

Agrì di Valtorta

Italia

Lombardia

Latticini e formaggi

[Torna all'archivio >](#)



Valtorta è un piccolo centro della Val Brembana di circa 300 abitanti dove ancora resiste una tradizione casearia unica: qui, nella locale latteria cooperativa, ma anche nelle case, si produce l'Agrì. Un piccolo formaggio cilindrico di latte vaccino intero a pasta cruda la cui particolarità è data dalla tecnica di produzione che richiede tre giorni di lavorazione e una speciale manualità da parte del casaro. Dopo una coagulazione acida del latte crudo ottenuta grazie all'innesto con un poco di siero acido conservato dalla lavorazione precedente e l'aggiunta di un poco di caglio, si lascia riposare nel bacile coperto da un telo. Dopo una giornata si fa sgrondare la massa in teli di lino appesi per un altro giorno. Il terzo giorno si mette in fascere da ricotta e si lascia ancora 24 ore. Quindi si impasta la cagliata, dall'acidità ormai altissima, con un poco di sale, la si manipola fino a formare dei cilindri di tre centimetri di diametro e di circa 50 grammi e posti ad asciugare alcuni giorni. L'Agrì si consuma tra gli 8 e i 15 giorni. L'Agrì è un formaggio dal sapore dolce, aromatico e dal profumo delicato. La pasta è bianca e morbida nel formaggio fresco, ma diviene più compatta in quello stagionato ed è sempre priva di occhiatura. La crosta, assente nel prodotto fresco, con la stagionatura si trasforma, assumendo un colore variabile dal giallo al grigio.

Un tempo, quando da Valtorta i collegamenti con il fondovalle erano tutt'altro che agevoli, le donne di Valtorta impastavano quella che veniva

chiamata "pasta di agro" e la portavano a piedi sui sentieri della montagna dentro gerle e fagotti fino alla vicina Valsassina dove si lavoravano poi i formaggi.

Stagionalità

L'agrì di Valtorta si produce tutto l'anno

Fino al dopoguerra gli allevatori locali erano una quarantina e producevano in casa i piccoli Agrì, poi con l'industrializzazione delle aree intorno a Bergamo, poco alla volta, tutto è cambiato. Oggi nella vallata di Valtorta ci sono ancora 12 piccoli allevatori (ognuno possiede 10, 12 vacche) che non producono più in casa - se non per autoconsumo - e conferiscono il latte crudo alla piccola cooperativa del paese. Abramo Milesi, il casaro storico della cooperativa, ha gestito la produzione per oltre quarant'anni e ha tramandato al figlio e agli altri casari l'arte di lavorare l'Agri, lo Stracchino e il Formai de mut. Il Presidio conta quindi un unico laboratorio di produzione, la cooperativa di Valtorta, che si trova proprio sulla piazza del piccolo paese. Al di là della salvaguardia di un formaggio storico e di una tecnica particolarissima di lavorazione, il Presidio ha una funzione sociale importante: se non potessero più conferire alla cooperativa il latte delle loro vacche, i 12 piccoli allevatori locali sarebbero costretti a chiudere.

Area di produzione

Valle Stabina (Alta Valle Brembana), limitatamente ai comuni di Valtorta e Ornica (provincia di Bergamo)



AGRÌ DI VALTORTA *PRESIDIO SLOW FOOD*

LA STORIA

L'Agri è un formaggino di piccole dimensioni, la cui produzione era assai diffusa in passato presso numerose aziende agricole dell'Alta Valle. In particolare, nella zona di 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 Ceresola e i Piani di Bobbio.

La pasta di Agri veniva quindi venduta agli artigiani di Barzio e Introbio che procedevano alla sua trasformazione nel prodotto finito.

Era usanza consumarli con zucchero e cannella quando freschi, con olio e una goccia di aceto aromatico quando stagionati.





IL PRODOTTO

Tipo: formaggio fresco a latte crudo e pasta cruda prodotto con latte vaccino o caprino intero.

Forma: cilindrica, con diametro di 3 - 6 cm e scalzo di 5 - 6 cm.

Peso medio: 50 grammi circa.

Crosta: è assente nel prodotto fresco; si forma con la stagionatura ed assume tonalità di colore variabile dal giallo al grigio.

Pasta: bianca e morbida nel prodotto fresco, più compatta in quello stagionato.

Occhiatura: assente.

Maturazione: da una a diverse settimane; il sapore è delicato ed aromatico.

Periodo di produzione: tutto l'anno.

LA TECNICA DI PRODUZIONE

Al latte di vacca o di capra appena munto si aggiunge l'1% di siero acido ed un po' di caglio, al fine di ottenere la coagulazione in circa 20-24 ore. Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino che vengono posti a scolare. Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiungono 25 grammi di sale per ogni chilogrammo di pasta; si impasta il tutto in rotoli dal diametro di circa 3 centimetri e lunghi circa 5 cm, pronti per essere consumati dopo una settimana circa di stagionatura, dapprima in ambiente fresco e umido poi in ambiente più asciutto. Nei luoghi in cui ancora oggi viene prodotto, l'Agrì è impastato e "formato" a mano, caratteristica che rende questo formaggio unico nel suo genere. Sta infatti all'abilità del casaro amalgamare pasta e sale nelle giuste proporzioni e conferire al prodotto la consistenza ottimale.