

# “ Formaggella 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 grasso a latte crudo di breve stagionatura, a pasta semidura. Differenze marcate rispetto al Nostrano Vaia riguardano l'utilizzo di latte intero appena munto, niente zafferano, il latte scaldato a 40°C con rottura della cagliata a dimensioni di una noce; seconda fase di riscaldamento a 45°C gradi al contrario del nostrano che arriva a 50-52°C. Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso da 8 cm ca. d'altezza, diametro 23 cm e peso di 3 kg. Stagionatura sino a 6-8 mesi.

---

**Caratteristiche organolettiche**

Pasta tra il morbido e il semiduro, colore bianco o avorio, occhiatura media-fine, distribuzione regolare e poco diffusa. Aroma caratteristico, delicato a bassa intensità con sentori foraggeri.

---

**Note**

Prodotto esclusivamente in alpeggio da vacche alimentate al pascolo, è un formaggio che molto si presta alla fantasia dei casari; molto apprezzato sia da solo che accompagnato a cibi della gastronomia camuna. Le formaggelle della Val Camonica rientrano nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionale (PAT) di Regione Lombardia.

---

**Vini Consigliati**

- Si abbina a vini bianchi e rossi di bassa gradazione alcolica.