

*Disciplinare di produzione del
formaggio*

**“Formaggio Nero
della Nona 1753”**

Gaia Food di Gaia Perego – Borno(BS) Piazza Giovanni Paolo II n. 5



INDICE

<i>Introduzione-----</i>	<i>pag.3</i>
<i>Art. 1: Denominazione-----</i>	<i>pag.3</i>
<i>Art. 2: Descrizione del prodotto-----</i>	<i>pag.3</i>
<i>Art. 2.1: Caratteristiche fisiche-----</i>	<i>pag.3</i>
<i>Art. 2.2: Caratteristiche organolettiche-----</i>	<i>pag.4</i>
<i>Art. 3: Zona di produzione-----</i>	<i>pag.4</i>
<i>Art. 4: Prova d'origine-----</i>	<i>pag.4</i>
<i>Art. 5: Metodo di ottenimento-----</i>	<i>pag.5</i>
<i>Art. 5.1: Alimentazione degli animali-----</i>	<i>pag.5</i>
<i>Art. 5.2: Preparazione-----</i>	<i>pag.5</i>
<i>Art. 5.3: Cagliata-----</i>	<i>pag.5</i>
<i>Art. 5.4: Salatura-----</i>	<i>pag.6</i>
<i>Art. 5.5: Trattamento della crosta-----</i>	<i>pag.6</i>
<i>Art. 5.6: Stagionatura-----</i>	<i>pag.6</i>
<i>Art. 6: Legame con l'ambiente e col territorio-----</i>	<i>pag.6</i>
<i>Art. 7: Controlli-----</i>	<i>pag.7</i>
<i>Art. 8: Etichettatura-----</i>	<i>pag.8</i>

Introduzione:

Formaggio di latte vaccino, intero, crudo, di una o due munte fatta a più di 200 m s.l.m.; coagulazione acido presamica; caglio di vitello liquido; pasta semicotta poco pressata; formaggio grasso; stagionatura medio-lunga di minimo 90 giorni su scalera di pino o abete; 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 e Spezie.

Allergeni: LATTE, MOLLUSCHI

Art. 1 - Denominazione

Le denominazioni “Formaggio Nero della Nona 1753” o “Nero della Nona 1753” o “*Formai Nègher*” 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 razza bruna a coagulazione prevalentemente acido presamica a pasta semicotta, semidura, classificato grasso, con pepe (*piper nigrum*) aggiunto alla pasta in fase di formatura, a stagionatura medio-lunga (90gg-180gg), con crosta trattata non edibile.

Art. 2.1 - Caratteristiche fisiche

Il “Capra Nero 1753” presenta le seguenti caratteristiche:

- **Forma** cilindrica con facce leggermente convesse e scalzo poco convesso; il diametro della faccia è di 18-20 cm mentre l'altezza dello scalzo di 8-12 cm
- Il **peso** della forma può variare dai 2kg ai 2,8kg
- La **crosta** è trattata con una mistura naturale composta da: olio extravergine d'oliva laghi lombardi Dop- Sebino, pepe nero (in grani- interno e in polvere-esterno) e spezie. Non è edibile perché non può essere pulita. Si presenta nera con possibile presenza di muffe grigio bianche; è rugosa, dura, ammuffita, con possibile segno dello stampo; è sottile con **sottocrosta spesso**.
- La **pasta** è compatta, liscia con presenza di grani di pepe nero pregiato TGSEB-Tellichery Garbled Specia Extra Bold (*piper nigrum*); **occhiatura** presente, di dimensione piccola, ben distribuita e regolare.
- Ha colore giallo paglierino scarico nel periodo invernare e giallo paglierino/dorato nel periodo estivo, leggermente scuro nel sottocrosta.

2.2 - Caratteristiche organolettiche

Il **“Formaggio Nero della Nona 1753”** ha sapore speziato, variabile dal dolce con note piccanti che aumentano con la stagionatura. Anche odore e aroma variano col tempo. In crosta si può percepire il legno, fungo, incenso leggero, pepe e floreale. La pasta presenta sapore di lattico cotto/burro cotto, vegetale-erba, sottobosco; speziato- pepe.

Ha struttura di media solubilità 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 e Valle Camonica ad altitudine minima di 200 m s.l.m.

La **stagionatura** e la lavorazione della crosta con le spezie è effettuata in ogni caso nella **cantina naturale statica** dello stagionatore e “raffinatore” “Gaia Food” situato in Borno(BS) in Piazza Giovanni Paolo II n.5.

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 allevate in aziende ubicate nella zona d'origine sub art. 3.

Art. 5.1- Alimentazione degli animali

L'alimentazione delle vacche deve essere costituita - almeno per il 65% sul totale della sostanza secca- da erba e/o fieno di prato polifta. Almeno il 90% di tali foraggi (circa il 60% della razione) devono provenire dal territorio.

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.

Art. 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.

Art. 5.3 - Cagliata

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 30 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 che successivamente verranno immerse nel siero per proseguire con la fase di stufatura.

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

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.

Art. 5.4 - Salatura

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

Art. 5.5 - Trattamento della crosta

Il trattamento viene effettuato solamente dall'azienda proprietaria della ricetta originaria del "Formaggio Nero della Nona 1753" ovvero "Gaia Food".

La miscela è composta da:

- Olio extravergine d'oliva laghi lombardi Dop- Sebino
- Pepe macinato TGSEB
- Spezie naturali e di origine animale
- Acqua del comune di Borno(BS)

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 più caldo e secco (15/16°C e umidità del 70%). Le forme vengono poi portate in cantina naturale e girate, nei primi giorni più volte. 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.

Art. 5.6 - Stagionatura

La **stagionatura**, come specificato nell'art. 3, viene effettuata nella cantina naturale statica di "Gaia Food" a Borno(BS) in Piazza Giovanni Paolo II n.5.

Temperatura ideale della cantina 8-13°C con umidità non inferiore a 80-88%.
Tempo di maturazione e vendita ottimali 90gg-180gg

Art. 6 - Legame con l'ambiente e il territorio

La 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 (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 delle Valli Orobiche, della Val di Scalve, dell’Altopiano del Sole e della Valle Camonica dà la disponibilità d’acqua, di essenze aromatiche e di ricchi pascoli, presentano un ambiente ideale per alimentare le vacche di razza bruna per lavorarne il latte destinato alla preparazione del “Formaggio Nero della Nona 1753”.

Nelle Valli Orobiche 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 delle valli presenta un clima più temperato, con estesi boschi di latifoglie ai quali, salendo di quota, 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 di queste Valli hanno determinato la nascita di aziende agricole di piccole dimensioni con la produzione di formaggi a latte crudo inizialmente per proprio uso e consumo.

Aziende che ancora oggi praticano l’alpeggio estivo nei pascoli, l’allevamento di bovini di razza Bruna, alimentate 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 1753 della Nona®” 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) ovvero “Gaia Food” 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 1753 della Nona” ovvero la ditta “Gaia Food”.

Le forme **porzionate tramite attività di riconfezionamento** per il commercio online o per le spedizioni devono essere effettuate da aziende autorizzate tramite aut. 853/2004 con bollo CE ben visibile sull’etichetta e solo esclusivamente sottovuoto.

Le forme **intero** possono essere munite di **velina** riportante il marchio “Formaggio Nero della Nona 1753” o in alternativa con l’apposita etichetta. Intorno alla velina o in etichetta, vengono riportate alcune caratteristiche del formaggio:

- denominazione
- tipologia del latte
- Ingredienti
- Allergeni
- modalità di conservazione.
- tempo minimo di stagionatura riconoscibile tramite il lotto.
- Zona di provenienza del latte

Nel caso della commercializzazione al dettaglio, non è necessario indicare ingredienti e allergeni ma è fatto obbligo di esposizione al pubblico all’interno dell’esercizio di vendita come descritto nelle norme di igiene HACCP.

BORNO, IL 22/5/2024.

Titolare di Gaia Food, Gaia Perego

Responsabile di produzione, Alessandro Finazzi

Formaggio Nero 1753 della Nona® è un marchio registrato, tutti i diritti sono riservati

