

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Formaggio molle da tavola a pasta cruda, la cui ricetta tradizionale prevede l'uso di latte crudo intero, lavorato subito dopo la mungitura.

In seguito all'operazione di pastorizzazione, la caseificazione avviene tramite coagulazione del latte a una temperatura di 37/40° C.

Il casaro interviene poi rompendo delicatamente la cagliata fino a ottenere pezzi delle dimensioni di una nocciola, che si lasciano depositare. In seguito si estrae la cagliata e la si inserisce negli stampi.

La salatura avviene a secco oppure in salamoia. La stagionatura deve svolgersi all'interno della provincia di Bergamo e non può essere inferiore a un periodo di 60 giorni.

La Torta orobica è di forma cilindrica, con un diametro di circa 28/30 cm e scalzo tra i 4/6 cm. Ogni forma può pesare fino a 4/5 kg.

La crosta è rosata o rossiccia e la pasta è cremosa, color giallo paglierino, unita e morbida.

Il sapore è molto delicato, con retrogusto di sottobosco.