

**16 Febbraio, martedì**



## **FORMAI DE MUT**

a cura di Roberto Tamborini

E' il primo formaggio DOC (1985) lombardo, divenuto DOP (1996), con marchio rosso, oppure blu se prodotto in Alpeggio, frutto della lavorazione del latte di vacca "bruno-italiana", particolarmente robusta e priva di malattie. La zona di produzione è esclusivamente l'Alta Val Brembana, dove le erbe endemiche conferiscono il sapore caratteristico a questo particolare formaggio, con una componente di grasso del 4%.



L'Alpeggio, da metà giugno a metà settembre, è itinerante e fino al 10 agosto si sposta gradualmente sempre più in alto fino a toccare i 2000 mt., per poi scendere progressivamente, mentre le Casere sono disposte in quota, in ambiente rustico con attrezzatura tradizionale.



La mungitura avviene mattina e sera, la lavorazione del latte è immediata, come pure la stagionatura, e per San Matteo (21 settembre) si scende a Branzi per la Fiera dove vengono presentate le forme, piatte, con occhiatura piccola e tanto di marchiatura per una perfetta tracciabilità.

La stagionatura va da un minimo di 45 o 60 giorni (secondo il tipo di mungitura) a un massimo di due anni, con l'optimum attorno ai 10-12 mesi.