

Storia

Come attestano diversi documenti, la tradizione orale e l'odierno processo di produzione, il formaggio Valtrompia D.O.P. è il prodotto tipico proveniente dalla lavorazione artigianale e tradizionale del latte di vacche brune, che vivono nel territorio della valle di Trompia, utilizzando i prati di fondovalle, i cosiddetti maggenghi (zona di pascolo di media altitudine) e i pascoli di montagna. Il doppio nome esplicita questo concetto, in quanto traduzione italiana della parola "Nostrà" che in dialetto locale significa prodotto "da noi" sul posto, secondo gli usi tipicamente tradizionali, seguito dalla nota geografica, che indica il luogo di produzione, e quello di stagionatura.

Molti sono i documenti storici che ne attestano l'autenticità e la tipicità, da quelli dello storico degli Annales Pietro Voltolino (1484) fino a quelli del 1933 del Brentana, passando per quelli del 1836 (Quesiti sull'agricoltura) e del 1881 di B. Benedini che parlano delle mucche brune del luogo o provenienti dalla Svizzera, alimentate con erba e fieno e un po' di pannello di lino, della pratica dell'alpeggio estivo e soprattutto della produzione di formaggio a pasta cotta fino al peso di 20 kg.

La produzione si distingue in invernale, di fondo valle e in estiva, ritenuta di ancora maggior pregio grazie alla monticazione dei pascoli d'alta quota (tra i 1.200 e i 2.000 m./slm) ricchi di essenze aromatiche, dove l'acqua fresca e pura e l'aria frizzante e incontaminata consentono alle vacche di produrre latte di qualità irripetibile.

History

As many different documents, oral tradition and today production process can state, Valtrompia D.O.P. cheese is the typical product coming from handcrafted and traditional making of milk from brown cows, living on Trompia valley territory, using the meadows of valley bottom, the so called maggenghi (middle altitude grazing area) and the mountain grazing fields. The double name explains this point, as Italian translation of the word "Nostrà" which in local dialect means produced "By us" at place, according to the uses typically traditional, followed by the geographical note, stating the place of production, and the one of aging.

Many are the historical documents stating the authenticity and typicality, from the ones of the Annales historian Pietro Voltolino (1484) up to the ones of 1933 by Brentana, passing by the ones of 1836 (Quesiti sull'agricoltura) and 1881 by B. Benedini telling about the brown cows of the place or coming from Switzerland, fed with grass and hay and a little of a linseed oil semi finished product, about practice of summer hill country and above all the production of cooked paste cheese up to the weight of 20 kg.



Come si produce

Formaggio semigrasso a pasta extradura, prodotto a partire da latte crudo con l'aggiunta di zafferano, ottenuto da vacche di razza bruna la cui alimentazione è costituita essenzialmente da fieno tutto l'anno e da pascolo durante la primavera-estate. Il latte, generalmente di diverse mungiture, viene parzialmente scremato mediante sosta in bacinella d'affioramento.

Si produce tutto l'anno, con differenze tra la produzione estiva, ottenuta dalla miscela di latte di diversi allevatori di bovini associati nell'alpeggio e la produzione invernale ottenuta dal latte di singola mandria.



Legami con l'ambiente

Il complicato sistema montuoso, con le malghe che si trovano fin oltre 1800 mt. sul livello del mare e le difficoltà di trasporto nella zona di produzione influenzano le modalità di raccolta e trasformazione del latte, effettuata in secchi/bidoni e bacinelle nelle aziende di autotrasformazione. In Valle Trompia, la figura dell'allevatore di bovini è molto spesso la stessa del casaro e dello stagionatore. In una sola persona possiamo vedere l'intera filiera produttiva. In questo contesto le tecniche comuni vengono tramandate di padre in figlio.

How it is produced

Half fat cheese by hard paste, produced from raw milk with the adding of saffron, obtained by brown race cows whose food habit basically consists of summer hay and graze during spring-summer. Milk, generally of different milking phases is partially skimmed by means of a staying in an outcropping container.

It can be produced all over the year, with differences between summer production, got from the mixture of milks of different cattle farmers associated in the hill country and winter production got from the milk of a single herd of cows.

Links with the environment

In fact, the complicated mountain system, with hill country being at and above 1800 mt. above sea level and the difficulties of transport in the area of production affect the ways of gathering and transformation of the milk, done in buckets and bowls in the firm of auto transformation. In Trompia Valley, the figure of the cattle farmer who is also a dairy man and an aging man. In one person we can see the whole production chain. In this context common techniques handed down from father to son.

Luogo di produzione

Il luogo di produzione e stagionatura del formaggio "Nostrano Valtrompia D.O.P." si trova in provincia di Brescia, in Valle Trompia e nella zona montana di Gussago delle località Quarone e Civine. Il luogo di produzione è definito in base alle caratteristiche fisiche del territorio e all'omogeneità di utilizzo delle pratiche tradizionali.

Nel 2001, sotto l'egida della Comunità Montana di Valle Trompia, è nato un comitato promotore, composto da produttori di latte e trasformatori e stagionatori che con il sostegno dell'Istituto sperimentale Lattiero Caseario di Lodi inizia a richiedere la registrazione della denominazione Nostrano/genuina Valtrompia come "denominazione di origine protetta". Dopo 10 anni, esattamente dal 12 luglio 2012, la Commissione Europea CE n° 629/2012 ha approvato l'iscrizione della denominazione "Genuine/Nostrano Valtrompia DOP" nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche.

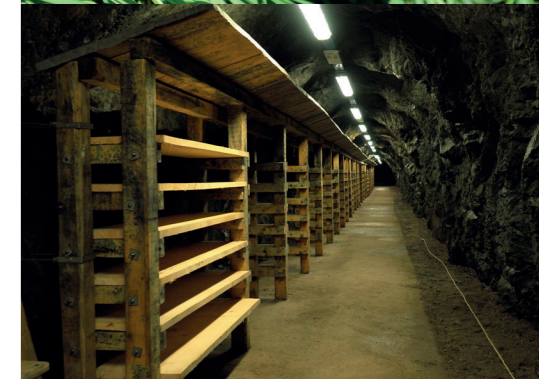
Production place

The production and aging place of cheese "Nostrano/genuine Trompia Valley D.O.P." is in Brescia province in Trompia Valley and the mountain area of Gussago, included Quarone and Civine.

The production place is defined according to the physical features of the territory and to the homogeneity of use of the traditional practices.

In 2001 under the auspices of Comunità Montana of Valle Trompia, a promoter committee was born, composed by milk producers and transformers and cheese aging men which with the support of Istituto sperimentale Lattiero Caseario di Lodi starts requesting the registration of the name Nostrano/genuine Valtrompia as "protected origin denomination"

After 10 years, exactly since 12th July 2012, European commission CE n° 629/2012 regarding the inscription of the name "Genuine/Nostrano Valtrompia DOP" in the register of the denomination of protected origin and geographic indication.



Caratteristiche

Forma: cilindrica, spessore quasi diritto e superfici piane; il diametro è compreso tra 30 e 45 cm e lo spessore può variare tra 8 e 12 cm.

Peso: è compreso tra 8 e 18 kg. a seconda della disponibilità di latte e dagli usi particolari di ogni produttore, anche in funzione della durata della stagionatura

Crosta: è dura e presenta colori dal giallo bruno al rossastro, in funzione della frequenza dell'oliatura effettuata con olio di lino

Pasta: si presenta dura, tuttavia non eccessivamente granulosa, e può presentare occhiatura di dimensione medio-fine uniformemente distribuita; il suo colore è giallo paglierino tendente al giallo verde, in funzione del contenuto di grasso e dell'aggiunta più o meno abbondante di zafferano e del periodo di produzione (al pascolo in estate o in stalla)

Contenuto di grassi: nel formaggio stagionato, il grasso sul prodotto secco è generalmente compreso tra il 27,5 e il 45%.

Umidità: il contenuto massimo di umidità è del 36%.

Sapore: la pasta ha gusto e aroma pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima e quando molto stagionata anche con note di pungente appena accennate

Uso: da tavola quando è più fresco, grattugiato quando è invecchiato

Tempo di invecchiamento: 12 mesi minimo. Può essere immesso sul mercato dopo almeno 13 mesi.

Features

Shape: cylindrical, thickness almost right and flat surfaces; diameter is between 30 and 45 cm and thickness can vary between 8 and 12 cm.

Weight: it is between 8 and 18 kg. according to the provision of milk and the peculiar habits of every producer, also according to the lasting of aging period

Crust: it is hard and presents colors from dark yellow to reddish, depending on how often it has been greased with linseed oil

Paste: it is hard, not very nubby and can present middle fine holes well distributed; its color is straw yellow tending to greenish yellow, depending on fat content and adding of more or less saffron and the production period (grazing or hay)

Fat content: in mature cheese, fat on dry product is generally between 27,5 and 45%

Humidity: the maximum content of humidity is 36%

Taste: paste has intense and prime flavor and scent, with no acid perception at minimum maturity, while when aged with strong smelling

Use: at meals when fresh, grated when aged

Aging time: 12 months minimum



Un territorio
...il suo nostrano



CONSORZIO DI TUTELA DEL NOSTRANO VALTROMPIA

Via Matteotti, 327 Gardone Val Trompia (Bs)

Presidente / President tel. 339 3348077
Tecnico / Technician tel. 345 8768479

