Bagòss



Descrizione

Il **Bagòss** è un illustre formaggio tradizionale a pasta dura, la cui eccellenza è intrinsecamente legata alla produzione d'alpeggio. Originario di Bagolino, in Val Caffaro, il suo nome dialettale "Bagòss", ovvero "bagolinese", ne attesta il profondo radicamento territoriale – un'autenticità che lo distingue e lo preserva da mere imitazioni.

La caratteristica nota cromatica giallo intenso è conferita dalla tradizionale aggiunta di zafferano alla cagliata. Le forme affrontano una stagionatura prolungata, spesso superiore ai due anni, durante la quale la crosta viene sapientemente trattata con olio di lino, contribuendo alla sua complessità aromatica.

Al taglio, la pasta svela una singolare sonorità: un leggero crepitio dovuto all'aria intrappolata negli alveoli, un tempo scherzosamente definito il "pianto" del formaggio. Per noi di Guffanti, questo suono è piuttosto un'espressione della sua vibrante vitalità, un 'pianto di gioia' che ne annuncia l'eccezionale esperienza degustativa.

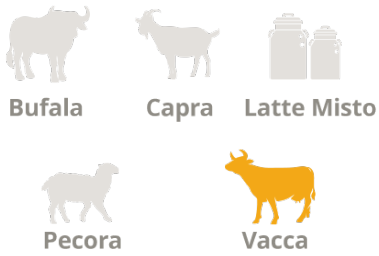
ACQUISTALO NELLO SHOP >>
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta dura, con fitta occhiatura finissima, di colore giallo molto intenso

Sapore

Armonico, asciutto e intenso, con note di frutta fresca e di stalla

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, ma anche vini bianchi frizzanti se giovani.

Frutta fresca (come pere Kaiser), mostarda di zucca. Pane casereccio, polenta (da accompagnare con le croste grigliate)

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** crudo, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e d’alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo un anno
- **Produzione:** tutto l'anno (alpeggio: produzione estiva)
- **Grassi:** 30% Mgss
- **Peso:** 14 -17 kg
- **Dimensioni:** diametro 35-40 cm, h. 10-15
- **Produttori:** casari e alpigiani della Val Caffaro, in provincia di Brescia
- **Codice Forma:** 1501010
- **Codice tagliato:** 1501011