

**Disciplinare
della denominazione di origine protetta
“Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”**

Art. 1 – Denominazione

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio «Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana» il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il *presente disciplinare* con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2 – Descrizione del prodotto

La denominazione di origine «Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana» è riservata al formaggio avente, terminato il periodo di stagionatura minima, le seguenti caratteristiche:

formaggio grasso a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo e a debole acidità naturale;

forma: cilindrica, a scalzo dritto o leggermente convesso, con facce piane o semipiane;

dimensioni: diametro delle facce da 30 a 40 cm, altezza dello scalzo da 8 a 10 cm, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

peso: della forma: da 8 a 12 Kg circa in rapporto alle condizioni tecniche di lavorazione con variazioni in più o in meno fino ad un massimo del 10%;

aspetto esterno: crosta sottile, compatta, naturale, di colore giallo paglierino, più marcato con il progredire della stagionatura;

colore della pasta: avorio leggermente paglierino;

struttura della pasta: compatta, elastica, con occhiatura diffusa da 1 mm di diametro fino alle dimensioni definite “occhio di pernice”; è tollerata la presenza di piccoli strappi nella pasta;

sapore: delicato, fragrante, poco salato, non piccante, con aroma caratteristico;

grasso: sulla sostanza secca: minimo 42%.

Il periodo di stagionatura ha la durata minima di 45 giorni. Il formaggio «Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana» può portare la menzione aggiuntiva “Riserva” se la stagionatura è superiore ai 6 mesi.

Art. 3 – Zona di produzione

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di seguito elencati, ricadenti tutti nella provincia di Bergamo: Averara, Branzi, Camerata Cornello, Carona, Cassiglio, Cusio, Foppolo, Isola di Fondra, Lenna, Mezzoldo, Moio de' Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valnegra, Valtorta.

Art. 4 – Prova dell'origine

Gli operatori sono iscritti in appositi elenchi gestiti dall'Organismo di controllo ed assicurano, mediante registrazioni documentali in autocontrollo, soggette alla verifica dell'Organismo di Controllo, la prova dell'origine per quanto riguarda le fasi di produzione del «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» di cui agli artt. 3 e 5. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla Struttura di Controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate alla verifica da parte della Struttura di Controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Le forme prodotte vengono identificate al momento della formatura della cagliata negli stampi, nel corso di uno dei rivoltamenti, mediante apposizione sullo scalzo di una matrice a rilievo che riporta la data di produzione ed il bollo CE del caseificio di produzione.

Art. 5 – Metodo di ottenimento

L'alimentazione delle bovine deve essere costituita da foraggi verdi e/o affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo; tali foraggi devono provenire per la maggior parte (almeno per il 50%) dalla zona geografica delimitata. Sono possibili eventuali integrazioni con cereali, mangimi concentrati e/o nuclei proteici. È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

Il «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» si produce durante l'intero anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 35 e i 37 °C con aggiunta di caglio bovino onde ottenere la cagliata in 30 minuti circa. È consentita l'aggiunta di innesto naturale o fermento selezionato.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si effettua una prima rottura della cagliata seguita dalla semicottura della massa caseosa fino alla temperatura di 43-50°C e dalla successiva agitazione fuori fuoco. Successivamente vengono utilizzati stampi idonei denominati "fassere".

Devono altresì essere effettuate adeguate pressature onde consentire lo spurgo del siero.

Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia.

Art. 6 – Legame con l'ambiente geografico

L'Alta Valle Brembana costituì storicamente un'entità amministrativa con propri ordinamenti statutari dal 1364, confermati e aggiornati nel periodo della dominazione di Venezia. Nello specifico, l'ambiente geografico in cui ha avuto origine e si produce il "Formai de Mut" è quello dell'Alta Valle Brembana (BG). Si tratta di un'area ben definita geograficamente, racchiusa dalla corona di vette che dal Monte Ortighera e dal Monte Menna giungono fino al Pizzo dei Tre Signori e al Monte Venturosa, lasciando ai confini ad est la Valle Serina e la Valle Seriana, a nord la Valtellina e a ovest le Valli Taleggio e Valsassina. Quest'area presenta un'escursione altimetrica

compresa tra i 440 m s.l.m. rilevati nel comune di Lenna e i 2.916 metri s.l.m. del Pizzo del Diavolo di Tenda, nel comune di Carona.

Le principali risorse e le connesse attività furono, lungo i secoli, i boschi, i pascoli e le miniere. Il crinale orobico dell'Alta Valle Brembana è costituito da cime e da selle di non facile accessibilità e da un articolato sistema di valli e versanti a differente sviluppo altimetrico e diversa esposizione che hanno fortemente condizionato la scelta e il consolidamento nel tempo delle strutture insediative e produttive.

La Valle Brembana fu soprattutto valle di mandriani e la produzione di formaggio, a cui era finalizzato l'allevamento bovino della zona, è attestata in diversi documenti storici. Questa tradizione si esprime ancora oggi nella produzione del caratteristico formaggio locale «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana».

L'esposizione ai flussi di aria umida del Mediterraneo, sbarrati dalla catena alpina, è uno dei tratti più importanti del clima delle Orobie. Questa caratteristica si esplica in piogge e nevicate che aumentano man mano che si procede dal fondovalle verso la testata e i versanti, condizione favorevole per il rinverdimento dei prati-pascoli e quindi l'allevamento di bovine da latte. Le variazioni tra un anno e l'altro possono comunque essere notevoli, come è tipico delle regioni dal clima temperato.

Per le caratteristiche climatico - ambientali sopradescritte il territorio montano dell'Alta Valle Brembana si caratterizza quindi per vallate, pendii e alpeggi che offrono una straordinaria diversità geologica e vegetale e che l'uomo ha saputo sfruttare nei secoli attraverso la stagionale pratica della monticazione, con una transumanza verticale che prevede il carico dei pascoli durante i mesi estivi e, con il sopraggiungere del clima rigido, il ritorno a fondovalle, dove trascorrere il resto dell'anno. Questa tradizione è particolarmente evidente nelle peculiari e tipiche tonalità della colorazione della pasta del «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» che vira dal colore avorio, quando le bovine sono alimentate a fieno durante la stagione invernale, al colore paglierino, quando le bovine sono alimentate con erba verde durante la bella stagione.

I prati della Valle Brembana sono formati da numerose essenze vegetali la cui composizione è eterogenea e variabile a seconda dei luoghi, delle condizioni ambientali, della quota altimetrica e della ricchezza d'acqua.

La flora alpina bergamasca è tra le più interessanti e le più ricche delle Alpi; essa rappresenta quantitativamente e qualitativamente un significativo insieme di specie tra le quali spiccano per importanza e notorietà numerosi endemismi. Il motivo della preziosità della flora bergamasca è da ricercarsi nelle vicende storico-geologiche che si sono successe in questo territorio: avanzate e ritiri glaciali hanno influenzato profondamente la componente floristica. Le Orobie, in particolare le Prealpi Bergamasche, hanno svolto il ruolo di oasi di rifugio per molte specie alpine, permettendone la conservazione di entità di antica origine (paleoendemiti) e nel contempo favorendo la genesi, per isolamento geografico, di nuove specie (neoendemiti).

Le condizioni dell'ambiente hanno permesso e permettono tuttora che il bestiame abbia un'attitudine specializzata per la produzione del latte.

Ogni alpeggio, superficie pascoliva posta al di sopra del limite superiore del bosco, è sovente suddiviso in più "stazioni", aree di pascolo dotate delle strutture necessarie per la permanenza del bestiame e dell'uomo. In ogni stazione gli animali vengono abilmente condotti lungo i pascoli a seconda della disponibilità e della qualità dei foraggi e delle risorse idriche necessarie per l'abbeverata. È proprio l'esperienza degli alpeggiatori, maturata e tramandata di generazione in generazione, che determina lo spostamento della mandria e la modalità di pascolamento (variabile a seconda delle condizioni meteorologiche giornaliere, della qualità, del grado di maturazione e della

appetibilità delle diverse aree di pascolo) al fine di valorizzare al meglio le risorse foraggere disponibili e ottenere così il miglior formaggio.

Il personale alloggia nelle baite, costruzioni in cui avviene anche la lavorazione del latte. L'esperienza e la capacità del casaro sono alla base della scelta dei parametri tempo-temperatura ottimali da adottare durante la caseificazione, pur nel rispetto degli intervalli codificati dalla tradizione; i valori appropriati tengono conto della coibentazione dei locali di produzione, della zona in cui hanno pascolato le bovine e talune volte anche delle particolari condizioni chimico-fisiche del latte, a loro volta determinate da situazioni ambientali estreme (bruschi cali di temperatura, grandinate e/o neviccate).

Quando tutta l'erba di una stazione è stata consumata, gli animali salgono verso quella successiva alla ricerca di nuova pastura, fino a superare a volte i 2000 metri di altitudine.

Il formaggio prodotto è posto a stagionare nella casera, spesso unica per tutto l'alpeggio, logisticamente collocata nella posizione più favorevole. Ogni casera è stata creata e gestita affinché garantisca stabilmente le condizioni di temperatura e di umidità ideali per la buona riuscita del prodotto. Ogni casaro, a seconda dell'interazione temperatura-umidità, fissa le tempistiche e le modalità di rivoltamento e spazzolatura per la corretta maturazione delle forme ed il raggiungimento delle caratteristiche tipiche del «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana». Al termine della monticazione, il formaggio prodotto in alpeggio viene portato a valle, ove completa la propria stagionatura, che può durare più anni. Anche la mandria torna alla località di partenza, dove trova l'ultimo ricaccio dei prati-pascoli nonché il fieno pronto in azienda per il periodo invernale.

Oggigiorno la monticazione e la conseguente produzione d'alpeggio avvengono nelle malghe indicate nel Piano Regionale degli Alpeggi, nel periodo compreso tra maggio e ottobre, a seconda dell'andamento climatico - ambientale. La restante produzione, che può avvenire dal 1° gennaio al 31 dicembre, ha luogo nel fondovalle, sempre e comunque rigorosamente in territorio montano.

originariamente era diffusa la pratica della transumanza, con la quale alcuni mandriani trasferivano i loro animali nella bassa milanese durante il periodo invernale, per tornare sui pascoli di montagna nella bella stagione. I mandriani di queste terre erano detti bergamini e la bergamina era la mandria che essi conducevano; si tratta di termini ancora in uso oggi nel lessico locale. L'attività collaterale necessaria all'allevamento era la fienagione. I prati, concimati con lo stallatico, venivano sfalciati due volte nella stagione estiva.

Ai "bergamini" di altri tempi subentrarono i mandriani valligiani, che utilizzarono in affitto i pascoli della loro zona caricandoli con bestiame proprio o preso in affitto. Si è originata così una transumanza prevalentemente "locale", caratterizzata dallo spostamento delle mandrie dal fondovalle agli alpeggi. Di conseguenza, i prati-pascoli di fondovalle liberati dal bestiame forniscono le scorte di fieno per la stagione invernale.

La somma dei fattori legati alla particolare biodiversità della circoscritta zona geografica e delle tradizionali tecniche di allevamento determinano la specificità del latte che viene esaltata attraverso una caseificazione a latte crudo; ciò consente di ritrovare inalterate nel «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» tutte le proprietà nutrizionali, sensoriali e microbiologiche del territorio d'origine. È soprattutto durante la fase di stagionatura del formaggio che la microflora autoctona del latte crudo d'origine e dell'ambiente di produzione condiziona i fenomeni di maturazione del formaggio, determinandone il *flavour* distintivo.

Il «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» è inoltre prodotto con latte intero. Nel formaggio si concentra quasi tutta la materia grassa presente originariamente nel latte e con essa le molecole aromatiche liposolubili proprie di molte essenze locali; ciò conferisce in misura rilevante al prodotto gli aromi e gli odori dell'ambiente di produzione, caratterizzandolo ulteriormente.

Art. 7 – Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dal Reg. UE 1151/2012 dall’Organismo di Controllo Certiprodop S.r.l. - sede legale: via del Macello n. 26, Crema; Uffici Amministrativi: Via del Commercio, n. 29 – 26013 Crema (CR). Telefono e Fax: 0373/229628 – e-mail: info@certiprodop.it.

Art. 8 – Etichettatura

Il marchio di conformità è dato dall’apposizione, su una delle due facce piane della forma che ha raggiunto almeno i 45 giorni di stagionatura, del contrassegno cartaceo con il marchio di colore rosso (quadricromia: C=0. M=95. Y=85. K=0 – immagine 1) per la produzione che può avvenire a fondovalle dal 1 gennaio al 31 dicembre e di colore blu (quadricromia: C=98. M=72. Y=12. K=0 – immagine 2) per la produzione d’alpeggio, che può avvenire nel periodo che va dal 20 maggio al 20 ottobre; graficamente riporta al centro il disegno di un campanaccio stilizzato che a sua volta ha al centro della campana una forma di formaggio da cui si stacca uno spicchio; lungo il contorno del campanaccio è riportata la scritta “Formai de Mut” D.O.P. , mentre lungo il profilo interno della circonferenza che contiene il disegno del campanaccio vi è il seguito del nome, ovvero “dell’Alta Valle Brembana” e gli estremi normativi della registrazione Reg. C.E. 1107/96.

Lungo tutta la circonferenza esterna sono poi riprodotti 22 campanacci stilizzati racchiusi da un’ulteriore circonferenza esterna. Nel marchio di colore blu la circonferenza interna ai 22 campanacci è sostituita dalla scritta ripetuta “d’alpeggio” (immagine 2).

Per il «Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana» con periodo di stagionatura superiore ai 6 mesi, il marchio presenta le identiche caratteristiche sopra descritte con l’aggiunta della scritta “Riserva” ripetuta sulla circonferenza interna ai 22 campanacci. (immagine 3 e 4).



Immagine 1

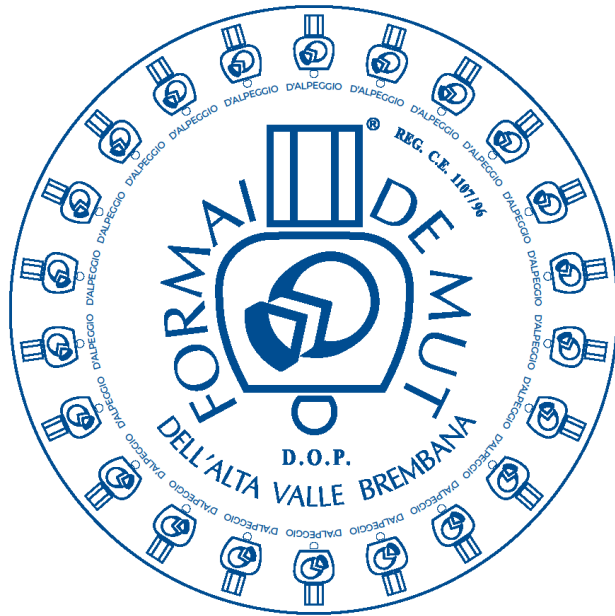


Immagine 2

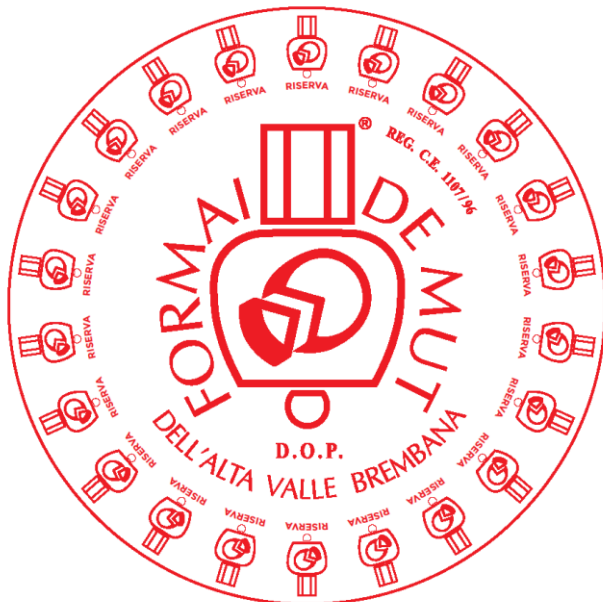


Immagine 3

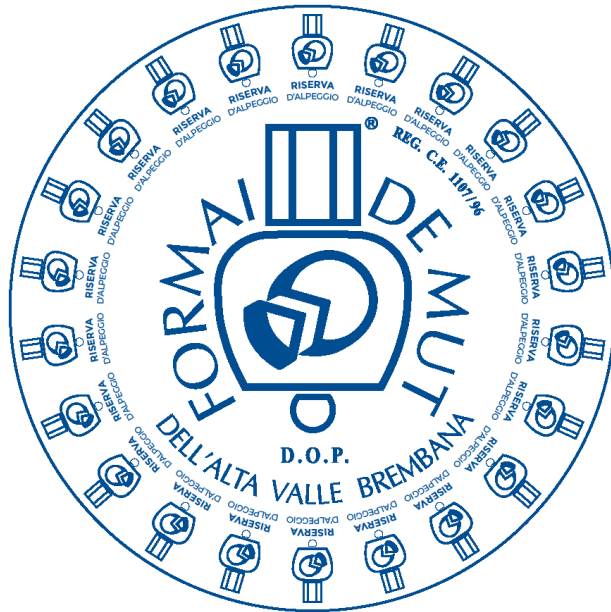


Immagine 4

Per l'applicazione del marchio è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.

Il formaggio DOP «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» può essere immesso al consumo in forme intere o porzioni di forma. L'attività di porzionatura e confezionamento è consentita anche fuori dalla zona di origine.

Al momento della sua immissione sul mercato al consumo, ogni incarto e/o confezione di formaggio «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» DOP, deve recare la denominazione «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» DOP e i marchi sopradescritti con le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge; in caso di particolari esigenze di stampa i suddetti marchi potranno essere riportati anche in colore nero o contrasto.