



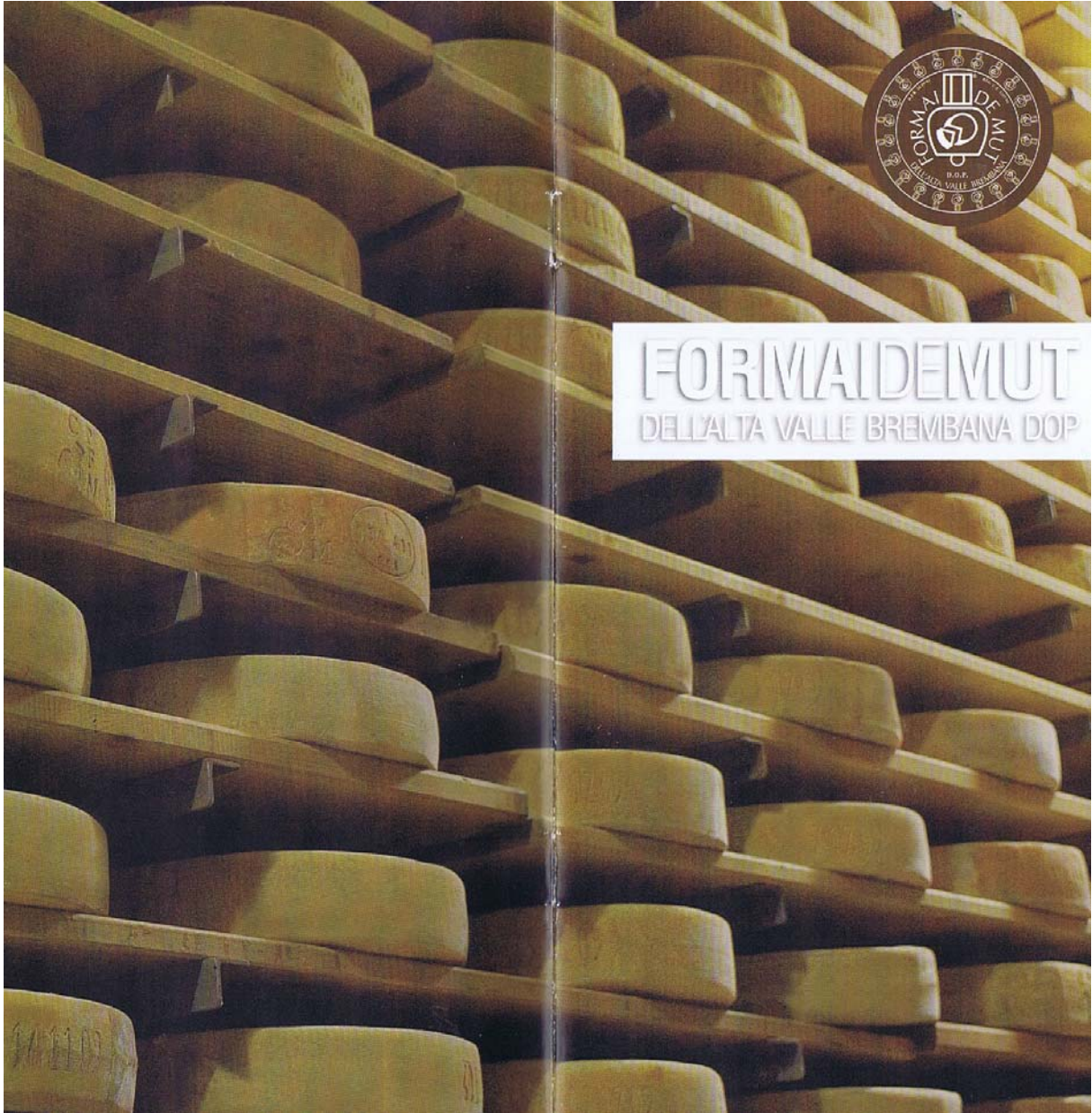
www.whales.it

# FORMAIDEMUT

DELL'ALTA VAL BREMBANA DOP

   Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali  
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura



**FORMAI DI MUT**  
DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP



## Il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP

Un nome relativamente nuovo per un prodotto dalla ricetta antichissima.

Le sue caratteristiche, ben note da secoli ai casari dell'Alta Valle, sono oggi codificate e definite dal disciplinare di produzione.

Il Formai del Mut dell'Alta Valle Brembana DOP è un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca crudo e intero proveniente da una o due mungiture giornaliere, a debole acidità naturale:

Il Formai del Mut presenta un contenuto minimo di materie grasse del 45% sulla sostanza secca; la sua forma è cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso con facce piane o semipiane.

Le dimensioni delle forme possono variare dai 30 ai 40 centimetri di diametro per le facce, che sono rotonde, e dagli 8 ai 10 centimetri per l'altezza dello scalzo, per forme che oscillano dagli 8 ai 12 chilogrammi. La crosta è sottile e ha un colore diverso a seconda della stagionatura, passando dal giallo delle forme fresche e giovani al grigio di quelle più stagionate.

Sotto la crosta la pasta si mantiene di un colore avorio quasi paglierino e risulta elastica e compatta, con un'occhiatura diffusa, che varia dal millimetro di diametro a quella che viene definita "occhiatura a occhio di pernice". Tutte le caratteristiche del formaggio, che è possibile consumare dopo minimo 45 giorni di maturazione, variano a seconda delle diverse condizioni di produzione e in relazione alla durata della stagionatura, che può arrivare anche a un paio d'anni.

Il suo sapore è delicato, non piccante; fragrante e un poco salato, con un aroma caratteristico.

## Come gustare il Formai de Mut

Il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP è un formaggio di carattere.

Quando il Formai è giovane è meglio apprezzabile se accompagnato da vini bianchi, soprattutto quelli che nascono nella sua stessa regione, come il Lugana DOC e il Valcalepio Bianco DOC; una volta superati i sei mesi di stagionatura si sposa invece alla perfezione con alcuni dei grandi vini rossi della tradizione enologica italiana, dal Rosso di Montepulciano DOC, al Barbera d'Asti DOCG al Dolcetto d'Alba DOC, anche qui senza dimenticare gli ottimi vini lombardi della Valcalepio e della Franciacorta.

A ogni livello di stagionatura il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP è perfetto per essere gustato con le confetture e con il miele, in particolare se di castagno o di rododendro.



## Consorzio Produttori Formai de Mut dell'Alta Val Brembana

Il Consorzio dei Produttori per la Tutela e la Valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana (CPFM), attivo dal dicembre 1997, ha lo scopo di tutelare la produzione e la corretta denominazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana.

Al tempo stesso lavora per diffondere la conoscenza e il consumo di questo pregiato formaggio in Italia, nell'Unione Europea e nei paesi terzi, anche mediante iniziative promozionali e pubblicitarie.

Il Consorzio favorisce il mantenimento (e se possibile l'ulteriore perfezionamento) del livello qualitativo del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana promuovendo corsi, incontri e seminari specifici.

Tra i suoi compiti c'è anche la vigilanza sul corretto uso del marchio DOP e del marchio identificativo del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, in collaborazione con le autorità italiane e comunitarie.

### Sede legale:

c/o Camera di Commercio,  
Industria, Artigianato, Agricoltura  
Largo Belotti 16, Bergamo

### Sede amministrativa:

via Pietro Ruggeri 12, Zogno (BG)  
035/4524880 - fax 035/4524881  
info@formaidemut.info  
www.formaidemut.info



**Azienda Agricola Cattaneo Alfio**

Via Bivioni 25, Branzi (BG)  
348/9130337 - fax 0345/71128  
Azienda agricola a conduzione familiare.  
Pratica vendita diretta presso lo spaccio aziendale.

**Azienda Agricola Cattaneo Ivano**

Via Cambrembo, Valleve (BG)  
0345/78161 - 339/1964135  
ione@localice.it  
Azienda agricola a conduzione familiare che si sposta all'interno dell'area di produzione solo durante il periodo estivo.  
Effettua vendita diretta.

**Azienda Agricola Cattaneo Roberto**

Via Cozzani 19, Isola di Fondra (BG)  
348/5234091 - tel/fax 0345/71542  
Azienda agricola a conduzione familiare.  
Pratica vendita diretta presso lo spaccio aziendale.

**Azienda Agricola Chiarelli Giovanni**

Via Bonomelli 30, Bossico (BG)  
348/9312655  
Azienda agricola a conduzione familiare che si sposta all'interno dell'area di produzione solo durante il periodo estivo.  
Effettua vendita diretta.

**Azienda Agricola La Gelsomina  
di Colombo Cristian**

Via Sottochiesa 393, Zambala Bassa (BG)  
338/8035646 - tel/fax 0345/95166  
Azienda agricola a conduzione familiare che si sposta all'interno dell'area di produzione solo durante il periodo estivo. Effettua vendita diretta.

**Azienda Agricola Monaci Sebastiano e F.lli**

Via Gardata 5, Branzi BG  
tel/fax 0345/71190  
agrifrenci@tiscali.it  
Azienda agricola a conduzione familiare.  
Pratica vendita diretta presso lo spaccio aziendale.

**Azienda Agricola Paganoni Gianfranco**

Via Comelli 10, Isola di Fondra (BG)  
338/2740722 - 0345/71676  
Azienda agricola a conduzione familiare.  
Pratica vendita diretta.

**Azienda Agricola Quarteroni Ferdinando**

Località Florili, Lenna (BG)  
0345/62235  
www.agriturismoferdy.com  
Azienda agrituristica che produce il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP solo durante il periodo estivo. Svolge attività didattiche e organizza "settimane verdi" in alpeggio.

**Azienda Agricola Riceputi Angelo**

Via Vendullo 2, Valleve (BG)  
349/1561782 - 0345/71606  
Azienda agricola condotta da due giovani fratelli.  
Effettua vendita diretta.

**Azienda Agricola Salvini Gianpietro**

Via Monticello 7, Santa Brigida (BG)  
338/1160461  
Azienda agricola a conduzione familiare.  
Pratica vendita diretta presso lo spaccio aziendale.

**Azienda Agricola Salvini Juri**

Via Maisetti 4, Mezzoldo (BG)  
328/3418821 - 328/3659372  
Azienda agricola a conduzione familiare.  
Pratica vendita diretta.

**Azienda Agricola Salvini Stefano**

Via Scaluggio 1, Mezzoldo (BG)  
338/1759230  
Azienda agricola che produce il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP solo durante il periodo estivo.

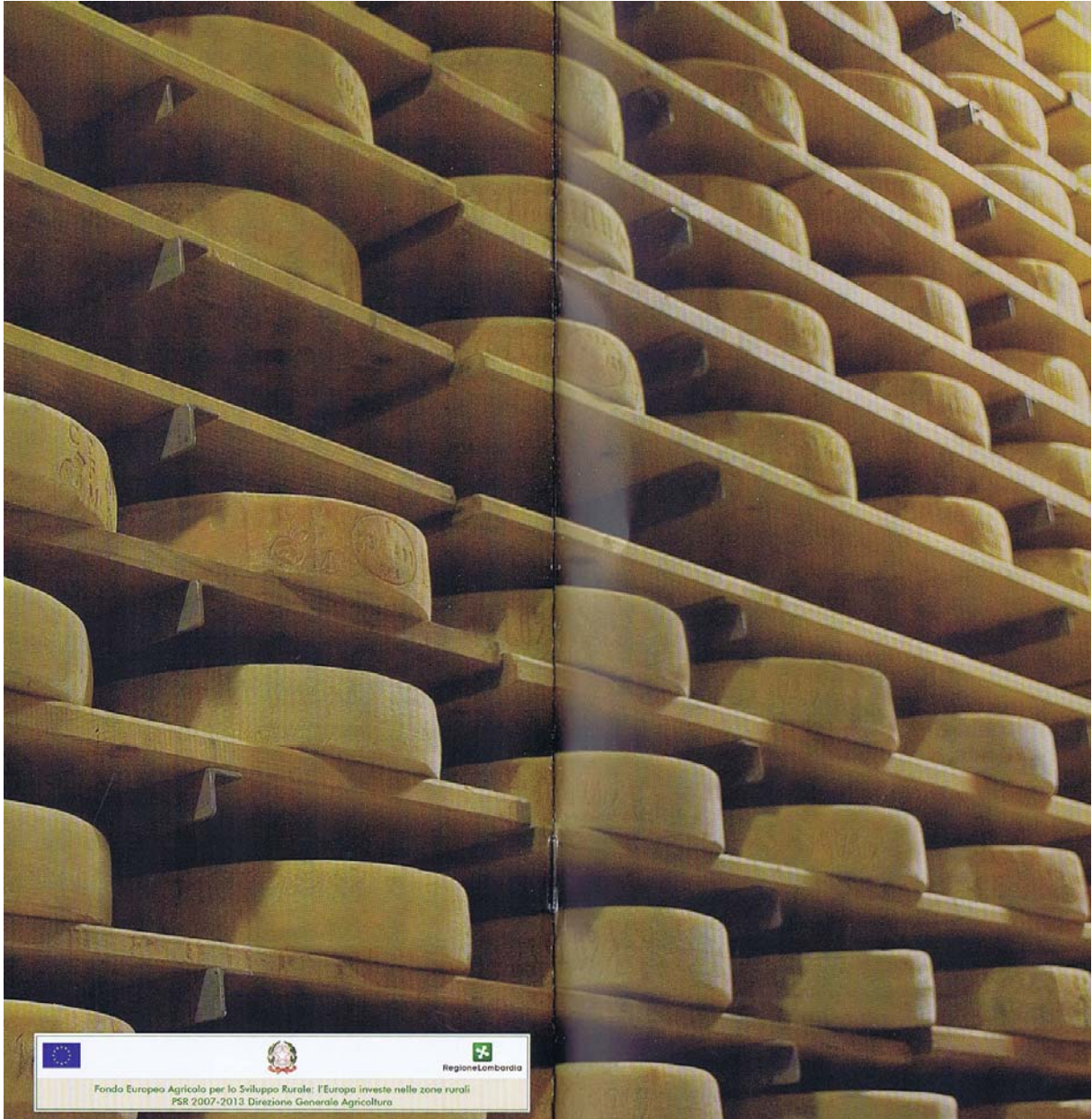
**Latteria Sociale Casaria di Branzi**

Via San Rocco 41/B, Branzi (BG)  
tel 0345/71074  
fax 0345/70039  
info@formaggiobranzi.com  
Fondata nel 1953, trasforma il latte di una sessantina di conferenti, sedici dei quali si trovano nella zona di produzione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP.

**Latteria Sociale di Valtorta  
Società Agricola Cooperativa**

Via Roma 10, Valtorta (BG)  
tel/fax 0345/87770  
latteriavaltorta@gmail.com  
Fondata nel 1954, trasforma il latte di dodici conferenti, tutti ubicati all'interno della zona di produzione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP.





   Regione Lombardia  
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali  
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura