



Il caseificio nell'alta Valle Brembana.

CONDIZIONI d'ambiente favorevoli pongono la zona dell'alta Valle Brembana fra i principali e migliori centri di produzione del latte e dei latticini della nostra montagna.

Come nelle altre zone montane, anche nell'alta Valle Brembana la produzione casearia può essere nettamente distinta in female ed estiva (periodo dell'alpeggio). La prima è caratterizzata dalla produzione di formaggio semigrasso, la seconda dalla produzione del rinomato Branzi.

Questo tipico formaggio grasso, che forma il vanto della produzione casearia delle montagne bergamasche, e che viene prodotto sugli alti pascoli della Valtorta, Valmorea, Val di Mezzoldo, Valle di Foppolo, Val di Carona e Val Secca, appartiene al gruppo dei formaggi d'alpe, a pasta cotta e a latte intero.

Il Branzi viene fabbricato con latte vacchino dolce e leggermente fermentato. Alcuni produttori però usano aggiungere al latte di vacca anche piccole percentuali di latte di capra. La coagulazione viene compiuta in 35-40 minuti primi, portando il latte alla temperatura di 37-38 gradi centigradi, e aggiungendovi la richiesta quantità di caglio, di preferenza in polvere.

Appena la cagliata ha acquistato una consistenza tale da evitare disperdimenti di grasso, viene rotta lentamente, sino a ridurla alla grossezza di un grano di riso. La rottura viene fatta fuori fuoco, e appena essa è ultimata s'inizia la cottura, la quale viene prolungata alquanto, al fine di ottenere un

buono spurgo della cagliata, senza essere costretti a raggiungere temperature troppo elevate, che altererebbero i caratteri della pasta del formaggio e ne ritarderebbero la sua maturazione. In generale il grado a cui viene colto il Branzi si aggira sui 49-51 centigradi, e su due o tre gradi in meno quando si vuol produrre formaggio più pronto per il taglio. Terminata la cottura, si estrae la cagliata dalla caldaia, e la si sottopone ad una leggera pressione per 24 ore. Dopo 48 ore s'inizia la salatura, che viene fatta un giorno sì e uno no, o al massimo ogni due giorni, esclusivamente a secco, e che dura dalle 4 alle 5 settimane.

Dopo tre mesi d'età il Branzi è pronto per il taglio e si presenta con tutte le buone caratteristiche del formaggio da tavola: pasta morbida, delicata, profumata, compatta e con rari e piccoli occhi, butirrosa, prontamente solubile in bocca, assai nutritiva e di facile digestione. Il Branzi conserva tali caratteri sino ad un anno d'età, dopo di che diventa un formaggio da grattuggia con caratteri simili a quelli dei formaggi grana, ma con sapore piccante.

La sua bontà, specialmente come formaggio da tavola, è conosciuta anche oltre i confini della nostra Provincia.

Da un quintale di latte si ricavano da 10 a 10 kg. e mezzo di formaggio.

Il Branzi ha forma cilindrica, con scalzo concavo, di 10-12 centimetri, e con diametro di cm. 40-50. Il peso di una forma varia fra i 18 e i 22 kg.

Il formaggio di Branzi lascia come re-

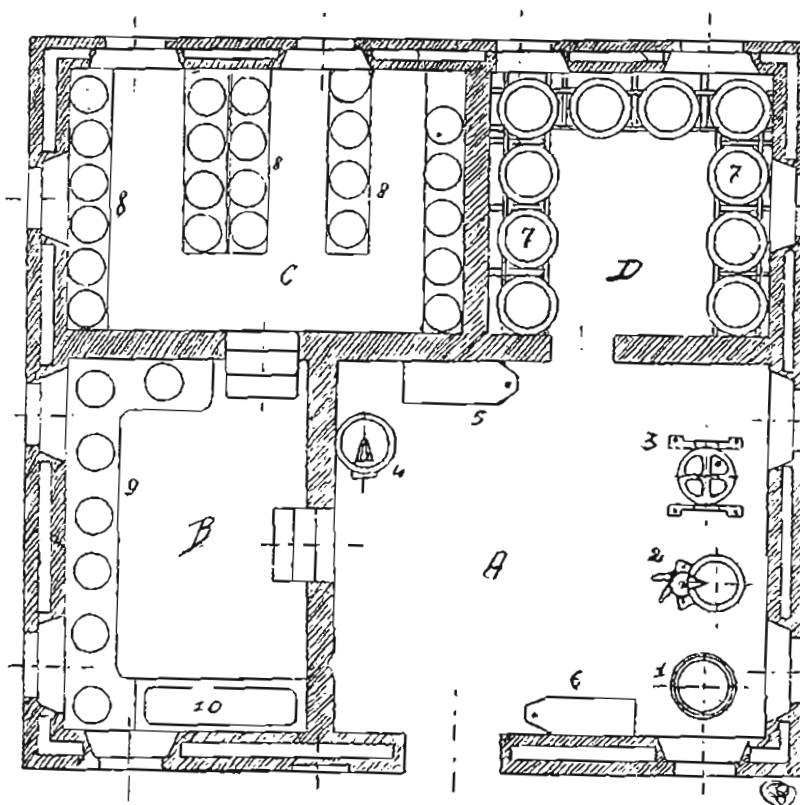
PIANTA RAZIONALE DI PICCOLA LATTERIA PER LA MONTAGNA

NORD

Scala 1: 100

LEGGENDA

N.	DENOMINAZIONE
1	Caldaia per formaggio
2	Scrematrice
3	Zangola per burro
4	Impastatrice per burro
5	Tavolo per burro
6	Tavolo per formaggio
7	Bacinelle tronco coniche
8	Scalere per formaggio
9	Bancali salatura a secco
10	Vasca per salamoia



LEGGENDA

	DENOMINAZIONE
A	Cucina
B	Salatoio
C	Magazzino formaggi
D	Camera riposo latte

siduo un siero ricco di grasso e d'albmina, che viene utilizzato per la fabbricazione del fiorito e della ricotta, prodotti che vengono destinati principalmente all'alimentazione degli uomini in alpe ed all'allevamento dei vitelli. In piccola quantità essi vengono anche venduti.

Dopo l'estrazione di tali prodotti il siero viene in generale dato ai maiali.

Data la forte percentuale di grasso che contiene il siero del formaggio grasso di Branzi (poco meno dell'1%), assai conveniente tornerebbe la scrematura dello stesso per produrre del burro, che assai facilmente ed a buone condizioni può essere venduto in montagna durante la stagione d'alpeggio, quando il burro di panna manca del tutto o quasi, perchè sui pascoli si caglia il latte completamente grasso.

La fabbricazione del Branzi normalmente ha inizio nella prima decade di Giugno, quando le bovine salgono sulle alpi, e termina nella prima decade di Settembre, quando il bestiame demontica. La produzione totale del Branzi, che anche per l'addietro era alquanto limitata, perchè breve è il periodo di tempo in cui viene preparato e ristretta è la zona di fabbricazione, è andata in questi ultimi anni sensibilmente diminuendo, per causa delle requisizioni effettuate durante la guerra e nel subito dopo guerra, che hanno sviato i nostri bergamini e casalini dalla produzione tipica, e anche per la tendenza dei caricatori d'alpi a portare sui pascoli bestiame giovane anzichè vacche da latte.

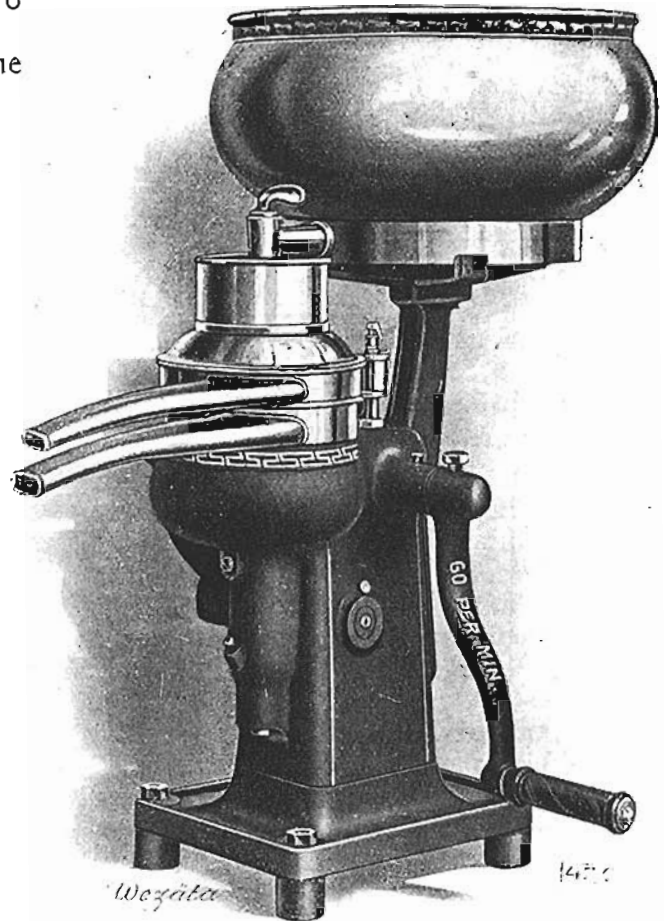
Prima della guerra tutte o quasi le partite di Branzi venivano raccolte nelle casere di Branzi, Averara e Mezzoldo, e vendute in occasione della Fiera di S. Matteo (21 Settembre). Attualmente invece una parte non piccola, e precisamente quella prodotta sulle alpi di Cà S. Marco, passa in Valtellina, dove viene venduta come « Bitto ».

Da ciò ne consegue che di « Branzi » in commercio è possibile trovarne solo in determinati periodi dell'anno e che pochi sono i fortunati che possono gustarlo.

Simile diminuzione di produzione porta come conseguenza inevitabile ad una perdita

di clientela, specialmente oltre i confini della nostra Provincia, per questo tipo di formaggio.

È siccome le cause che hanno diminuito l'importanza della produzione del *Branzi* hanno, secondo noi, carattere duraturo, con



SENZA LA SCREMATRICE NON È POSSIBILE RICAVARE DAL LATTE TUTTO QUANTO ESSO PUÒ DARE.

tendenza a rendersi sempre più marcate, ne consegue che per accrescere la produzione di questo prelibato formaggio da tavola, in modo da poter soddisfare le richieste del commercio, altro non resta che continuare la sua fabbricazione, anche dopo il periodo dell'alpeggio, in valle.

Così hanno fatto e fanno i produttori di un tipo di formaggio simile al Branzi, la « Fontina ».

È vero che la « Fontina » migliore e più ricercata è quella fabbricata nel periodo dell'alpeggio, ma è benanco indiscutibile che, quando è ben confezionata, anche quella



SOLO COLLE ZANGOLE MODERNE SI RIESCE A PREPARARE
DELL'OTTIMO BURRO.

fabbricata nel periodo autunno-primaverile, quando il bestiame è alimentato coi nutrienti e profumati fieni dei prati montani, è assai buona. Così facendo i produttori della « Fontina » hanno potuto soddisfare le esigenze del mercato ed assicurarsi una affezionata clientela non solo nazionale, ma anche estera.

La rinomanza del formaggio grasso di Branzi, soprattutto come formaggio da tavola dovrebbe dunque invogliare i nostri produttori a seguire l'esempio dei Piemontesi.

A demonticazione iniziata, le partite di « Branzi » vengono riunite in maggior parte nelle casere del paese di Branzi, e in parte minore in quelle di Mezzoldo e di Averara. La vendita viene effettuata normalmente in occasione della già citata Fiera di S. Matteo.

L'entità odierna della produzione di « Branzi » che affluisce su questa fiera può essere calcolata intorno alle 3500 - 4000 forme, del peso complessivo di quintali 850 - 880.

Trascurabile importanza ha nel periodo dell'alpeggio la produzione del formaggio semigrasso a pasta cotta, poichè è limitata a poche e piccole alpi. Considerevole importanza essa assume invece nel periodo invernale, subito dopo la demonticazione del bestiame. Per tale lavorazione i produttori si uniscono fra loro in Latterie sociali a prodotto ripartito fra i Soci, o in Latterie turnarie o del prestito del latte.

Il metodo di lavorazione di questo tipo di formaggio è quello comune a tutti i formaggi di pasta cotta, fabbricati con latte riposato; esso infatti viene prodotto esclusivamente con latte vaccino parzialmente scremato e proveniente da due mungiture. Ne occorrono da 110 a 200 litri per ogni forma.

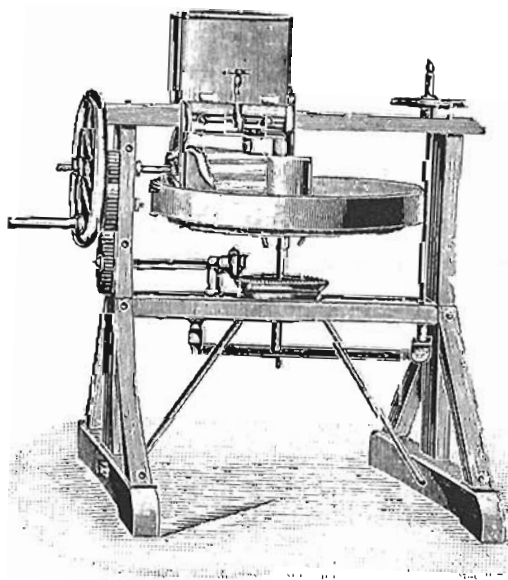
Il latte viene lasciato a riposo per 12 ore in bacinelle, e la scrematura viene fatta con una spannarola di rame bucherellata, sottraendo in media il 2% di grasso. La temperatura di coagulazione si aggira sui 33-35 gradi, ed il caglio maggiormente usato è quello in polvere, che viene aggiunto in dose tale da ottenere la coagulazione in 25-30 minuti.

La rottura del coagulo si fa con lo spino, fino a ridurre la cagliata ad una grossezza variabile fra quella di un chicco di frumento e quella di un chicco di granoturco.

La cottura viene fatta piuttosto celermente, senza però oltrepassare i 46-47 gradi centigradi.

Appena terminata la cottura, si estrae la cagliata, che viene riposta nella fascera e sottoposta a leggera pressione.

Poco curati per questo formaggio sono i rivoltamenti ed i cambiamenti delle tele. Dopo 24 ore dalla fabbricazione, le forme vengono sottoposte alla salatura, che in generale viene fatta a secco; non mancano però coloro che praticano la salatura per immersione in salamoia.



L'IMPASTATRICE È INDISPENSABILE
PER ASSICURARE AL BURRO I CARATTERI DI UNA BUONA
LAVORAZIONE E SERREVOLEZZA.

La salatura in generale dura dai 15 ai 20 giorni.

Verso l'anno d'età il formaggio è pronto per la tavola, e dopo due anni per la grattuggia.

Anche dal siero di questo formaggio si ricava il fiorito e la ricotta, dopo di che esso viene utilizzato come alimento per i maiali.

La resa in formaggio fresco può essere calcolata dal 7.5 all'8% e quella in burro dal 2 al 2.5%.

Le forme di semigrasso pesano in media da 17 a 18 Kg., hanno forma cilindrica, con scalzo rettilineo, di altezza variabile fra i 9 e i 12 cm. Appena asciutti i formaggi vengono tinti in rosso violetto. L'intera produzione del semigrasso viene consumata negli stessi centri di produzione e solo raramente esce da detti confini.

Un altro buon prodotto del caseificio dell'alta Valle Brembana è il burro, che, malgrado l'imperfetta lavorazione, è ottimo per le particolari felici condizioni dell'ambiente in cui viene prodotto e per l'aroma naturale che possiede, dovuto alle buone ed aromatiche erbe dei pascoli ed all'ottimo fieno

LO SPINO E LA LIRA SONO INDISPENSABILI PER LA BUONA RIUSCITA E LA BUONA RESA DEL FORMAGGIO.

con cui si alimenta il bestiame nella vallata.

Più che per l'entità della produzione meritano d'essere menzionati come specialità del luogo i Robbiolini di Valtorta, fabbricati con latte di capra, che vengono portati in Valsassina e venduti sui mercati di Lecco e di Milano.

Alla rinomanza che i prodotti del caseificio alpestre godono per bontà di sapore e per ottime qualità nutritive, non corrisponde però ancora un'adeguata organizzazione dei produttori al fine di confezionare tipi di latticini aventi buoni caratteri mercantili.

Nella maggior parte dei casi infatti, la lavorazione del latte in montagna conserva

ancora i caratteri primitivi dell'industria familiare.

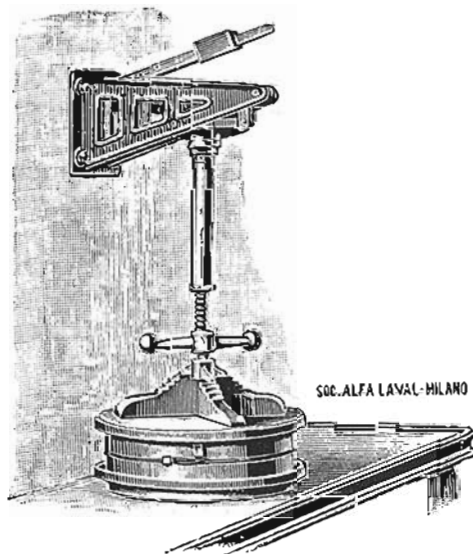
Sull'alpe il latte viene lavorato nelle così dette *bàite*, che altro non sono che rudimentali ricoveri a forma rettangolare o quadrata, ad un solo piano, con muri di pietra a secco e col tetto ricoperto di lastre di ardesia o di lamiera di zinco. Nella parte anteriore della *bàita* trovano posto il focolare, la caldaia e lo spressatoio; in quella posteriore il luogo di riposo del latte.

Il numero delle *bàite* varia a seconda dell'estensione dell'alpe, ed esse sono distribuite in modo da limitare più che è possibile la distanza dai luoghi in cui pascola il bestiame.

IL TERMOMETRO È LA GUIDA DEL CASARO.

Dopo 24 ore dalla confezione, il formaggio viene portato nelle casere, che si trovano quasi sempre al piede dell'alpe, per la salatura e la conservazione sino alla fine dell'alpeggio.

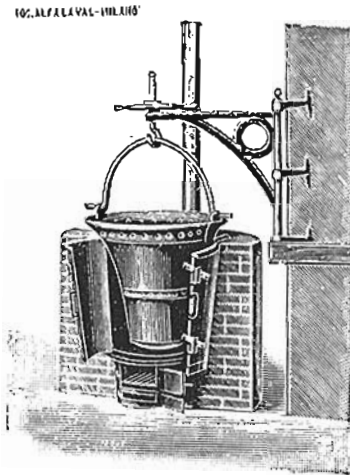
Anche le casere hanno forma rettangolare; sono però di costruzione più solida delle *bàite*, e perciò meno soggette ai danni ed agli effetti delle intemperie. Una parte della casera serve da salatoio, l'altra per i formaggi fuori sale.



SOLO CON UN BUON TORCHIO SI POSSONO OTTENERE UN COMPLETO PROSCIUGAMENTO ED UN PERFETTO LEGAMENTO DELLA PASTA DEL FORMAGGIO.

In valle, la lavorazione del latte viene quasi sempre compiuta in locali comuni d'abitazione o in magazzini, adattati per l'occasione. Anche gli attrezzi che vengono usati nel caseificio montano si riducono a pochi, e per di più non sempre rispondono alla buona tecnica casearia.

Da simile deficienza di locali e di attrez-



LA CALDAIA RAZIONALMENTE COSTRUITA RISPARMIA COMBUSTIBILE, PERMETTE UNA BUONA DISCIPLINA DEL FUOCO PER LA COTTURA DEL FORMAGGIO E CONSENTE LA MASSIMA PULIZIA.

zi, che è soprattutto conseguenza del fatto che in montagna ciascuno lavora il latte in proprio, ne deriva che i latticini della montagna non sempre presentano buoni requisiti di mercantilità e costanza di tipo.

Per ovviare a simile grave deficienza, è indispensabile che anche i produttori della alta Valle Brembana si uniscano in Latterie sociali. Solo così facendo essi potranno non solo ottenere una maggior resa dal loro latte, ma altresì prodotti migliori, più uniformi nel tipo, e con pregi mercantili. Le prelibate ed inimitabili qualità dei latticini

di montagna potranno soltanto allora essere più largamente apprezzati.

*
* *

Al miglioramento della tecnica del caseificio locale tende continuamente la Cattedra ambulante d'Agricoltura di Bergamo, per mezzo delle Sezioni specializzate di Alpicoltura e di Caseificio, promuovendo l'organizzazione di Latterie sociali o turnarie, sorvegliando le latterie ed istruendo i casari delle medesime, svolgendo Corsi teorici-pratici di Caseificio, bandendo Concorsi e Mostre casearie, tenendo conferenze pubbliche, eseguendo dimostrazioni tecniche, e facendo un'adeguata propaganda scritta.

Tale lavoro, che ha già dato tangibili e buoni effetti, riuscirà certamente più facile e maggiormente proficuo negli anni venturi, mercè l'aiuto che potranno prestare i giovani casari che hanno seguito i Corsi di Caseificio svolti dalla Cattedra, e che hanno dato ottima prova dove sono stati chiamati a prestare la loro opera.

Chiudiamo queste brevi note sulle caratteristiche del caseificio dell'alta Valle Brembana col dare la notizia assai lusinghiera che i prodotti del caseificio montano della nostra Provincia, presentati alla Mostra casearia internazionale della fiera campionaria di Milano del 1925, sono stati giudicati di pari merito e in certi casi superiori ai migliori tipi similari di produzione indigena ed estera e premiati con alte onorificenze.

E fra questi tipi premiati venne compreso anche il formaggio grasso e semigrasso di Branzi.

Possa dunque questo fatto essere di sprone agli agricoltori del Mandamento di Piazza Brembana a produrre formaggi sempre migliori nell'interesse economico del caseificio della loro valle.

L. FIN.