

Il Branzi

patrimonio dei bergamaschi

Il Consorzio

gli associati

info@imgraphic

È un formaggio da tavola prodotto esclusivamente con latte di vacca intero proveniente dalle Valli Bergamasche e appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica, con diametro di circa 36/42 cm, scalzo dritto o leggermente concavo di circa 8/10 cm e peso di 9/12 kg presenta una pasta elastica di colore che varia dal bianco avorio al giallo paglierino, con occhiatura diffusa e regolare, e una crosta liscia, sottile ed elastica, di colore giallo paglierino. L'aroma molto caratteristico ricorda gli antichi sapori di montagna, il gusto è dolce e delicato acquista maggior sapidità con la stagionatura.

La stagionatura minima del Branzi è di 40 giorni mentre per il formaggio stagionato va dai 120 fino ad un anno. È un ottimo formaggio da tavola, si sposa perfettamente con la polenta.



Aderiscono al consorzio:

Caseificio Fratelli Paleni snc

Via Papa Giovanni XXIII - GROMO (BG)
Tel./Fax 0346.41812/035.770022
www.caseificiofratellipaleni.it
fabriziopaleni63@libero.it

Caseificio Paleni srl

Via S. Lorenzo in Cavellas, 2 - CASAZZA (BG)
Tel. 035.813033/035.810294 - Fax 035.813109
www.caseificiopaleni.com
info@caseificiopaleni.com

Casera Monaci srl

Via Clanezzo, 2/b - ALMENNO S. SALVATORE (BG)
Tel. 035.643020 - Fax 035.640692
www.caseramonaci.com
info@caseramonaci.com

Al consorzio sono ammessi i caseifici produttori di formaggio Branzi - privati, società o cooperative - che abbiano i loro caseifici dislocati nella zona di produzione delimitata e che provvedano alla stagionatura e marchiatura; e gli allevatori e produttori di latte con aziende ubicate nel territorio delimitato da disciplinare.

Pradalunga
Premolo
Ranica
Ranzanico
Riva di Solto
Rogno
Roncobello
Roncola S. Bernardo
Rota Imagna
Rovetta
Sant'Omobono Imagna
San Pellegrino Terme
San Giovanni Bianco
Santa Brigida

Sedrina
Selvino
Serina
Solto Collina
Songavazzo
Sorisole
Sovere
Spinone al Lago
Strozza
Taleggio
Trescore Balneario
Ubiale Clanezzo
Valbondione
Valgoglio

Valnegrà
Valleve
Valsecca
Valtorta
Vedeseta
Vertova
Vigano San Martino
Villa d'Almè
Villa d'Ogna
Zandobbio
Zogno



CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO BRANZI

c/o C.C.I.A.A. di BERGAMO
Via Largo Belotti, 16
24100 BERGAMO - Tel. 035.422511
www.consorzio tutelafarmaggiobranzi.it
info@consorzio tutelafarmaggiobranzi.it



Il Consorzio

garanzia di genuinità e origine

Il "Consorzio Tutela Formaggio Branzi" costituito nel luglio 2005, nasce per la volontà di alcuni produttori montani delle Valli Bergamasche con lo scopo di promuovere l'ottenimento della **D.O.P.** (*Denominazione Origine Protetta*) di un formaggio prodotto esclusivamente con il latte montano delle Valli Bergamasche. Aderiscono al consorzio **Caseificio Fratelli Paleni snc** di Gromo, **Caseificio Paleni srl** di Casazza e **Casera Monaci srl** di Almenno San Salvatore che producono attualmente circa l'60% del **Formaggio Branzi** presente sul mercato.



**zona di raccolta latte
e produzione
formaggio Branzi**

È convinzione dei soci, che questa sia la strada giusta per garantire:

1. *un futuro a tutti gli allevatori (produttori di latte rientranti nella zona di produzione)*
2. *la certificazione a un formaggio (patrimonio gastronomico bergamasco) che merita una collocazione ufficiale in ambito nazionale ed internazionale*
3. *ai produttori di formaggio Branzi, perchè possano continuare ad interagire sul territorio montano bergamasco, con ricadute positive su tutto il comparto.*
4. *al consumatore finale perchè un formaggio garantito da una D.O.P. è una certezza di serietà produttiva in tutti i comparti della filiera.*

L'ottenimento del D.O.P. costituisce un grande impegno per tutta la filiera produttiva. Viene stilato un preciso disciplinare al quale tutti i produttori si devono attenere, vengono certificate le zone di produzione al di fuori delle quali non si può produrre e ritirare latte, viene incaricato un organo di controllo autonomo ed esterno che vigila su tutti i punti relativi al processo di filiera del formaggio Branzi. Vengono stabilite norme e regole formali, che proprio perchè tali garantiscono il consumatore sull'acquisto di un prodotto di sicura genuinità e provenienza.

Albino
Algua
Almè
Almenno S. Bartolomeo
Almenno S. Salvatore
Alzano Lombardo
Ardesio
Averara
Aviatico
Barzana
Bedulita
Berbenno
Berzo San Fermo
Bianzano

Bello
Borgo di Terzo
Brembate Sopra
Bracca
Branzi
Brembilla
Brumano
Camerata Cornello
Capizzone
Caprino Bergamasco
Carona
Casazza
Casnigo
Cazzano S. Andrea

Cassiglio
Castione della Presolana
Castro
Cenate Sopra
Cenate Sotto
Cene
Cerate
Clusone
Colzate
Corna Imagna
Cornalba
Costa Serina
Costa Valle Imagna
Costa Volpino

Cusio
Dossena
Endine Gaiano
Entratico
Fino del Monte
Fiorano al Serio
Fonteno
Foppolo
Fuipiano Imagna
Gandellino
Gandino
Gaverina Terme
Gazzaniga
Gerosa

Gorno
Gromo
Grone
Isola di Fondra
Lenna
Lefte
Locatelo
Lovere
Luzzana
Mezzoldo
Moio de' Calvi
Monasterolo D.C.
Nembro
Olmo al Brembo

Oltre il Colle
Oltressenda Alta
Oneta
Onore
Ornica
Palazzago
Parre
Peia
Pianico
Piaro
Piazza Brembana
Piazzatorre
Piazzolo
Ponte Nossa



MEDAGLIONI DI POLENTA E FORMAGGIO BRANZI

Ingredienti per 6 persone:

250 gr. di farina gialla
100 gr. di prosciutto cotto
100 gr. di formaggio Branzi
150 gr. di pane grattugiato
 π di latte, sale, olio

Preparate una polenta molto tenera, e quando è cotta versatela sul piano di lavoro formando uno strato di circa un centimetro. Quando si sarà raffreddata tagliatela a dischi utilizzando

un bicchiere capovolto. Stendete sulla superficie dei dischi ottenuti una fetta di prosciutto e una fetta di formaggio branzi e coprite con un altro disco di polenta. Bagnate i dischi ottenuti nel latte e passateli nelle uova precedentemente sbattute e impanate. In una pentola fate scaldare l'olio e friggete i dischi ottenuti che dovranno essere serviti molto caldi.