

## Erborinato bergamasco



Formaggio a pasta cruda, erborinato, prodotto con latte intero di vacca con procedimento a due paste, appartenente alla famiglia degli stracchini, l'Erborinato bergamasco può essere considerato una varietà artigianale del gorgonzola.

Si conosce poco circa la sua origine, veniva prodotto in quantitativo limitato nelle casere di montagna dove l'ambiente era particolarmente adatto alla maturazione dei formaggi molli. Prodotto in maggiori quantità, oggi l'Erborinato bergamasco incontra l'apprezzamento dei buongustai e il suo sapore particolare e gustoso fa sì che oggi questo formaggio sia di ottimo gradimento per gli esperti.

## Produzione e conservazione



Lo si realizza unendo la cagliata della sera con quella del mattino. Il procedimento a due paste è una caratteristica di questo formaggio.

Segue la lavorazione delle cagliate, dalle quali si ricavano fette di pasta che vengono alternativamente poste nello stampo, facendo in modo che sia lo strato superiore che quello inferiore siano costituiti dalla cagliata mattutina che essendo più morbida è in grado di legare meglio il composto. Segue infine la stufatura e poi la salatura a secco.

La stagionatura avviene in locali freddi a circa 30 giorni dalla produzione. Le forme devono essere forate sulle facce e sullo scalzo per dare inizio alla formazione delle muffe. Il prodotto caseario è pronto all'incirca dopo tre mesi.

## Caratteristiche organolettiche

Si caratterizza per essere un formaggio molto saporito. La pasta è compatta con striature cremose e la sua crosta è rugosa, giallognola, tendente al grigio quando il prodotto è stagionato.



[Disciplinare di produzione dell'Erborinato bergamasco \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Venerdì 12 Febbraio 2021

## Condividi

### Reti Sociali

**Quanto ti è stata utile questa pagina?**  
(2 votes)

Media: 4

Rate

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

### Collegamenti

[1] [https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto\\_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-dell-erborinato-bergamasco.pdf](https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-dell-erborinato-bergamasco.pdf)