



BAGOSS DI BAGOLINO



CODICE	31090M24
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	16 kg circa

Un grande formaggio prodotto a Bagolino, Presidio Slow Food

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte crudo vaccino parzialmente scremato ottenuto da vacche di razza Bruna allevate al pascolo in estate e alimentate con solo fieno locale in inverno, arricchito con zafferano
ASPETTO	La crosta, cappata, viene unta con olio di lino crudo, che le conferisce la tipica colorazione bruno-ocra; la pasta, di consistenza granitica, ha un colore giallo paglierino carico, dovuto alla presenza dello zafferano in pasta
SAPORE	Ricco e con un lieve finale piccante, ha intense note speziate di zafferano, erbe aromatiche e di pascolo, vagamente animale
STAGIONATURA	Almeno 24 mesi
PRODUTTORE	Francesco Stagnoli - Bagolino (BS)
SELEZIONATO PERCHÈ	Una chicca casearia tramandata di famiglia nei secoli, il Bagòss viene ancora fatto "come una volta", rigorosamente in modo artigianale, con strumenti e tecniche antiche, esclusivamente nel comune di Bagolino; in alpeggio, i produttori usano fuoco a legna e grandi pentoloni di rame e si avvalgono di rami e aghi d'abete per filtrare e pulire il latte
CURIOSITÀ	Il nome Bagoss deriva da 'Bagossi' nome degli abitanti di Bagolino, piccolo comune dell'alto Bresciano, in Val di Caffaro. Il Bagoss si produce in malga con latte crudo di vacca (Bruno-Alpina) seguendo un'antichissima tradizione: durante la fase di rottura della cagliata i casari aggiungono un cucchiaino di zafferano. La stagionatura avviene in strutture chiamate 'reolt', delle cantine umide, fatte di terra e pietre, ideali per la maturazione del formaggio: durante l'affinamento la crosta è unta con olio di lino crudo, che le conferisce la tipica colorazione bruno-ocra
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Formaggio da meditazione. Nella zona di origine è conosciuto anche come 'Grana Bresciano' o 'Grana dei poveri' e come il grana infatti veniva molto usato in cucina: nelle frittate, particolarmente in quelle con erbe selvatiche e di montagna, nel ripieno dei ravioli o per insaporire zuppe, minestre e risotti