



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'ERBORINATO BERGAMASCO

Art. 1 Denominazione

Il nome *Erborinato bergamasco* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

Ai fini della concessione del marchio collettivo “Bergamo, città dei Mille... sapori”, la zona di produzione dell'*Erborinato bergamasco* è rappresentata dal territorio della provincia di Bergamo.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1. Materie prime

La lavorazione tradizionale dell'*Erborinato bergamasco* prevede l'impiego delle seguenti materie prime:

Latte vaccino: intero, sano, genuino, pulito, esente da sostanze inibenti la fermentazione; privo da qualsiasi difetto che ne possa alterare le caratteristiche e nuocere alla qualità della produzione cui è destinato. Le vacche non devono essere alimentate con foraggi o mangimi che possono nuocere alla lavorazione del latte o che contengano additivi o residui di prodotti come fitofarmaci o disinfettanti usati in agricoltura. Il latte non deve comunque contenere sostanze o presentare caratteristiche tali da renderlo, anche solo potenzialmente, nocivo alla salute umana o inadatto alla lavorazione.

Il latte per la produzione dell'*Erborinato bergamasco* deve provenire esclusivamente da allevamenti situati sul territorio della provincia di Bergamo e le vacche devono essere alimentate con foraggi prodotti per almeno il 50% nel suddetto territorio.

Le caratteristiche chimico-fisiche che deve possedere il latte per essere trasformato in formaggio sono le seguenti:

- tenore minimo di grasso pari al 3,2%
- acidità 3/4 SH/50 ml
- temperatura in accettazione: inferiore ai 6°C., salvo il caso in cui il latte sia stato raccolto nelle due ore successive alla mungitura.

Caglio: naturale liquido di vitello secondo la seguente dose: 25–35 ml per 100 litri di latte (titolo 1:10000);

Sale: marino.

Innesto: fermenti sviluppati dal produttore o utilizzando colture selezionate.

Il prodotto non contiene coloranti o conservanti ed è vietato l'inoculo di muffe.



3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Lavorazione

L'*Erborinato bergamasco* è un formaggio a due paste che si ottiene mescolando la cagliata fredda con quella calda.

Il latte, crudo o pastorizzato, viene versato in una caldaia e viene riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 37° e i 40°C. Viene quindi aggiunto l'innesto, indi il caglio liquido di vitello.

Dopo circa 20 minuti si inizia la lavorazione che permette di ridurre il coagulo ottenuto, con l'utilizzo di spanarole, ad una granulometria pari alle dimensioni di una nocciola.

La cagliata ottenuta va messa a spurgare e a raffreddare sopra un caratteristico piano di legno o d'acciaio denominato *persoio*, in un ambiente con elevata umidità e temperatura di circa 20°/22°C.

La stessa operazione deve essere ripetuta per ottenere la cagliata calda che verrà posta a sgocciolare per circa 15-20 minuti.

A questo punto, da ciascuna delle due cagliate si ricavano delle fette di pasta spesse alcuni centimetri, che vengono alternativamente poste nello stampo, prestando attenzione affinché lo strato inferiore e quello superiore siano costituiti dalla cagliata calda, più morbida e quindi in grado di "legare" meglio la forma.

Seguono la stufatura e la salatura.

3.2.2 Stufatura e salatura

Le forme, il giorno dopo la lavorazione, vengono estratte dagli stampi e sottoposte a salatura che può avvenire a secco o in *salamoia*. Le operazioni di salatura avvengono in locali con temperatura compresa tra i 18 e i 20°C ed umidità relativa compresa tra l'85 e il 90% per favorire la penetrazione del sale nella forma.

3.2.3 Maturazione del prodotto finale

La stagionatura deve avvenire in locali con temperature inizialmente attorno ai 10°C e successivamente di 2-4°C.

A circa 30 giorni dalla produzione, le forme devono essere forate sulle facce e sullo scalzo. Le due cagliate hanno diversa consistenza quindi non si amalgamano perfettamente e lasciano dei piccoli spazi che, in seguito alla foratura, si riempiranno d'aria. In questi spazi le muffe iniziano a sviluppare la loro caratteristica efflorescenza.

La maturazione ottimale deve avvenire in un periodo minimo di 75/80 giorni, e può essere protratta anche fino a 150/180 giorni per avere un prodotto molto saporito.

3.3 Caratteristiche organolettiche del prodotto

Vista: *Aspetto esterno:* forma cilindrica con diametro 22-25 cm, facce piane. Scalzo diritto o leggermente convesso alto 10-14 cm. *Crosta:* rugosa, asciutta, di colore giallognolo, tendente al grigio nel prodotto stagionato a volte con presenza di muffe e con i segni delle forature.



Aspetto interno: unghia di spessore medio di colore tendente al nocciola. Pasta giallo paglierino più o meno carico. Consistenza della pasta compatta ma con striature cremose, fondente sotto la crosta; è caratterizzata da diffuse venature di colore verde-bluastro più o meno pronunciate a seconda del periodo dell'anno di produzione. Occhiatura: piccola, irregolare, ma non particolarmente fitta

Olfatto: latte cotto-burro; vegetale-funghi. Persistenza gusto olfattiva elevata. Aroma di sottobosco autunnale con retrogusto tartufato. Complessità e persistenza medio alta.

Sapore: sapido e con note di piccantezza che variano a seconda del prolungarsi della stagionatura, perché le muffe si moltiplicano e tendono a dare una anche un leggero sentore amaro. Con stagionature brevi, invece, il gusto dolce della pasta è predominante e rende il prodotto molto delicato.

Tatto: ottima solubilità, poco adesivo, umido

3.4 Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto

Forma: cilindrica, facce piane

Diametro del piatto: da 22 a 25 cm

Altezza: da 10 a 14 cm

Peso delle forme mature: intorno ai 5 kg

Crosta: rugosa, di colore giallognolo, tendente al grigio nel prodotto stagionato

Pasta: compatta ma con striature cremose, fondente sotto la crosta; è caratterizzata da diffuse venature di colore verde-bluastro più o meno pronunciate a seconda del periodo dell'anno di produzione

Occhiatura: piccola, irregolare, ma non particolarmente fitta

Sapore: caratteristico

Aroma: di sottobosco autunnale con retrogusto tartufato

Grasso sulla sostanza secca: minimo 45%

3.4.1 Confezionamento e conservazione

L'*Erborinato bergamasco* può essere commercializzato intero o porzionato, incartato al momento della vendita in apposita carta per alimenti.

Il prodotto può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra 4 e 7°C.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Erborinato bergamasco*;



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice ed eventuale nome di fantasia;
- il logo del marchio collettivo;

La designazione *Erborinato bergamasco* è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e trasformatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

L'Erborinato bergamasco è un formaggio erborinato appartenente alla famiglia degli stracchini, a pasta cruda prodotto con latte intero di vacca che deve provenire esclusivamente da allevamenti situati sul territorio della provincia di Bergamo. È ottenuto con procedimento a due paste. appartenente alla famiglia degli stracchini, l'Erborinato bergamasco può essere considerato una varietà artigianale del gorgonzola, da cui si differenzia perché il disciplinare dell'erborinato vieta l'inoculo di muffe. Nell'Erborinato bergamasco le muffe sono esclusivamente dovute al tipo di lavorazione. Le due paste calda e fredda vengono alternate nelle fascere per formare la forma. La loro diversa consistenza comporta che si formino tra una pasta e dei piccoli spazi d'aria. Con la foratura della forma durante la stagionatura, questi spazi di riempiono d'aria e le muffe si sviluppano in modo naturale.

Un tempo questi "stracchini erborinati" venivano prodotti in quantitativo limitato nelle casere di montagna dove l'ambiente era particolarmente adatto alla maturazione dei formaggi molli. Il consumo era riservato alle famiglie dei casari.

Oggi viene prodotto in maggiori quantità, anche in aziende di pianura che, grazie ad impianti moderni, riescono a controllare la temperatura e l'umidità di stagionatura e, quindi, a garantire l'eccellenza di questo prezioso formaggio.

L'Erborinato bergamasco incontra l'apprezzamento dei per le sue caratteristiche organolettiche che lo rendono molto adatto anche all'uso in cucina per la sua caratteristica cremosità e solubilità.