



www.ecoslowroad.eu
www.fondazione Slow Food.com
info@ecomusei.eu

nome dell'Ecomuseo/Museo

Ecomuseo Valle del Caffaro

recapito

c/o Comune di Bagolino
Via Parrocchia 34 25072 Bagolino (Brescia)
+39 0365 904011 - 903117 (fax)
www.ecomuseovalledelcaffaro.it

referente

-

prodotti da tutelare e promuovere

Bagòss di Bagolino, Presidio Slow Food

I Bagossi sono gli abitanti di Bagolino, piccolo Comune bresciano celebre per il suo carnevale, da cui prende il nome il formaggio che si produce nella Valle del Caffaro. Formaggio nobilissimo, è affettuosamente chiamato dai locali il “grana dei poveri”. In effetti, quando è ben stagionato, si presta alla grattugia: ma il Bagòss è soprattutto uno straordinario formaggio da tavola, a pasta cruda e ottenuto da latte parzialmente scremato. La pezzatura è più grande di quella delle tome di montagna: pesa di solito 16-18 kg ma alcuni Bagòss arrivano anche a 20-22 chili. Si fa con il latte crudo di vacca Bruno-Alpina: seguendo un’antichissima tradizione, durante la fase di rottura della cagliata i casari aggiungono un cucchiaino di zafferano. Stagiona a lungo: il disciplinare prevede almeno 12 mesi, ma la media è più alta (24 o 36 mesi). Durante l’affinamento la crosta è unta con olio di lino crudo, che le conferisce una tipica colorazione bruno-ocra. Il Bagòss comincia a esprimere tutta la complessità di grande formaggio dopo almeno 10-12 mesi di stagionatura, quando la pasta inizia a diventare granitica e tende a rompersi in scaglie. In questa situazione, al naso si avvertono, potenti, le sensazioni speziate dello zafferano, unite a note molto verdi di pascolo e fienagione. Buona la corrispondenza gustativa: alle note verdi si aggiungono una leggera sensazione di mandorle e un finale di bocca lievemente piccante, che tende ad aumentare con il prolungarsi della stagionatura. I produttori usano il fuoco a legna e grandi pentoloni di rame. D’estate caseificano in alpeggio, d’inverno un disciplinare rigoroso prevede di alimentare gli animali soltanto con fienagione locale.

(testi tratti da www.fondazione Slow Food.com/it/nazioni-presidi/italia/)

azioni ed eventi

Iniziative e manifestazioni vengono promosse dalla Cooperativa Valle di Bagolino, a cui aderiscono i produttori che producono il formaggio seguendo tecniche artigianali e antiche. Un marchio sullo scaldo delle forme, dal 2004, permette di riconoscere il Bagòss di Bagolino prodotto dalla Cooperativa.

collaborazioni

Comune di Bagolino, Cooperativa Valle di Bagolino, Comunità Montana Valle Sabbia, Provincia di Brescia.