

Stracchino Bronzone



Tipico formaggio da tavola a pasta molle, lo stracchino Bronzone vanta origini antichissime. Considerato dagli allevatori delle colline che dominano i laghi d'Endine e d'Iseo il prodotto tradizionale per eccellenza, ancora oggi, nonostante le tecniche avanzate e gli accorgimenti tecnici dettati dalle più recenti normative comunitarie, continua a essere lavorato artigianalmente.

Produzione e conservazione



La lavorazione inizia subito dopo la mungitura. La successiva coagulazione avviene a una temperatura tra i 37 e i 38 gradi, dopo una trentina di minuti dalla mungitura. Con la spannarola, quando la cagliata è pronta, si effettua la prima rottura grossolana, mescolando gli strati superiori e quelli inferiori così da ottenere una distribuzione uniforme della temperatura e del grasso. Trascorsi 10 minuti, si effettua una nuova rottura della materia con l'utilizzo dello spino. La cagliata viene lasciata riposare in fondo al recipiente per poi raccoglierla in apposite tele ed effettuare il trasferimento in fascere di legno a forma quadrata.

La maturazione avviene in ambienti freddi (6-10 gradi) e con un tasso di umidità del 90%. In questa fase, normalmente, gli stracchini vengono rivoltati e puliti con uno straccio imbevuto di una soluzione di salamoia che agisce come antisettico per evitare la formazione delle muffe. La fase della stagionatura riguarda un lasso di tempo massimo di 20 giorni, dopodiché il formaggio è pronto per essere commercializzato.

Caratteristiche

Il formaggio ha forma parallelepipedica a base quadrata con lunghezza del lato compresa tra 18 e 20 cm e con altezza dello scalzo compresa tra 3 e 4 cm, peso da 1,5 a 2,2 kg, crosta morbida, sottile e rosata e pasta bianca, omogenea, morbida, fondente e leggermente paglierina nel sottocrosta. Il sapore è dolce, leggermente acidulo e



buttiroso; il profumo è tipico del latte e della panna con aroma caratteristico.

Allegati  [Disciplinare di produzione dello Stracchino Bronzone \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Venerdì 12 Febbraio 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?
votes)

Media: 5 (2

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/formaggi/stracchino-bronzone>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-dello-stracchino-bronzone.pdf