"FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA"

D.O.P

NOTE STORICHE

Relazione illustrativa comprovante l'uso legale e costante della denominazione di origine del "formài de mut".

(Sommario: 1) La tradizione dei "bergamini" dell'Alta Valle Brembana. 2) Opportunità di mantenere attive le risorse della montagna. 3) Produzione casearia delle Orobie e il formaggio detto specificamente "formài de mut": sua tradizionale denominazione e sua tipicità. 4) Nota sul lessico tradizionale attinente all'attività. 5) Brevi conclusioni.)

1) L'Alta Valle Brembana ebbe nei secoli passati la denominazione di "Val Brembana oltre la Goggia" e costituì storicamente un'entità amministrativa con propri ordinamente statutari dal 1364, confermati e aggiornati nel periodo della dominazione di Venezia (v. "Statuti rurali e Statuti di Valle - La Provincia di Bergamo nei secoli XIII-XVIII", a cura del Centro Documentazione Beni Culturali della Provincia di Bergamo, Bergamo 1983, pagg. 31 e 98-100).
Statuti particolari ebbero anche Averara con la Val Taleggio (che erano "valli separate" con particolari immunità durante il periodo veneto) e pure Valtorta (v. op. cit. pagg. 37-38, 54-56, 128-139).

Le principali risorse (e connesse attività) furono lungo i secoli i boschi e i pascoli.
Mentre nella Valle Seriana Superiore vi fu una secolare tradizione di pastori (che usavano addirittura un proprio "gergo"), la Valle Brembana fu soprattutto valle di mandriani.

Può essere interessante notare che i mandriani furono (e sono) detti bergamì, e la bergamina era (ed è) la mandria Il vocabolo si trova anche nel "Dizionario Etimologico Italiano" di Carlo Battisti e Giovanni Alessio (Firenze,

Barbera 1961, vol. I pag. 492), e nell'edizione rielaborata del "Vocabolario della lingua Italiana" di Nicola Zingarelli (Bologna, Zanichelli) si legge "Bergamina (dal nome delle Prealpi di Bergamo donde le vacche scendevano stagionalmente) s.f. 1. sett. Vacca lattifera. 2. Impresa di allevamento e produzione di bovini da latte". Di qui anche il nome di bergamino, che riproduce in lingua italiana il termine bergamì, ed indica colui che ha cura dei bovini da latte (come imprenditore e lavoratore).
Luigi Volpi (1904-1956), studioso di ambienti e costumi bergamaschi, definì i Bergamini "originari della Val Brembana" (v. "I Bergamì, in "Rivista di Bergamo", gennaio 1930 e quindi in "Luigi Volpi scrittore bergamasco", Bergamo, St. Conti 1959, pag. 27 e segg.).

2) Ai "bergamini", di altri tempi, locali o della pianura, transumanti dalla pianura alla montagna all'aprirsi della miglior stagione e dalla montagna alla pianura per ivi svernare, subentrarono i mandriani valligiani che, come singoli o in società, utilizzarono in affitto i pascoli della loro zona, caricandoli con bestiame proprio o preso in affitto.

Questa la situazione che si è tuttora conservata, anche se l'esodo dalla montagna verso attività meno disagevoli e faticose e più redditizie, ha già operato riduzioni nella popolazione e nelle attività montane.

Bisogna trovare incentivi adeguati, se si vuol conservare ancora un po' di popolazione alla montagna e salvare attività e prodotti tradizionali e genuini (che sono per altro a beneficio di tutta la comunità).

I pascoli sono gli stessi del passato, le erbe componenti la base del pascolo (pur varie secondo altitudine e zone) sono le stesse, nessuna modifica è avvenuta rispetto alle componenti e caratteristiche d'ambiente e di produzione.

Sono risorse che non vanno trascurate e abbandonate: ciò costituirebbe non solo un ulteriore impoverimento della montagna ma sarebbe causa di degrado dell'ambiente, con tutte le conseguenze di cui si sono avuti già esempi. Bastano pochi anni di abbandono per trovarsi di fronte ad ambienti desolanti; a sterpi e sassi dove era pascolo, a smottamenti là dove erano sentieri o vie di transito di bestiame.

3) Ma torniamo alla nostra Alta VAlle Brembana. In vero tutta la zona delle Orobie, sia sul versante bergamasco che su quello valtellinese e su quello lecchese è zona di tradizionale produzione casearia, pur con caratteristiche diverse secondo valli e alpeggi. E' noto che nella stessa Valle Brembana c'è il formaggio detto "Branzi" (dal nome del paese), con proprie particolari caratteristiche; sono noti i formaggi delle valli vicine: "Taleggio" (formaggio più dolce); il "bitto" valtellinese, al di là del Passo San Marco; ad ovest Valtorta, per i piani di Bobbio, è in tradizionale contatto e rapporto di vita e di economia con la Valsassina, pure produttrice di formaggi.

In tali aree, confinanti con alpeggi alto-brembani, pascolano mandrie che si alimentano con formaggi simili, ma i prodotti sono diversi soprattutto per il diverso tipo di lavorazione.

* * *

Qui si presenta, tra i vari prodotti, quello denominato formài de mut, fabbricato direttamente nei luoghi d'alpeggio della zona dell'Alta Valle Brembana.

La denominazione, tradizionale, si può tradurre, letteralmente, con "formaggio di monte"; ma è da rilevare che la parola mut (=monte) e nel passato e nella parlata corrente non indicava e non indica "montagna, altura, rilievo" ma "pascolo montano", per cui parlare di affittanze ecc. di "monti" significa appunto parlare di atti relativi ai pascoli.

Tale formài de mut è tipico:

a) per la sua provenienza;

b) per la sua lavorazione in alpeggio, nelle baite attrezzate non solo per riparo dei mandriani, ma anche per la lavorazione e conservazione dei prodotti caseari, baite dette appunto casére;

c) per il tipo di lavorazione: con latte appena munto, senza

processi di scrematura, senza aggiuntivi di alcun genere: solamente con latte fresco integrale di mungitura;

d) per il ciclo di operazioni di produzione e conseguenti caratteri organolettici

4) Si può e si deve dire che anche il preciso lessico dialettale del settore è una valida testimonianza della tradizionale produzione del formài de mut, ed anzi è necessario presentare almeno il lessico essenziale per la comprensione di un discorso sull'argomento.

Si è detto del vocabolo mut e si debbono riferire significativi modi di dire connessi:

'ndà al mut = andare al monte, all'alpeggio;
cargà 'l mut = letteralmente "caricare il monte, l'alpeggio" ossia condurvi il bestiame, in numero compatibile con la dimensione dell'alpeggio stesso;
descargà 'l mut = scaricare l'alpeggio, venir via.

Colui che presiede all'attività di lavorazione a delle operazioni per la vigilanza e conservazione dei prodotti del latte è ol casér = il casaro; e la costruzione attrezzata per la lavorazione e conservazione dei prodotti è la casé-ra (dal lat. tardo casearia = caciaia, evidentemente già dal classico caseus = formaggio).

Tra i vocaboli attinenti alle attrezzature si citano:
la sigògna = braccio ruotante, in legno, per sostenere la caldaia (la coldéra) e poterla spostare sul fuoco o a lato;
la fasséra = forma o cerchio di legno per fare il cacio;
i scalére = ripiani in legno su cui si posano i formaggi a stagionare.

Alcuni vocaboli relativi agli attrezzi sono tipici di zona, ma il complesso del lessico dei mandriani è abbastan-

za comune, data la tradizionale transumanza e la necessità di comunicare sulle vaste zone battute. A tal fine si allegano copie di alcune pagine del volume "Mondo popolare in LOmbardia n. 6 -Cultura di un paese: Ricerca a Parre", a cura della Regione Lombardia, Milano, Silvana 1978. Da pag. 37 si parla dell'alpeggio. Parre è paese nella Valle del Riso (collaterale della Valle Seriana ma in comunicazione con la zona brembana) famoso particolarmente per i suoi pastori; tuttavia non mancò una frangia di allevamento del bestiame grosso e la diligente ricerca operata da elementi locali ed esposta nel volume può essere assunta come presentazione della vita del mandriano, simile ovunque (salvo le maggiori difficoltà dell'Alta Valle).

Sono anche da citare alcune denominazioni di prodotti:
ol fiorìt = latte fiorito; si ottiene dalla scottą (la scòcia) ossia il siero che rimane dopo la formazione della cagliata;
la maschèrpa = tipo di ricotta,
la pana = la panna;
ol botér = il burro;
tra i tipi di formaggi: ol formài de mut, diverso da la formagèla (letteralmente "la formaggella", cacio più saporito di piccola forma), dal motèl (formaggio povero di grassi), dallo strachì (= stracchino). Come si vede, si fa ben distinzione del formài de mut rispetto ad altri tipi di formaggi, risultanti da processi di lavorazione diversi e quindi con diverse caratteristiche.

f) Gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico.

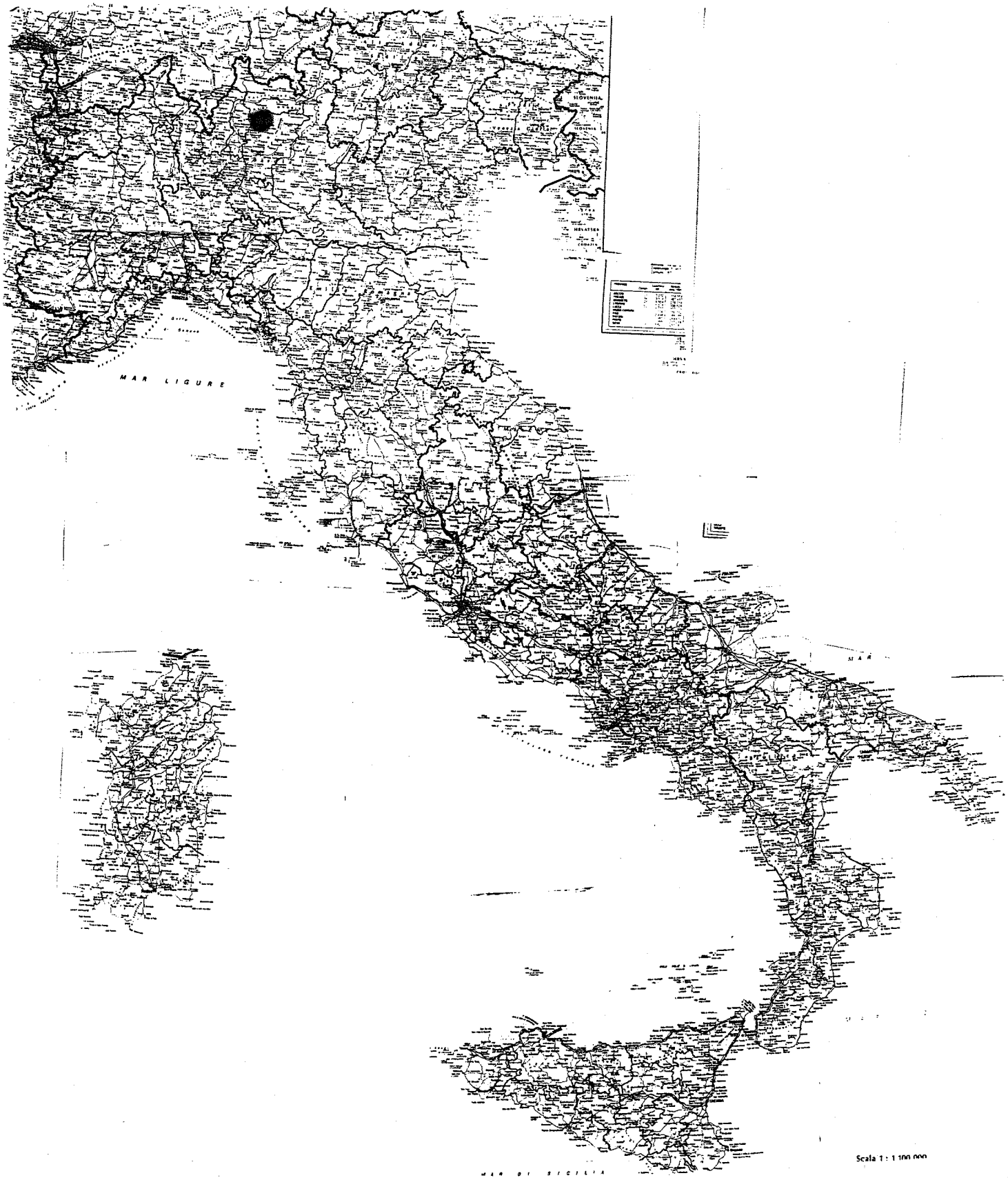
L'ambiente geografico da cui ha avuto origine e si produce il "Formai de Mut" è quello dell'Alta Valle Brembana (Bg).
La razza bovina presente in tale zona è la Bruno Alpina; le stesse condizioni dell'ambiente hanno permesso che il bestiame avesse un'attitudine specializzata per la produzione del latte. Infatti i salubri e verdeggianti pascoli costituiscono una condizione assai favorevole a tale produzione, essendo ricchi di erbe succulente, nutrientissime e profumate.
Gia' negli scritti piu' antichi sull'economia agricola del comprensorio in oggetto, risalenti a Giovanni da Lezze (circa 1500), fanno gia' menzione di un'intensa attivita' zootecnica, orientata principalmente all'allevamento dei bovini ed alimentata dall'abbondanza del pascolo montano; naturale conseguenza quindi la spiccata vocazione lattiera dell'alta valle ed una tradizione casearia consolidata, tradizione che si esprime ancora oggi nella sua preparazione del caratteristico formaggio locale "Formai de Mut", non a caso D.O.C..
La sua preparazione avviene nelle numerose casere del fondovalle nella stagione invernale ed il bestiame viene alimentato con foraggio locale e miscela di cereali appositamente studiata; in estate invece sono attivi una quarantina di caselli dislocati sui pascoli montani. In questi alpeggi, che rimangono attivi per circa 85 gg., il latte delle lattifere monticate viene lavorato due volte al giorno, appena dopo la mungitura, secondo le tecniche tradizionali.
Il "Formai de Mut" proviene dalla trasformazione di miscele di latte ad acidita' natu-

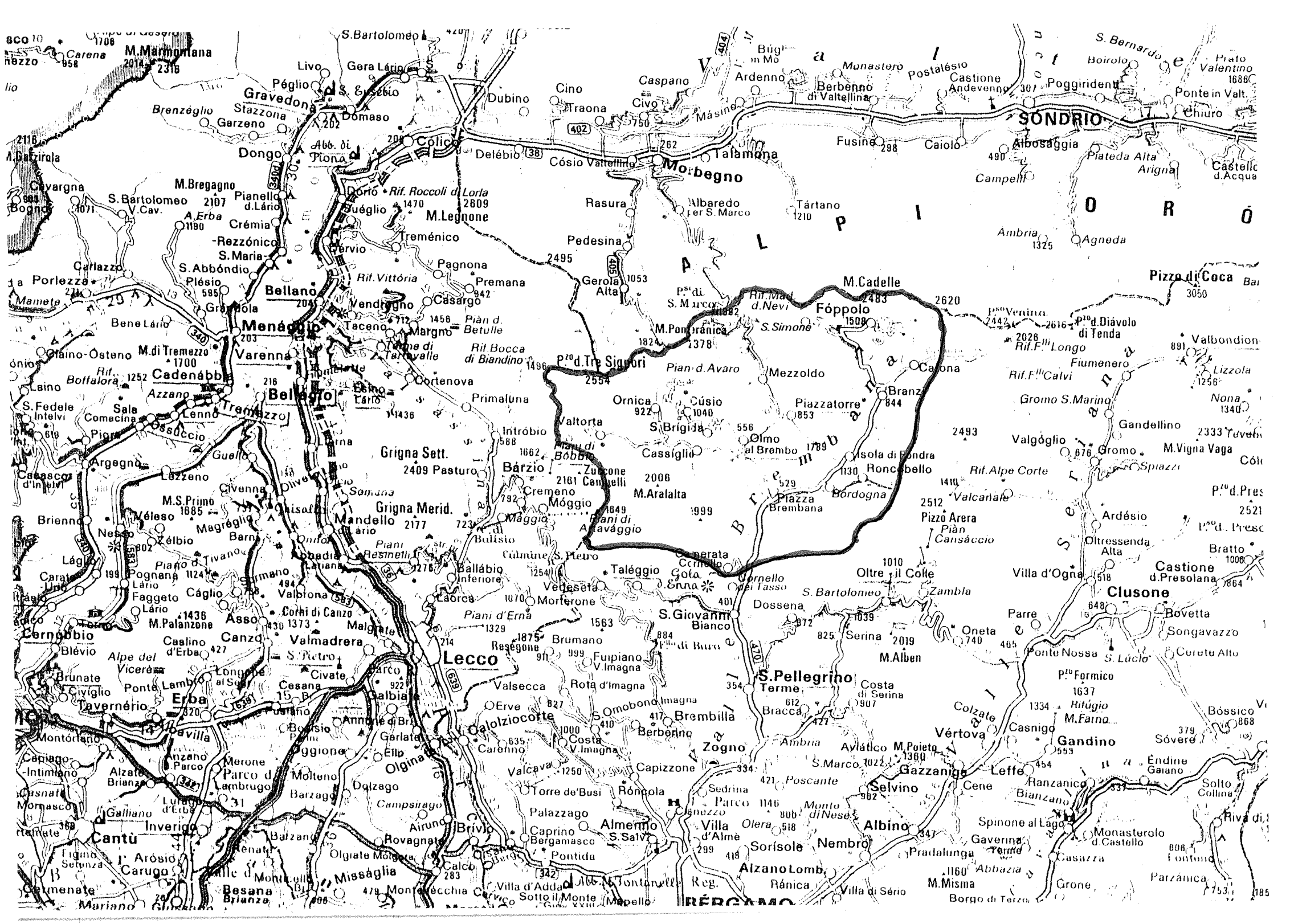
. . .

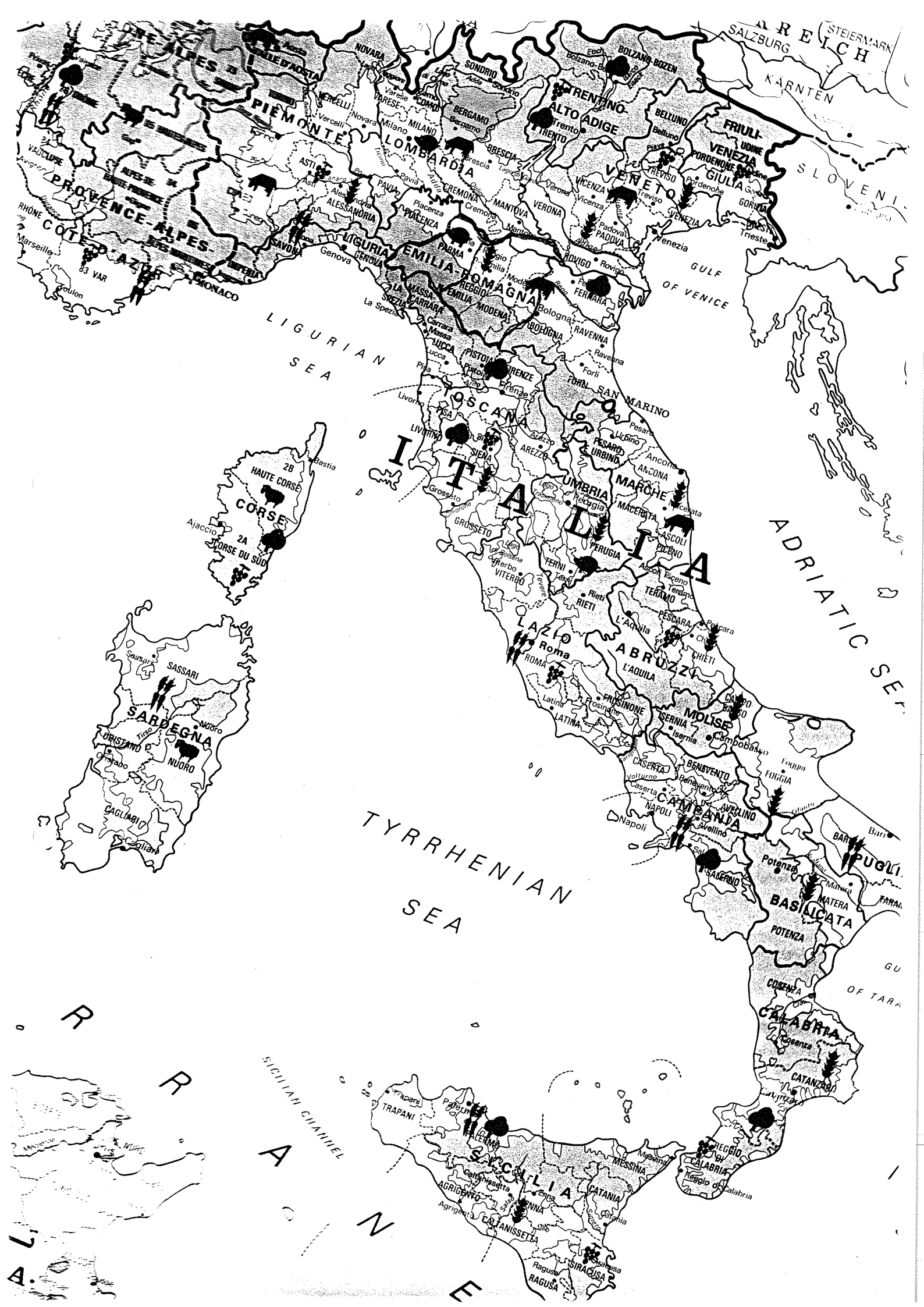
rale, utilizzando l'attivita' della microflora normalmente presente nel latte, selezionata dalle stesse modalita' di conduzione del processo di caseificazione e quindi senza aggiunte di nessun tipo di starter.
Altri elementi che legano il prodotto in oggetto all'ambiente geografico sono le condizioni fisiche dei magazzeni di maturazione, denominate localmente "casere". Sono ricavati direttamente nella roccia e la temperatura e l'umidita' rimangono sempre costanti per tutto l'anno.

Sede Legale: Piazza Brembana (BG) - Via Bortolo Belotti, 54 - Tel. (0345) 81377 - Telefax (0345) 81377 - Codice Fiscale / Partita IVA 01643490160

FORMAI DE MUT




SONDRIO
Morbegno
Colico
Dongo
Gravedona
Menaggio
Bellano
Varenna
Cadenabbia
Bellagio
Tremezzo
Lecco
Erba
Cantù
Asso
Canzo
Cernobbio
Como
Valmadrera
Oggiono
Olginate
Brivio
Missaglia
Besana
Inverigo
Carugo
Arosio
Mariano
Cermenate
Galbiate
Civate
Annone di Brianza
Garlate
Calolziocorte
Valsecca
Erve
Rota d'Imagna
Fuipiano V.Imagna
Brumano
Resegone
Grigna Merid.
Grigna Sett.
Barzio
Primaluna
Cortenova
Introbio
Cremeno
Moggio
Taleggio
Vedeseta
Morterone
Piani d'Erna
Piani di Bobbio
Piani di Artavaggio
Culmine S. Pietro
Ballabio Inferiore
Ballabio Superiore
Laorca
Pagnona
Premana
Casargo
Margno
Piani d. Betulle
Rif. Bocca di Biandino
P.zo d. Tre Signori
Pian d. Avaro
Rif. Vittoria
Rif. Roccoli di Lorla
Rif. Buffalora
Rif. Azzano
Rif. Guello
Rif. Onno
Rif. Somana
Rif. Piani Resinelli
Rif. Piano d. Tivano
Rif. Magreglio
Rif. Véleso
Rif. Boffalora
Rif. Alpe del Vicerè
Rif. Longone al Segrino
Rif. Cornizzolo
Rif. Monte Barro
Rif. Monte Croce
Rif. Monte Cornizzolo
Rif. Monte Piatto
Rif. Monte Crocione
Rif. Monte Palanzone
Rif. Monte Bolettone


ITALIA
LIGURIAN SEA
TYRRHENIAN SEA
ADRIATIC SEA
GULF OF VENICE
SLOVENIA
SALZBURG
KÄRNTEN
STEIERMARK
PIEMONTE
LOMBARDIA
TRENTINO-ALTO ADIGE
VENETO
FRIULI-VENEZIA GIULIA
LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
LAZIO
ABRUZZI
MOLISE
CAMPANIA
PUGLIA
BASILICATA
CALABRIA
SARDEGNA
CORSE
SICILIA
SAN MARINO
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
HAUTES-ALPES
ALPES-MARITIMES
VAR
MONACO
RHÔNE
SICILIAN CHANNEL
TORINO
NOVARA
VERCELLI
ASTI
ALESSANDRIA
CUNEO
SAVONA
GENOVA
IMPERIA
LA SPEZIA
MASSA CARRARA
MILANO
VARESE
COMO
SONDRIO
BERGAMO
BRESCIA
PAVIA
LODI
CREMONA
MANTOVA
PIACENZA
PARMA
REGGIO EMILIA
MODENA
BOLOGNA
FERRARA
RAVENNA
FORLÌ
RIMINI
PESARO URBINO
ANCONA
MACERATA
ASCOLI PICENO
LUCCA
PISTOIA
FIRENZE
PRATO
LIVORNO
PISA
SIENA
AREZZO
GROSSETO
PERUGIA
TERNI
VITERBO
RIETI
ROMA
LATINA
FROSINONE
L'AQUILA
TERAMO
PESCARA
CHIETI
ISERNIA
CAMPOBASSO
FOGGIA
CASERTA
BENEVENTO
AVELLINO
NAPOLI
SALERNO
BARI
POTENZA
MATERA
TARANTO
COSENZA
CATANZARO
REGGIO DI CALABRIA
MESSINA
CATANIA
PALERMO
TRAPANI
AGRIGENTO
CALTANISSETTA
ENNA
SIRACUSA
RAGUSA
TRAPANI
SASSARI
NUORO
ORISTANO
CAGLIARI
SASSARI
2B HAUTE CORSE
2A CORSE DU SUD
BASTIA
AJACCIO
BOLZANO-BOZEN
TRENTO
BELLUNO
UDINE
PORDENONE
TREVISO
VICENZA
VERONA
PADOVA
ROVIGO
VENEZIA
GORIZIA
TRIESTE
MARSEILLE
TOULON
83 VAR

C.I.F.M.
Consorzio Tutela "Formai de Mut"
dell'Alta Valle Brembana

SPETT. MINISTERO DELLE
RISORSE AGRICOLE ALIMENTARI
E FORESTALI

SPETT. ASSOCIAZIONE
FORMAGGI ITALIANI
DOP e IGP

Oggetto: Integrazione dossierr comunicato ai sensi del regolamento 2081/92.

NOME DEL PRODOTTO: FORMAI DE MUT D.O.C.

TIPO DI PRODOTTO: FOMAGGIO A PASTA SEMICOTTA

DESCRIZIONE:

La denominazione di origine "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero proveniente da una o due mungiuture a debole acidita' naturale. La forma è cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso con facce piane o semipiane; le dimensioni sono cosi' esposte: diametro delle facce da 30 a 40 cm, altezza dello scalzo è compreso tra gli 8 e i 10 cm, con variazioni in piu' o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Il peso della forma è compreso tra gli 8 e i 12 Kg, con variazioni di circa il 10%. La crosta è sottile, compatta, naturale di colore giallo paglierino cosi' come quello della pasta che si presenta elastica con occhiatura diffusa ad occhio di pernice; il sapore è delicato, fragrante, poco salato, non piccante e il grasso sulla sostanza secca è di un minimo del 45%.

AREA GEOGRAFICA:

L'area geografica sia di produzione che di stagionatura è quella che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni sotto elencati e ricadenti tutti nella provincia di Bergamo, esattamente facenti parte dell'alta valle brembana: Averara, Branzi, Carona, Camerata Cornello, Cassiglio, Cusio, Piazzatorre, Foppolo, Isola di Fondra, Lenna, Mezzoldo, Moio de' Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valtorta, Valnegra.

. . .

CONSORZIO TUTELA "FORMAI DE MUT" dell'Alta Valle Brembana
D.M. 21.07.1986

Consorzio Tutela "Formai de Mut" dell'Alta Valle Brembana

LA STORIA:

Date le caratteristiche montuose del territorio, l'Alta Valle Brembana mal si presta alle colture agrarie; a tale proposito gia' negli scritti più antichi sull'economia agricola del comprensorio, risalenti a Giovanni da Lezze (circa 1.500) viene descritta la difficolta' del lavoro contadino, su di una terra definita sterile e che consente solo scarsi e miseri raccolti di miglio e frumento. Le stesse cronache, pero' fanno menzione di un'intensa attivita' zootecnica, orientata principalmente all' allevamento dei bovini e alimentata dall'abbondanza del pascolo montano. Naturale conseguenza, quindi, la spiccata vocazione lattiera dell'alta valle ed una tradizione casearia consolidata, tradizione che si consolida, ancora oggi, nella produzione del "Formai de Mut". Formai de Mut, dal dialetto bergamasco, significa formaggio di monte proprio perche' prodotto in alpeggio e tale nome si tramanda da generazione in generazione. In inverno oggi tale produzione avviene nel fondovalle mentre in estate le bovine da latte della razza Bruno Alpina, pascolano i profumatissimi pascoli montani e il Formai de Mut viene direttamente prodotto in malga nelle caratteristiche baite d'alta quota. La razza Bruno Alpina del bestiame ben si presta alle caratteristiche montuose del territorio bergamasco poiche' affronta con sicurezza e instancabilita'le salite tortuose tipiche della zona. Oggi come anticamente l'alimentazione del bestiame vaccino deve essere costituita da forraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo, da prato-pascolo o da prato polifita della zona di produzione oltre ad eventuali integrazioni con miscele di cereali e, nel periodo invernale, con insilati di mais o erba.

METODO DI LAVORAZIONE:

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 35 e i 37 °C, con aggiunta di caglio onde ottenere la cagliata in 30 minuti. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si effettua una prima rottura della cagliata seguita dalla semicottura della massa caseosa fino alla temperatura di 45/47 °C e dalla successiva agitazione fuori fuoco. Devono altresi' essere effettuate adeguate pressature utilizzando idonee presse onde consentire lo spurgo del siero. Successivamente vengono utilizzati stampi idonei denominate "fasere". Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia e l'operazione deve ripetersi a giorni alterni per 8/12 giorni. E' usato come formaggio da tavola.

LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO:

Esiste uno stretto legame tra il prodotto "Formai de Mut" e l'ambiente geografico in cui è inserito. Non potrebbe avere il suo particolare profumo e gusto se le bovine pascolassero altre malghe proprio perche' l'aroma è quello dei monti dell'Alta Valle Brembana.

. . .

CONSORZIO TUTELA "FORMAI DE MUT" dell'Alta Valle Brembana DM 21.07.1986

Consorzio Tutela "Formai de Mut" dell'Alta Valle Brembana

La tradizione casearia dell'Alta Valle Brembana è nota a tutti quanti conoscono e frequentano la zona e parecchi amatori si recano direttamente in malga per sperimentare di persona la storia e la tradizione dell'alpeggiatore, degustando un prodotto cosi' particolare e dal gusto cosi' raffinato come il "Formai de Mut" D.O.C.. I caselli di lavorazione in alpe sono piu' di 40 e ogni casello produce il formai de mut ancora con un metodo tradizionale e rispondente alle particolarita' presenti in quella malga; quindi esiste uno stretto legame inscindibile tra ambiente geografico e prodotto caseario. Oggi, come una volta, il periodo di transumanza estiva dura al massimo tre mesi poi, le condizioni ambientali non permettono di continuare il pascolo in alta quota quindi il bestiame raggiunge le casere del fondovalle dove pascolera' per tutto l'inverno. Il clima risponde a tutte le caratteristiche di una zona montana. Fresco e ventilato in estate, rigido e nevoso in inverno.

STRUTTURA DI CONTROLLO:

Il Formai de Mut ha ottenuto la denominazione di origine controllata (oggi ancora l'unico formaggio alpino lombardo a farsi vanto di tale riconoscimento) in data 10 settembre 1985 e il Consorzio di Tutela Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, ha il compito di tutelarne e difenderne la qualita' e l'originalita. Una commissione controlla e marchia il prodotto rispondente ai criteri dettati dalla legge e svolge accuate analisi sia sul latte che sul prodotto finito.

I 21 Comuni dell'Alta Valle Brembana in cui si trovano gli alpeggi.

