



FORMAI DE MUT DELL'ALTA VAL BREMBANA DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Formai de Mut dell'Alta Val Brembana DOP

Categoria: formaggi

Regione: Lombardia

Provincia: Bergamo

“Formai de Mut” significa, nel dialetto della Val Brembana, semplicemente “Formaggio di monte”. E non a caso le forme più saporite sono quelle lavorate col latte degli alpeggi che sfruttano i pascoli estivi di alta quota. Si tratta di un formaggio DOP grasso semicotto ottenuto esclusivamente con latte bovino. L'area di produzione è limitata a 21 comuni dell'Alta Val Brembana, in provincia di Bergamo. La forma è quella tipica di molti formaggi di montagna: cilindrica, con scalzo alto una decina di centimetri. Il peso va dagli 8 ai 12 chilogrammi. La stagionatura minima è di 45 giorni, ma alcune forme superano abbondantemente i sei mesi. La pasta interna è tipicamente di color avorio; ha un sapore delicato e fragrante che diviene leggermente piccante solo nelle forme più stagionate. E' diventato DOP nel 1996.

Erede diretto dei formaggi di monte che la Val Brembana produce da sempre, il Formai de Mut DOP è diventato famoso solo recentemente, nel 1950, quando un piccolo gruppo di allevatori diede vita a una piccola latteria turnaria che di fatto fissò le prime “regole” per la lavorazione di questo formaggio.

Prodotto in quantità limitate (50 tonnellate annue) viene collocato soprattutto sul mercato locale. Quando è giovane viene consumato soprattutto come formaggio da tavola. mentre le forme più invecchiate vengono preferite per la preparazione dei piatti tipici della Valle.

Per saperne di più: <http://www.apr.bergamo.it>

Ente responsabile: Consorzio dei Produttori per la Tutela e la Valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, via Bellotti 54 24014 Piazza Brembana (BG), tel. 034581377 fax 034581337.



FORMAI DE MUT DELL'ALTA VAL BREMBANA DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Formai de Mut DOP impanato

Sbattere le uova, salare e diluire con un po' di latte. Tagliare il formaggio in fette di circa un centimetro di spessore, passarle nella farina, nell'uovo e quindi nel pane grattato. In una padella grande mettere il burro e l'olio a scaldare. Quando è molto caldo, adagiarvi le fette impanate e dorare velocemente da ambo le parti.

Risotto al Formai de Mut DOP e Lamponi

Si tratta di un classico risotto a cui - invece dei classici funghi - vanno aggiunti a cottura quasi ultimata i lamponi. Il Formai de Mut - di buona stagionatura e tagliato a fettine sottili - viene usato alla fine per mantecare il risotto, assieme a un po' di burro e timo. E' anche possibile prevedere la decorazione del piatto con alcuni lamponi freschi e l'aggiunta di una salsina ottenuta facendo addensare sul fuoco lamponi, vino bianco e bacche di ginepro.

Polenta Taragna con Formai de Mut DOP

La polenta taragna è la polenta a cui, a cottura ultimata, si incorpora del formaggio per renderla più gustosa. Da provare usando Formai de Mut molto stagionato e del burro rosolato con un po' di salvia e alcuni spicchi d'aglio.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.