

Allegato 3: copia disciplinare Produzione “Formaggio Nero della Nona 1753”
Disciplinare di produzione del
“Formaggio Nero della Nona 1753”



Formaggio di latte vaccino di bruna alpina, intero, crudo, di una o due munte fatta a 600 m s.l.m.; coagulazione acido-presamica; caglio di vitello liquido; pasta semicotta poco pressata; formaggio grasso; stagionatura lunga-sopra 90 giorni-su scadera di abete bianco; presenza di pepe pregiato TGSEB, 4 gr/ litro, nella cagliata. Salatura a secco con sale marino.

Crosta non edibile, trattata con olio d'oliva extravergine pepe pregiato TGSEB, nero di Seppia in Polvere.

Note di presentazione: formaggio a latte crudo intero di vacca bruno alpina a coagulazione acido presamica, pasta semicotta; formaggio grasso; consistenza semidura o dura a seconda della stagionatura. Addizionato con pepe pregiato TGSEB; a crosta trattata non edibile nera e rugosa con possibile presenza di muffe chiare.

Art. 1 - Denominazione

Le denominazioni “Formaggio Nero della Nona 1753” o “Nero” o “*Formai Nèger*” è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti del presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Descrizione del prodotto

Il “Formaggio Nero della Nona 1753” è un formaggio a base di latte intero crudo di vacca bruna alpina a coagulazione prevalentemente acido presamica a pasta semicotta, semidura- dura, classificato grasso, con pepe (*piper nigrum*) aggiunto alla pasta in fase di formatura, a stagionatura medio lunga (3-6 mesi), con crosta trattata non edibile.

2.1 Caratteristiche fisiche

Il “Formaggio Nero della Nona 1753” presenta le seguenti caratteristiche:

- Forma cilindrica con facce piane e scalzo dritto o leggermente convesso; il diametro della faccia piana è di 20-22 cm mentre l'altezza dello scalzo di 7-9 cm
- Il peso della forma può variare dai 2,5 ai 3,2 kg
- La crosta è trattata con una miscela composta da: olio extravergine d'oliva laghi lombardi Dop- Sebino, pepe nero (in grani- interno e in polvere- esterno) e aroma naturale (nero di seppia in polvere) in proporzione di 1/3 ciascuno. Non è edibile. Si presenta nera con possibile presenza di muffe grigio bianche; è rugosa, dura e leggermente untuosa; sottile.
- La pasta è compatta, liscia con presenza di grani di pepe nero pregiato TGSEB-Tellichery Garbled Specia Extra Bold (*piper nigrum*). Ha colore giallo dorato, ambrato nel sottocrosta.

2.2 Caratteristiche organolettiche

Il “Formaggio Nero della Nona 1753” ha sapore intenso, variabile dal dolce con note piccanti che aumentano con la stagionatura. Anche odore e aroma variano con stagionatura e si possono recepire: lattico cotto-burro fuso; vegetale-erba, fungo fresco, sottobosco; floreale-miele; fruttato- frutta secca castagna; animale-carne brodo; speziato- pepe; in crosta legno abete, fungo, incenso e pepe. Ha struttura solubile e persistenza gusto-olfattiva elevata.

Art. 3 – Zona di produzione

La zona di produzione del “Formaggio Nero della Nona 1753” sono i Comuni situati e compresi nel territorio delle Orobie Bergamasche ad altitudine minima di 600 m s.l.m.

Art. 4 - Prova d’origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi gestiti dal proprietario della ricetta (o dall’organismo di controllo) contenenti i nomi dei produttori è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità da valle a monte della filiera di produzione del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte negli appositi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell’organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l’organismo di controllo verifichi delle non conformità, rispetto a quanto stabilito dal presente disciplinare, il prodotto non potrà essere commercializzato con la denominazione “ Formaggio Nero della Nona 1753”.

Art. 5 - Metodo di ottenimento

Il latte di una o due mungiture deve provenire da vacche di razza Bruno Alpina (almeno 90%) allevate in aziende ubicate nella zona d’origine sub art. 3. L’alimentazione delle vacche deve essere costituita - almeno per il 65% sul totale della sostanza secca- da erba e/o fieno di prato polifita. Almeno il 90% di tali foraggi (circa il 60% della razione) devono provenire dal territorio.

5.1. Nella razione alimentare sono inoltre previsti concentrati di cereali (mais, orzo, frumento), leguminose (soia e sottoprodotti della lavorazione dei medesimi in percentuale inferiore a 35% della sostanza secca, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori.

È vietato l’uso di insilati di mais.

È vietata la scrematura del latte.

5.2 Preparazione

Il latte crudo viene trasferito in caldaie di acciaio o rame e viene scaldato, a 38° C. e poi addizionato con caglio liquido di vitello. È ammessa l’aggiunta di un innesto naturale o selezionato proveniente e ottenuto da ceppi autoctoni prodotti nell’area indicata.

5.3 La cagliata viene rotta una prima volta a grana grossa (dimensioni del grumo uguale a una noce) e dopo una sosta di 10 minuti a dimensione di chicco di mais o riso.

Dopo una seconda sosta di 5 minuti si unisce al coagulo i grani di pepe di qualità pregiata TGSEB (4 grani ogni litro di latte utilizzato). Segue il riposo della cagliata

per 20 minuti; poi si procede alla sua semicottura a 48° C. (aumentando la temperatura di 2°C. al minuto) e dalla successiva agitazione lenta fuori dal fuoco. Estratta dal siero, la cagliata si inserisce nelle fascere.

Dopo circa due ore si rivoltata la forma e poi nuovamente dopo 12 ore.

Si procede all'apposizione del marchio riportante il nome " Formaggio Nero della Nona 1753" e il numero del caseificio. La forma viene rivoltata ogni 12 ore per 3-4 giorni; successivamente una volta la settimana o all'occorrenza tutti i giorni per i primi 3 mesi.

5.4 Salatura

La salatura deve essere effettuata la prima volta dopo 12 ore dalla formatura a secco e con sale marino. Successivamente per un massimo di 3 giorni ogni volta che si gira la forma.

5.5 Trattamento della crosta

La miscela è composta da: 1/2 di pepe nero in polvere di qualità pregiata TGSEB e 1/2 di nero di seppia in polvere diluiti con olio extravergine d'oliva laghi lombardi Dop- Sebino (1/4 del peso dell'impasto).

Si procede spalmando/pennellando - con pennello setole alimentari - l'impasto sulla forma dal IV° giorno (finita la salatura) su facce e scalzo e poi si pone la forma ad asciugare su carta alimentare per quanto basta, in ambiente fresco e ventilato (non superiore ai 15°-16° C). Le forme vengono poi portate in cantina e girate. Se necessario provvedere a cambiare la carta e quando l'impasto è asciugato, eliminarla .

Nel periodo estivo, con l'innalzamento delle temperature e la scarsa umidità in ventilazione è opportuno ripassare leggermente la crosta dopo due mesi con olio d'oliva extravergine.

5.6 Stagionatura

Temperatura ideale della cantina 7-12°C con umidità non inferiore a 80-88%.

Tempo di maturazione e vendita 3/6 mesi

Art. 6 – Legame con l'ambiente

È un formaggio la cui ricetta è stata trovata nel 1998 a Vilminore di Scalve località Frazione Nona da Gianattilio Perego nella baita La Pura (1600 m s.l.m.) dietro a una pietra con inciso anno 1753 e B. D. - all'interno di una scatola azzurra della Plasmon gialla con la croce azzurra (1902) scritta in matita in Scalvino antico, all'interno della copertina del un libricino tipo spesa (nella scatola presenti anche: chiodi, corde, utensili lavoro, alcune matite ecc).

A memoria non si ha ricordo di una tale produzione, ma nel ricettario di Giovanni Arzuffi (nato a inizio Novecento), cuoco dei conti Agliardi di Sombreno (vicino Bergamo) che descrive la ricetta di una "*formagèla d'öna o'lta col pier (formagì facc in cà)*", la quale oltre all'utilizzo del pepe presenta varie affinità con la ricetta trovata alla baita della Frazione Nona.

Il clima fresco della Val di Scalve, la disponibilità d'acqua, di essenze aromatiche e di ricchi pascoli, presentano un ambiente ideale per far pascolare le Bruno Alpine per lavorarne il latte destinato alla preparazione del "Nero".

In Val di Scalve il clima è generalmente fresco- umido: durante l'inverno le precipitazioni sono abbondanti e se a questo fattore aggiungiamo un'escursione termica poco accentuata, ne deriva un vero e proprio paradiso per una vasta gamma di specie e varietà botaniche. La parte più bassa della valle presenta

clima più temperato, con estesi boschi di latifoglie ai quali, salendo di quota, si sostituiscono le conifere. Più in alto ancora incontriamo i pascoli con numerose malghe ed infine i ghiaioni e le rupi quasi sempre acidofile tranne alcuni isolati scogli carbonatici ricchissimi di flora alpina.

Le caratteristiche morfologiche della Val di Scalve hanno determinato la nascita di aziende agricole di piccole dimensioni con la produzione di formaggi inizialmente per proprio uso e consumo. Aziende che ancora oggi praticano l'alpeggio estivo nei pascoli, l'allevamento di bovini di razza Bruna, alimentati prevalentemente da erba e/o fieno di prato polifita provenienti dalla zona d'origine, l'adozione di tecniche ancestrali tramandate da generazione in generazione, quale l'antica tecnica casearia.

“Il formaggio Nero della Nona 1753” è dunque strettamente legato all'ambiente di produzione che vede l'allevamento di vacche di razza Bruna, alimentate prevalentemente con erbe e foraggi della zona.

Art.7 – Controlli

Oltre a quelli previsti nell'art.4 il proprietario della ricetta (o l'organismo di controllo) può verificare che la produzione avvenga con le materie prime indicate e secondo le modalità descritte nel presente disciplinare e che il numero di forme prodotte sia quello effettivamente dichiarato.

Art. 8 – Etichettatura Il “Formaggio Nero della Nona 1753” è commercializzato in forma intera e/o porzionata. L'attività di porzionatura e confezionamento del “Formaggio Nero della Nona 1753” è consentita anche in aree esterne alla zona geografica.. Le aziende porzionatrici e confezionatrici sono tenute a comunicare preventivamente tale attività al Consorzio di Tutela del “Formaggio Nero della Nona 1753”.

Il formaggio “Formaggio Nero della Nona 1753” è immesso al consumo munito di simbolo grafico depositato in Camera di Commercio di Bergamo nr. di Protocollo C000061 presentato il 20/02/2015.

Il Logo depositato, in Camera di Commercio di Bergamo, rappresenta la testa di una mucca di razza “Bruna Alpina”, piegata a sx, orecchie e muso “Bianco Latte” con Campanaccio al collo, seduta in pascolo verde e cielo azzurro, riportante in circolo sopra in nero “Formaggio Nero”, sotto “della Nona” ed al centro la data “1753”.

Le forme intere commercializzate devono riportare sulla faccia superiore una velina identificativa riportante il logo ed il simbolo grafico del prodotto.

La velina apposta sulla faccia superiore di ogni forma, in carta alimentare, ha forma circolare; è costituita da una fustella esterna nella quale è riportato il logo “Formaggio Nero della Nona 1753”. Devono inoltre essere riportati gli ingredienti e le modalità di conservazione del prodotto.

La velina è di circonferenza di cm 19,5.

L'incarto esterno del formaggio riporta, in ripetizione, il logo “Formaggio Nero della Nona 1753”.

Intorno alla velina vengono invece riportate alcune caratteristiche del formaggio: territorio di produzione, territorio di provenienza del latte, tipologia di vacche e loro alimentazione, tipologia del latte e del formaggio, tempo minimo di stagionatura. In carattere più piccolo devono essere indicati gli ingredienti e le modalità di conservazione.

E' indicato inoltre il nome del caseificio tramite il proprio numero identificativo.