

Branzi



Formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte intero di vacca, proveniente per il 90% almeno da razza Bruna Alpina e aggiunta di siero di vitello. Trattasi di un formaggio grasso che prende il nome dall'omonimo e rinomato centro turistico dell'Alta Valle Brembana, dove in passato si svolgeva uno dei più importanti mercati di formaggio e di bovini della bergamasca. Grande risorsa e merce di scambio di indubbio rilievo in passato, il branzi è uno dei formaggi più conosciuti dell'arte casearia bergamasca ed è tutt'oggi estremamente ricercato e usato in molti piatti della cucina tradizionale.

Prodotto un tempo solo durante l'alpeggio estivo, oggi viene prodotto durante tutto l'anno, con l'utilizzo del latte raccolto nelle stalle di fondovalle e anche di caseifici che, seppur legati al territorio di Bergamo, sono ubicati in zone diverse da quelle di origine.



La realizzazione inizia con la fase di coagulazione del latte, con l'aggiunta di caglio liquido di vitello così da ottenere il coagulo. Si procede quindi alla rottura della cagliata in modo da ottenere grumi caseosi, cagliata che viene di seguito scaldata fino a una temperatura di 45-46 gradi.

Inizia così un'operazione delicata che richiede che il tutto venga rimescolato in continuazione e in modo costante, tramite la rotella tradizionale o con l'utilizzo di attrezzature moderne. Al termine della cottura si estrae la cagliata con apposite tele e la si deposita in fascere di legno. Si svolge infine la pressatura e la salatura.

Caratteristiche

Dal sapore dolce e delicato questo formaggio tende al piccante con l'invecchiamento. Il suo aroma caratteristico è determinato in larga misura dalle essenze vegetali presenti nei foraggi. La crosta è sottile, la sua pasta è morbida dal color giallo paglierino.

Allegati  [Disciplinare di produzione del Branzi \(pdf\)](#) [1]



Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Media: 5 (1 voti)

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/formaggi/branzi>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-del-branzi.pdf