

BAGOSS

"Bagoss" significa nel dialetto locale "di Bagolino", un antico comune della montagna bresciana, capoluogo della Valle del Caffaro, dove ogni anno si svolge uno dei piú tradizionali carnevali italiani.

Ma la tradizione designa con lo stesso termine "bagoss" il piú famoso e diffuso prodotto della zona: un formaggio stagionato dal gusto robusto che si è meritato l'appellativo di grana bresciano.

Nelle valli bresciane ricche di pascoli. La produzione del bagoss è legata alla zona ricca di pascoli compresa fra le tre principali valli bresciane: la Val Camonica, la Val Trompia e la Val Sabbia, ed è tuttora molto viva, nonostante il processo di industrializzazione e urbanizzazione abbia anche in questo caso modificato lo stile di vita una volta esclusivamente agropastorale e le caratteristiche ambientali di queste zone. In inverno il bestiame, tutto di razza Bruna Alpina, viene tenuto nei caratteristici fienili nei dintorni di Bagolino ed il latte viene lavorato nelle aziende di fondo valle o nel caseificio sociale. Nei mesi estivi l'allevamento si trasferisce sui pascoli delle montagne circostanti e la trasformazione del latte in bagoss avviene nelle malghe, secondo il metodo tradizionale e utilizzando gli antichi strumenti artigianali in lino e rame. Formaggio per raffinati buongustai. La crosta liscia leggermente dura viene unta durante la stagionatura con olio di lino crudo, per mantenerla elastica e limitare la formazione di muffe sgradite. La pasta è di color giallo paglierino, a tessitura granulosa e leggermente occhiata. Il sapore è caratteristico, decisamente aromatico, ma non piccante. Il bagoss è un formaggio da buongustai e i suoi piú raffinati estimatori sanno riconoscere, dal sapore e dall'aroma, il tipo di foraggio pascolato, l'epoca di produzione, la stagionatura. Come formaggio da tavola il bagoss viene servito a scaglie come il grana o arrostito sulla piastra, ma se ben stagionato è anche ottimo da grattugia.

Formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte di vacca, parzialmente scremato per affioramento; salatura a secco; maturazione 12-24 mesi; forma cilindrica (diametro 40 cm); scalzo diritto (12-14-cm); peso medio 15-16 kg