

“ Nostrano di Vaia “



Territorio di produzione

Regione Lombardia, territorio della Val Camonica.

Provenienza

Pascoli di proprietà di Regione Lombardia. Vaia, F.R. Alpe Vaia (BS).

Tipologia

Formaggio semigrasso, lavorato a latte crudo. Dopo la scrematura della panna di affioramento, si scalda il latte sino a 40°C aggiungendo caglio e una punta di zafferano. Dopo quaranta minuti si frantuma la cagliata a chicco di riso, ulteriore riscaldamento sino a 50-52°C gradi poi nelle fascere e ben pressato; salatura a secco. Forma cilindrica a facce piane, scalzo da 12-13 cm, diametro 33-42 cm, peso 8-14 kg, crosta paglierina se giovane, marrone giallognolo chiaro (per via del trattamento con olio di lino crudo), se stagionato. Affinamento dopo 30 giorni dalla produzione, stagionatura da 12 a 18-20 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Pasta extradura a scaglie se molto stagionato di colore giallo per via dello zafferano. Gusto e aroma pieni, intensi, fruttati e dolci con decisi sentori vegetali dovuti alla peculiarità della flora dei pascolo dell'alpe Vaia.

Note

Questo formaggio è prodotto solo nel periodo estivo esclusivamente da latte di vacche al pascolo della malga di Vaia, ha un solo produttore e un solo stagionatore dunque decisamente di nicchia. Pur essendo un eccellente formaggio non può fregiarsi del marchio “Bagoss” in quanto le vacche non sono di Bagolino e non può nemmeno essere marchiato “Valtrompia” D.O.P. perché Vaia è nel territorio di Bagolino. Formaggio da degustazione; ottimo per paste ripiene, da grattugia e da gratin.

Vini Consigliati

- Vini bianchi e rossi della Valle Camonica o della Franciacorta, freschi o strutturati, in base alla stagionatura che se prolungata richiede anche i vini passiti.