

Bagòss



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Si tratta di un grande formaggio della tradizione a pasta dura, caratterizzato inoltre dalla 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”. A noi di Guffanti piace piuttosto pensare ad un gemito oppure ad un “pianto di gioia”!

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



Allevatore di Formaggi

Latte: vaccino, scremato, crudo

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