

## Il formaggio Nostrano Valtrompia



Il formaggio Nostrano Valtrompia è da secoli, come dimostrano numerosi documenti, la tradizione orale e le pratiche attuali di produzione, il tipico prodotto derivato dalla lavorazione artigianale e tradizionale del latte delle bovine da latte di razza bruna, stanziate sul territorio della Valle Trompia, sfruttandone i prati di fondo valle, i maggenghi ed i pascoli montani. Il duplice nome esplicita questo concetto, in quanto traduzione italiana della parola "Nostrà" che nel dialetto locale sta a significare ciò che è prodotto "da Noi" in loco, secondo usi tipicamente tradizionali, seguito dall'indicazione geografica che delimita non solo la zona di produzione, ma anche quella di stagionatura. Numerosi sono i documenti storici che ne comprovano l'originalità e la tipicità, a

partire da quelli del 1566 (A Gallo) per finire al 1933 (D. Brentana), passando per il 1836 (Quesiti sull'agricoltura) e il 1881 (B. Benedini), che ci narrano delle vacche brune del loco e provenienti dalla Svizzera alimentate ad erba e fieno e poco pannello di lino, della pratica dell'alpeggio estivo e soprattutto della produzione di caci a pasta cotta del peso fino a 20 kg.

La produzione si distingue in invernale, di fondo valle e in estiva, ritenuta di ancora maggior pregio grazie alla monticazione dei pascoli d'alta quota (tra i 1200 e i 2000m./slm) ricchi di essenze aromatiche, dove l'acqua fresca e pura e l'aria frizzante e incontaminata consentono alle vacche di produrre latte di qualità irripetibile. Rinomati sono i formaggi delle malghe alle pendici del Monte Guglielmo e del Maniva. Nel 2001 è finalmente nato, sotto gli auspici della Comunità Montana di Valle Trompia, un Comitato promotore composto da produttori e trasformatori di latte, nonché da stagionatori di formaggio, che con il supporto dell'Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi ha dato il via alla richiesta di registrazione della denominazione Nostrano Valtrompia come "Denominazione di Origine Protetta" (DOP) che sarà inoltrata alla CEE tramite il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e la Regione Lombardia.



### Caratteristiche:

**Forma:** cilindrica, con scalzo quasi dritto e facce piane; il diametro è compreso tra i 30 ed i 45 cm e l'altezza dello scalzo varia da 8 a 12 cm.

**Peso:** è compreso tra gli 8 ed i 18 kg., in dipendenza dalla disponibilità del latte e dagli usi particolari di ogni produttore, anche in funzione della durata del periodo di maturazione;

**Crosta:** è dura e presenta colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro, in funzione della frequenza dell'oliatura effettuata con olio di lino;

**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, in funzione del tenore in grasso ed all'aggiunta più o meno abbondante di zafferano e del periodo di produzione (pascolo o fieno);

**Contenuto in grasso:** nel formaggio maturo, il grasso espresso sulla sostanza secca, oscilla generalmente tra il 33 e il 37%;

**Sapore:** caratteristico dei formaggi di monte; dolce, delicato nei formaggi giovani; robusto, tendente al grana, a volte con retrogusto moderatamente amaro o piccante nei formaggi a maturazione avanzata;

**Utilizzo:** da tavola il fresco, da grattuggia lo stagionato;

**Durata della stagionatura:** minimo 8 mesi per le forme da 8 a 10 kg. e minimo 12 mesi per le altre.

**Zona geografica:** tutto il territorio della Comunità Montana di Valle Trompia (Brescia), e la zona montana del comune di Gussago (BS).



### Comitato Promotore per la valorizzazione del Formaggio Nostrano Valtrompia

Via Matteotti, 327 - Gardone V.T. (BS)

Tel. 030 8912493