

BRANZI



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizz.
Lavorazione: artigianale, d'alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco e in salamoia
Stagionatura: minimo 20 giorni
Produzione: tutto l'anno (alpeggio estiva)
Grassi: 45% MGSS
Peso: 10 kg
Dimensioni: diametro 40-45 cm, h. 8-10
Produttori: casari della Val Brembana

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta color giallo paglierino più o meno intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice
Sapore: intenso, con note di fieno e di erba
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Storia e curiosità

Branzi è il paese della Val Brembana dove il 21 settembre, festa di S. Matteo, alla fine del periodo dell'alpeggio, si teneva una fiera per la vendita della produzione estiva locale di questo formaggio. Oggi la produzione di alpeggio del Branzi è molto limitata, ed è riconoscibile attraverso la marchiatura delle forme con inchiostro di colore blu.