

BAGOSS DI BAGOLINO



CODICE 31090M23

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

PESO 16 kg circa

Un grande formaggio prodotto a Bagolino, Presidio Slow Food

DESCRIZIONE	Latte crudo, parzialmente scremato, ottenuto da vacche di razza Bruna
ASPETTO	La crosta, cappata, presenta un colore bruno-ocra; la pasta, di consistenza granitica con una leggera occhiatura, ha un colore giallo paglierino carico, con una sfumatura verde
SAPORE	Ricco, con intense note speziate di zafferano e sentori di pascolo, una leggera sensazione di mandorle e un finale lievemente piccante
PRODUTTORE	Francesco Stagnoli - Bagolino (BS)
SELEZIONATO PERCHÈ	Una chicca casearia sopravvissuta alla crisi dell'economia montana per merito di pochi casari, che hanno saputo trasmettere di generazione in generazione l'amore per la tradizione della trasformazione del latte
CURIOSITÀ	Il nome Bagoss deriva da 'Bagossi' nome degli abitanti di Bagolino, piccolo comune dell'alto Bresciano, in Val di Caffaro. Il Bagoss si produce in malga con latte crudo di vacca (Bruno-Alpina) seguendo un'antichissima tradizione: durante la fase di rottura della cagliata i casari aggiungono un cucchiaino di zafferano. La stagionatura avviene in strutture chiamate 'reolt', delle cantine umide, fatte di terra e pietre, ideali per la maturazione del formaggio: durante l'affinamento la crosta è unta con olio di lino crudo, che le conferisce la tipica colorazione bruno-ocra
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Formaggio da meditazione. Nella zona di origine è conosciuto anche come 'Grana Bresciano' o 'Grana dei poveri' e come il grana infatti veniva molto usato in cucina: nelle frittate, particolarmente in quelle con erbe selvatiche e di montagna, nel ripieno dei ravioli o per insaporire zuppe, minestre e risotti