

# Bagòss



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Della famiglia dei Grana, di cui è l'unico membro con produzione di alpeggio. "Bagòss" significa nel dialetto locale "bagolinese", da Bagolino, paese della Val Caffaro che è il centro di produzione principale di questo formaggio (di cui negli ultimi anni si sono diffuse purtroppo anche imitazioni di pianura). Alla cagliata viene tradizionalmente aggiunto dello zafferano, che gli conferisce il caratteristico colore giallo intenso: le forme vengono stagionate a lungo, anche oltre i due anni, ungendole periodicamente con olio di lino. Durante il taglio della forma la fuoriuscita di aria dai piccoli alveoli all'interno della pasta produce un leggero crepitio continuato che assomiglia a un lamento, per cui un tempo si diceva scherzosamente che il formaggio "piangeva".

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta dura, con fitta occhiatura finissima, di colore giallo molto intenso

**Sapore:** armonico, asciutto e intenso, con note di frutta fresca e di stalla

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati, ma anche vini bianchi frizzanti se giovane. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca. Pane casereccio, polenta (da accompagnare con le croste grigliate)

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, scremato, crudo



Allevatore di Formaggi

**Lavorazione:** artigianale e d'alpeggio

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo un anno

**Produzione:** tutto l'anno (alpeggio estiva)

**Grassi:** 30% MGSS

**Peso:** 14-17 kg

**Dimensioni:** diametro 35-40 cm, h. 10-15

**Produttori:** casari e alpigiani della Val Caffaro, in provincia di Brescia

**Codice forma:** 1501010

**Codice tagliato:** 1501011