sono inseriti e per l'architettura tipica degli abitati, molto visitati sono **Catremerio** e **Cavaglia**, due borghi oggi oggetto d'interventi di recupero e di conservazione.



Lombardia GO / Novembre 2006

#### INFO

##### ► Pro Loco Valtaleggio

Fraz. Sottochiesa 132  
24010 Taleggio (BG)  
Tel. 0345 47021  
Fax 0345 47454

##### ► Pro Loco Brembilla

Via don Pietro Rizzi, 42  
24010 Brembilla (BG)  
Tel. 0345 330011  
Fax 0345 330023

##### ► Ecomuseo Valtaleggio

[www.ecomuseovaltaleggio.it](http://www.ecomuseovaltaleggio.it)

# Arte casearia e nobiltà culinaria

*La Valle Brembana è sinonimo di formaggi, ma non è solo questo. Grande la varietà di prodotti tipici alla base di numerosi piatti tradizionali che affondano le loro radici in abitudini alimentari antiche e semplici*

Quando si parla della Valle Brembana, il riferimento alle sue specialità è d'obbligo. Infatti, sono proprio i prodotti dell'arte casearia a rappresentare meglio di altri l'immagine della Valle. I formaggi prodotti nella zona di Branzi, gli stracchini della Val Taleggio, le formagelle fatte con il latte di montagna fanno parte della nobiltà culinaria.

Il Formai de Mut dell'alta Val Brembana, prodotto a denominazione d'origine protetta, dal sapore delicato, fragrante, ha un'aroma caratteristico e pasta color avorio leggermente paglierino.

Il Taleggio, lo stracchino della Valle omonima, prodotto, secondo le ricette tramandate

per secoli, possiede caratteristiche particolari che si ritrovano e traducono nell'inconfondibile aroma.

Il Branzi, formaggio a pasta semicotta prodotto con latte intero di vacca, determinato in larga misura dalle presenze delle essenze vegetali proprie dei foraggi, ha un sapore dolce e delicato, quand'è fresco, più marcato e tendente al piccante, quand'è stagionato.

Da ricordare inoltre lo Strachitunt della Valtaleggio, stracchino rotondo erborinato di pasta cruda, fondente nel sottocrosta, e infine i Caprini, formaggi dal gusto delicato, con sapori e aromi del tutto peculiari.

## GLI ALPEGGI, UNA RISORSA PREZIOSA



L'attività dell'alpeggio è stata per secoli, e lo è ancora oggi, una costante dell'economia della Valle Brembana. Ogni anno gli itinerari montani si animano dei suoni vivaci delle mandrie che dal fondovalle salgono sui pascoli per la stagione dell'alpeggio, che si conclude ai primi di settembre con il ritorno a valle, verso le dimore invernali. Malgrado la contrazione verificatasi negli ultimi anni, la zootecnia di montagna mantiene inalterato il suo fascino. Nelle baite e nelle casere degli alpeggi è ancora possibile osservare i casari intenti alla produzione del Formai de Mut, di Stracchini, Camisol, Strachitunt e di altri deliziosi formaggi.

## LA RICETTA



*Ancora prima che i Veneziani portassero il granoturco a Bergamo, la Polenta veniva già preparata, cucinata e mangiata.*

## POLENTA TARAGNA

Per sei persone:  
500 gr. farina per polenta (fioretto o meglio se integrale);  
900 gr. formaggio tipico Branzi a dadini; 2,5lt di acqua; 1 cucchiaio di sale grosso; 1 spicchio di aglio; 1 rametto di salvia; 100 gr di burro. Mettete l'acqua fredda in un paiolo, aggiungete il sale e portate a bollore, poi versate la farina a pioggia e fate cuocere per 50/60 minuti mescolando di tanto in tanto.

A cottura ultimata aggiungete il formaggio e mescolate 2 o 3 volte. Rosolate il burro con salvia e (a piacere) aglio, versate sulla polenta che avrete tolto dal fuoco. Servite subito ben calda. Buon appetito....

## IL BRANZI

Branzi è il nome di un piccolo paese dell'alta Val Brembana, un tempo sede di un rinomato mercato di formaggi e di un'importante fiera bovina. Il formaggio grasso Branzi era prodotto durante l'estate sugli alti pascoli e trasportato nelle casere di Branzi dove stagionava per 40 o 50 giorni, quel tanto cioè che bastava poi per venderlo in occasione della festa di San Matteo (21 settembre).

Inizialmente era un formaggio estivo, prodotto utilizzando esclusivamente latte intero. Il calo della produzione del formaggio d'alpe che caratterizzò il primo dopo guerra indusse gli agricoltori a produrre formaggio grasso durante tutto l'anno. In questo modo fu possibile soddisfare la sempre crescente richiesta di questo prodotto, incrementando inoltre i guadagni nei mesi freddi dell'anno. Il Branzi è un Formaggio Tipico, a pasta semidura e di forma cilindrica. È dotato di un'equilibrata composizione chimica e di notevoli qualità organolettiche e nutrizionali.



## IL FORMAI DE MUT

Il Formai de Mut è un formaggio prodotto sugli alti pascoli; infatti il "mut", nel dialetto della Val Brembana, è semplicemente la montagna o meglio l'alpeggio in quota dove le mandrie soggiornano nei mesi estivi.

È un formaggio DOP, di forma cilindrica e pasta semidura, con caratteristiche particolari che ne fanno un piccolo capolavoro dell'arte casearia vallare. A renderlo prezioso è innanzitutto la rarità, trovarlo al di fuori della zona di produzione (21 comuni dell'alta Valle Brembana) è praticamente impossibile. La produzione più caratteristica e qualitativamente rilevante è quella ottenuta d'estate nelle circa 40 casere d'alta quota. Infatti, il segreto del sapore di questo formaggio è la ricchezza dei pascoli alpini. Esiste anche una seconda produzione, ottenuta nelle latterie e nei caseifici aziendali di fondo valle.



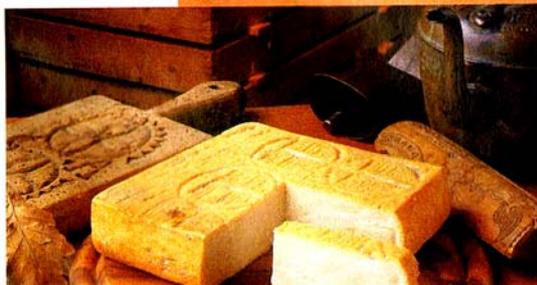
## IL TALEGGIO

Il Taleggio è un formaggio DOP, il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alta bergamasca, la Val Taleggio, che ne costituisce l'originale zona di produzione. Appartiene alla famiglia degli stracchini, formaggi d'origine lombarda, a pasta molle e forma generalmente quadrata.

Pare che il termine 'stracchino' si riferisca alla stanchezza degli animali dopo il lungo viaggio di ritorno dai pascoli d'alta quota. L'origine di questo prodotto risale al X-XI secolo quando, nelle grotte delle Prealpi bergamasche e lecchesi, questo formaggio affina le proprie qualità grazie

alle fresche e profumate correnti d'aria provenienti dalle fenditure della roccia, acquisendo con la maturazione un inconfondibile e pregevole aroma.

La produzione del Taleggio, in origine effettuata a fine estate, avviene ora durante l'intero arco dell'anno.



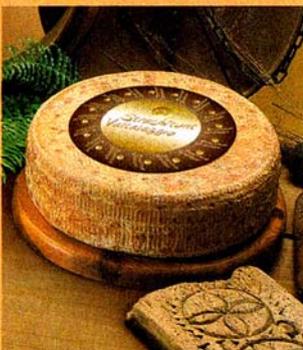
## LO STRACHITUNT VALTALEGGIO

Lo Strachitunt, forma dialettale di "stracchino rotondo", rappresenta una variante artigianale e di grandissimo pregio di un formaggio stracchino erborinato, che era consuetudine produrre e stagionare in Val Taleggio.

Le condizioni climatiche delle casere di montagna costituivano, infatti, l'ambiente ottimale per la maturazione di numerose varietà di formaggi molli.

Lo Strachitunt Valtaleggio fa parte di quella ormai numerosa famiglia di formaggi, che solo la tenacia di certi produttori e la passione di alcuni formaggiai consentono ancora oggi di assaporare.

È un formaggio erborinato, a due paste, che si ottiene mescolando la cagliata della sera con quella del mattino, utilizzando latte di vacca Bruno Alpina.



## I CAPRINI

In Valle Brembana, l'allevamento delle capre ha sempre avuto un'importanza marginale. Questi animali erano allevati in luoghi il cui territorio non poteva essere utilizzato a favore di attività agricole più redditizie. La capra era quindi destinata allo sfruttamento dei pascoli più poveri e degli incolti produttivi.

La crisi degli allevamenti bovini, determinata da problemi d'eccedenza di prodotto e da una sempre minore redditività nelle zone periferiche, ha stimolato in tempi recenti la nascita di allevamenti di capre da latte. I caprini sono una famiglia di formaggi estremamente eterogenea, caratterizzata da prodotti con sapori e aromi del tutto peculiari, tutti accomunati, però, dal latte di produzione, che deve essere esclusivamente di capra. Gli attuali allevamenti di capre in lattazione consentono di ottenere prodotti destinati unicamente ai mercati locali. A volte i Caprini sono utilizzati per caratterizzare l'offerta agrituristica, in quelle aziende ove l'allevamento di capre è anche uno strumento di promozione e valorizzazione delle risorse naturali e ambientali.



## L'AGRÌ E LA FORMAGELLA

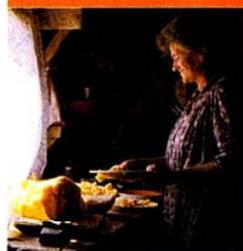


L'Agnì è un formaggio di piccole dimensioni la cui produzione era assai diffusa in passato. In particolare, nella zona di Valtorta, era consuetudine produrre un semilavorato detto 'pasta di Agnì'. Le poche aziende che mantengono viva la tradizione dell'Agnì si trovano in Alta Valle Brembana e l'acquisto in loco è l'unico modo oggi possibile per apprezzare il delicato sapore di questo formaggio.

Altra tipica specialità casearia della Valle è la Formagella, cilindrica e di piccole dimensioni, la cui produzione è sensibilmente aumentata negli ultimi anni per il suo gusto gradevole e delicato. Prodotta nei caseifici e nelle aziende agricole, la Formagella ha dimensioni, aromi e sapori variabili secondo l'area di provenienza e la tecnica di produzione.

Da ricordare anche il formaggio esclusivamente d'alpeggio Camisol e il Salva.

## GASTRONOMIA



La Valle Brembana è sinonimo di formaggi, ma non solo. Il suo territorio è caratterizzato, infatti, da una grande varietà di prodotti tipici.

Il patrimonio agroalimentare locale spazia dalle specialità casearie ai salumi, dalla polente al miele, dai funghi alla cacciagione, dalle acque minerali ai vini dei colli bergamaschi e addirittura alla birra.

Tale patrimonio è alla base di numerosi piatti tradizionali che affondano le loro radici in abitudini alimentari antiche quanto semplici. Le ricette discendono dalla più originale ed essenziale tradizione di stampo contadino. Si tratta di una cucina dedicata ai cibi cosiddetti poveri, ma assai gustosi, una cucina autentica, con tipicità ben determinate dal territorio. Il più tradizionale e tipico piatto della cucina vallare è la polenta, classica o taragna, preparata con farina di mais e cotta almeno 50 minuti in paioli di rame con fuoco a legna ed è, su questi monti, la regina incontrastata della tavola. In Valle si usa anche accompagnare la polenta al latte fresco degli alpeggi, ai salumi, ai formaggi molli e di casera, ai funghi e alla cacciagione. E si potrebbe continuare all'infinito.

# Solo buon latte per ottimi formaggi

La **Cooperativa Agricola S. Antonio** si trova nel cuore della verdissima e ampia Valle Taleggio.

Sono i fiori e le erbe dai profumi intensi di questi pascoli che danno sapore ai formaggi, prodotti dalla Cooperativa esclusivamente con latte locale.

Sorta alcuni anni fa grazie alla volontà della Comunità Montana Valle Brembana e alla disponibilità dei Comuni di Taleggio e Vedeseta, ora è un

sicuro punto di riferimento per quanti intendono continuare o intraprendere il duro e non sempre giustamente riconosciuto mestiere di allevatore.

I bergamini della Valle non si sono lasciati scappare questa opportunità e hanno saputo nel tempo raccogliere dei risultati lusinghieri a dimostrazione del fatto che la passione per il proprio lavoro e la capacità professionale vengono sempre riconosciute.



La Cooperativa ha iniziato a operare utilizzando il latte di due soci (oggi sono diventati sei). Nel 1998 il caseificio è stato ristrutturato e ampliato, è stato acquistato anche un mezzo per il trasporto del latte. Alla Cooperativa lavorano due casari.

Sin dai suoi esordi, obiettivo della Cooperativa è stato quello di lavorare il latte cercando sempre di realizzare il miglior prodotto possibile a vantaggio soprattutto dei consumatori, ma anche dei soci che così vedono riconosciuto il proprio duro lavoro.

La produzione di questo caseificio è naturalmente orientata verso il formaggio Taleggio, che proprio da questa Valle ha avuto origine, ma si producono anche altre tipologie sempre nel pieno rispetto delle tradizioni locali, riscoprendo formaggi di alta qualità quali lo Strachitunt Valtaleggio, lo Stracchino di Vedeseta, il Quartirolo Lombardo, il Salva, la formagella, il formaggio

## LO STRACHITUNT VALTALEGGIO

Lo Strachitunt è un formaggio a due paste crude cioè ottenuto mescolando la cagliata della sera con quella del mattino. Il latte fresco e intero della mungitura serale è lavorato con una tecnologia simile a quella di tutti i formaggi stracchini; il coagulo è raccolto in fagotti di tela posti poi a sgocciolare per tutta la notte in ambiente a circa 18° C. La stessa operazione viene ripetuta con il latte della mattina ottenendo un coagulo che verrà posto a sgocciolare per circa 20/30 minuti. In questa fase di lavorazione verranno poste nello stampo le due cagliate (con acidificazioni diverse) tenendo sulle facce piane e sullo scalzo la cagliata fresca, intervallando all'interno cagliata fresca e cagliata della sera precedente. Dopo circa 30 giorni dalla produzione le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo. I piccoli spazi si riempiono d'aria dando vita a muffe naturali che sviluppano la loro caratteristica efflorescenza.



Latteria e il burro.

La media giornaliera di latte lavorato è di circa 25 quintali.

I prodotti della Cooperativa Agricola S. Antonio possono essere acquistati presso lo spaccio della Cooperativa (in inverno lo spaccio è aperto il lunedì, il mercoledì, il venerdì, il sabato e la domenica; in estate sette giorni su sette) oppure nei negozi della Valle.

### LO SPACCIO

► **Cooperativa Agricola S. Antonio**

Frazione Reggetto

Vedeseta

Tel. e fax 0345 47467

## IL TALEGGIO

Solo presso alcuni contadini locali e presso la Cooperativa Agricola S. Antonio si può gustare l'unico Taleggio prodotto oggi nella terra d'origine di questo formaggio.

La tecnica di produzione - Il latte intero di vacca, con l'eventuale aggiunta di latte fermentato, viene scaldato in caldaia alla temperatura di 30-36°C; per la coagulazione si utilizza caglio liquido di vitello. Dopo la rottura della cagliata la massa caseosa viene estratta e messa nelle fascere.

Seguono la stufatura e la salatura a secco o in salamoia. La stagionatura dura in media 40 giorni e viene effettuata in ambienti caratterizzati da temperature tra i 3

e gli 8°C e un'umidità relativa del 85/90%. Ogni 7 giorni si procede a spugnatura con salamoia al fine di impedire la crescita di muffe anomale e di far apparire la classica colorazione rosata naturale. Importante la fase di stagionatura.



# *La tradizione come principio*

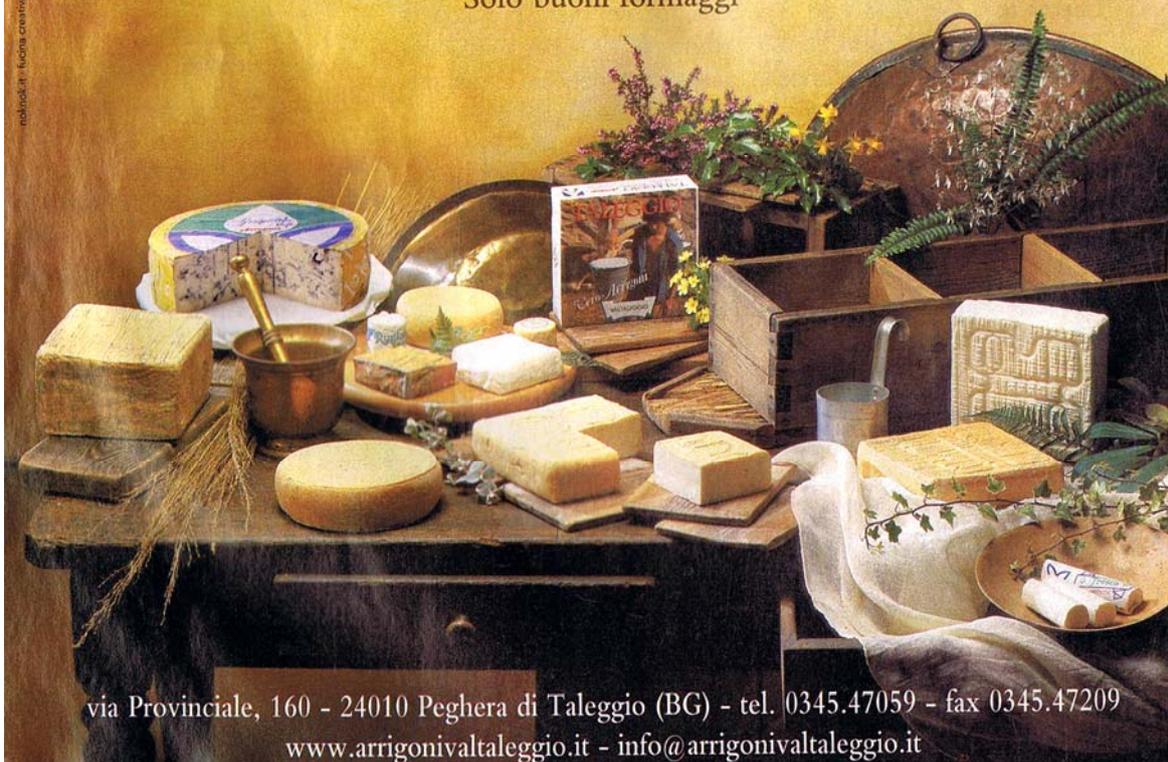
In montagna un piccolo caseificio artigianale dove, solo con il buon latte di Bruna Alpina raccolto nelle aziende agricole della Valle, produciamo solo a latte crudo Stracchino e Taleggio, Branzi e Strachitunt Valtaleggio, e quei formaggi che hanno fatto la storia casearia della Valtaleggio. In pianura un moderno stabilimento dove sapienti casari producono i grandi formaggi della tradizione Bergamasca, con 100 anni di storia per il taleggio e una più recente ma grande passione per il Gorgonzola. Ancora in montagna una nuova struttura completamente interrata dove in ambienti naturali e con grande esperienza viene stagionata l'intera produzione, da 60 giorni per il taleggio a 6 mesi per lo strepitoso Rocco. Un'attenzione particolare infine meritano i nostri formaggi prodotti oltre i 1500 metri di altitudine durante il periodo dell'alpeggio, quelli fatti con latte proveniente da Agricoltura Biologica, e, ultimi nati, Taleggio e Gorgonzola la cui filiera esclude al 100% la presenza di organismi geneticamente modificati (OGM-FREE).

**Senza tutto questo saremmo una buona azienda casearia, grazie a tutto questo siamo un'azienda unica: Arrigoni Valtaleggio.**



Solo buoni formaggi

molini.it - fagna creativa



via Provinciale, 160 - 24010 Peghera di Taleggio (BG) - tel. 0345.47059 - fax 0345.47209  
[www.arrigonivaltaleggio.it](http://www.arrigonivaltaleggio.it) - [info@arrigonivaltaleggio.it](mailto:info@arrigonivaltaleggio.it)

## TALEGGIO - VEDESETA

La Val Taleggio ha una precisa identità storica e un passato di fiera indipendenza. E' una vallata Prealpina Lombarda ora ecomuseale immersa nel verde, tra itinerari montani e naturalistici. Fino all'inizio di questo secolo l'accesso alla valle era possibile solo attraverso i valichi poco battuti della Forcella di Bura, per chi veniva da Bergamo, attraverso la Valle Brembilla, del Culmine di San Pietro, per chi proveniva dalla Valsassina, e del Passo di Baciarmorti per i collegamenti con l'Alta Val Brembana attraverso la Val Stabina. Ora, grazie alla strada provinciale, si arriva direttamente dal fondovalle superando il suggestivo e spettacolare orrido scavato dal Torrente Enna tra il Monte Cancervo e il Monte Somadello.

Anche se non ricade tutta nei confini del Parco delle Orobie, la valle è di fatto, un grande parco, ricco di verde, di essenze rare e di fossili oltre che di specie animali che si possono incontrare un po' dovunque, lungo il Percorso delle



Cime o anche nel primo praticello o nel bosco ai margini dei paesi. Il torrente Enna, che raccoglie le acque di tutto il bacino, scende tortuosamente a valle aprendosi il varco tra i ripidi precipizi, a margine dei quali scorre la strada di collegamento con San Giovanni Bianco, detta appunto dell'orrido di Taleggio.

Fanno parte del comune di Taleggio le località di Sottochiesa, Pizzino, Olda e Peghera. La soleggiata esposizione dei borghi lungo i declivi conferisce al paesaggio note d'inconfondibile dolcezza alpina. A Taleggio sono caratteristici gli edifici con i tetti a forte pendenza, ricoperti da pietre sovrapposte a gradini.

La parrocchia di Vedeseta è rimasta incardinata nella diocesi di Milano fino al 1995, quando il cardinal Martini e il vescovo Amadei sottoscrissero l'accordo per il suo passaggio alla diocesi di Bergamo. L'apparente estraneità era comunque giustificata dalla stessa conformazione orografica, che rendeva più agevoli le comunicazioni con la Valsassina piuttosto che con le altre contrade brembane sottomesse a Venezia. Del resto il mercato milanese assorbiva senza problemi la produzione locale del 'Taleggio', che faceva bella mostra di sé anche sulle tavole dei nobili per il gusto particolare che questa pasta morbida assumeva dalla lavorazione e dalla stagionatura alpestre. Oggi lo storico itinerario pedemontano di Vedeseta è ripercorso da una panoramissima carrozzabile che raggiunge Avolasio e, attraverso il passo Culmine di S. Pietro, scende a Barzio in Valsassina.



### Ecomuseo Valtaleggio

Fraz. Sottochiesa 25  
24010 Taleggio (BG)  
Piazza Don Arrigoni, 7  
24010 Vedeseta (BG)  
[info@ecomuseovaltaleggio.it](mailto:info@ecomuseovaltaleggio.it)  
[www.ecomuseovaltaleggio.it](http://www.ecomuseovaltaleggio.it)

### I TETTI IN PIETRA

L'uso di piòde (lastre di pietra di notevole spessore resistenti a compressione ma molto fragili), come manto di copertura, ha creato qui e nella vicina Valle Imagna tipologie costruttive uniche al mondo. Questo patrimonio architettonico è una variante significativa del grande fenomeno dell'architettura tradizionale in pietra europea, sia di singoli edifici, anche di culto come per esempio la chiesetta del Fraggio del 1300, che di interi nuclei. La struttura della copertura, con pendenze intorno ai 50°, comporta limitazioni alle possibilità di utilizzo delle superfici e la gronda è spesso assente, con la "piòda a vista". Moltissimi gli esemplari ancora rinvenibili e utilizzati dai "Bergamini" locali.