

Non, l'agri n'est pas une légende !

Il s'agit simplement d'un tout petit fromage italien, en forme de tonneau, qui ne se fabrique que dans une seule laiterie de la péninsule, celle de Valtorta, dans la haute vallée brembanèse.

Ce fromage, un pur délice, doit se consommer assez jeune. Sans cela son goût un peu acide, le petit-lait entre dans sa composition, se renforce pour atteindre une acidité et une amertume par trop conséquente, comme par ailleurs un peu toutes ces pâtes molles que l'on garde trop longtemps. En plus l'odeur se renforce elle aussi pour atteindre un stade où il ne serait plus possible d'ouvrir votre frigo si vous laissez de tels fromages sans les conditionner dans une boîte bien fermée !

Expérience faite, il vaut mieux modérer le nombre lors de vos achats et consommer les agri assez rapidement. Alors, accompagné d'un pain savoureux et d'un rouge somptueux, ce fromage si particulier sera une pure merveille.

Formaggi Presidi Slow Food

AGRÌ DI VALTORTA

L'*Agri di Valtorta* deriva il suo nome dal termine *agro*, cioè acido, con cui era chiamata la pasta fresca di formaggio lasciata inacidire naturalmente con aggiunta di poco caglio che era storicamente prodotta a Valtorta e poi portata in Valsassina per successive lavorazioni. È un formaggio fresco a pasta cruda, morbida e compatta, prodotto con latte intero vaccino o caprino che spicca per la sua forma cilindrica di colore bianco e di piccole dimensioni (3 o 4 cm di diametro per 5 o 6 di altezza). Prodotto dalla Latteria Sociale di Valtorta, l'*Agri* viene lavorato aggiungendo al latte di vacca o di capra appena munto, un poco di siero acido e di caglio, lo si



■ Agri di Valtorta

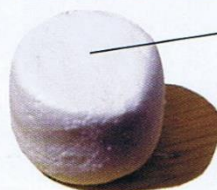
lascia riposare almeno 24 ore, per avere una coagulazione acida e necessita di una settimana di stagionatura. Per la sua tipicità e originalità gli è stata attribuita la qualifica di *Presidio Slow Food*.

UN'IMPORTANTE TRADIZIONE DI VALTORTA

L'Agri è un formaggio di piccole dimensioni, la cui produzione era assai diffusa in passato presso numerose aziende agricole dell'Alta Valle.

In particolare, nella zona di Valtorta, era consuetudine produrre un semilavorato denominato "pasta di Agri". Ogni settimana le donne della vallata trasportavano questo prodotto nella vicina Valsassina, percorrendo a piedi e con le gerle in spalla il tracciato che si snoda attraverso i pascoli di Ceresola e i Piani di Bobbio.

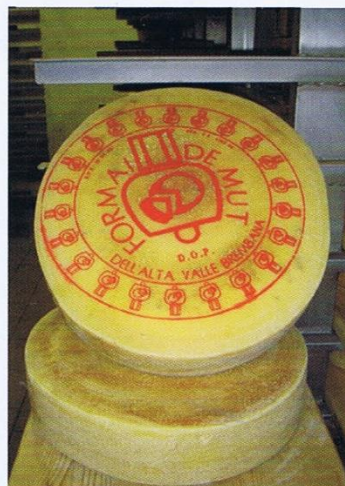
La pasta di Agri veniva quindi venduta agli artigiani di Barzio e Introbio che procedevano alla sua trasformazione nel prodotto finito. Attualmente l'unica azienda che mantiene viva questa importante tradizione è la Latteria Sociale di Valtorta dove si può acquistare e quindi apprezzare il delicato sapore di questo formaggio.



Agri fresco, impastato a mano e privo di crosta.



Agri stagionato, con crosta sottile e muffa superficiale



Il Formai de Mut Dop, un formaggio dal profumo e dall'aroma davvero unici, in particolare per quanto riguarda la produzione estiva effettuata a Valtorta nei quattro alpeggi di Camisolo, Ceresola, Radice e Stavello • Le caldere della Latteria Sociale

Agri di Valtorta

Formaggio a latte crudo e pasta cruda,
di latte vaccino intero



latteria sociale
valtorta



Presidio Slow Food®

I **Presidi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

La **Latteria Sociale di Valtorta** raccoglie il latte di 11 allevatori e lo lavora nel piccolo caseificio del paese.

Territorio Valle Brembana, provincia di Bergamo.

Animali Per la produzione dell'Agri il caseificio impiega latte crudo appena munto, prodotto nelle immediate vicinanze della latteria e proveniente da bovine di razza Bruna Alpina e Pezzata Rossa.

Alimentazione Le bovine dei soci della cooperativa sono allevate allo stato semibrado; nella bella stagione hanno a disposizione circa 158 ettari di pascolo e prato-pascolo e mangiano foraggio fresco; nella stagione fredda sono nutrite con fieno locale o proveniente da zone limitrofe alla Valle Brembana. L'erba e il fieno sono integrati da una miscela di cereali sfarinati o in fiocchi.

Non si impiegano insilati di mais.

Lavorazione Al latte filtrato si aggiunge caglio liquido di vitello e siero inacidito, ottenuto dalla

lavorazione del giorno prima (detto *agra* nel dialetto locale, da cui deriva il nome del formaggio).

La coagulazione si completa in 24 ore. Con la spannarola si estrae quindi la cagliata, che viene riposta in fagotti di lino e lasciata sgocciolare per altre 24 ore.

La pasta così ottenuta è poi lavorata con un po' di sale fino a formare piccoli cilindri, dal peso medio di circa 50 g. Questa operazione, interamente manuale, richiede grande esperienza e molta pazienza. In questo senso l'Agri è decisamente un prodotto Slow.

Non si aggiungono fermenti lattici industriali.

Stagionatura Da pochi giorni a un paio di settimane.

Periodo di produzione Tutto l'anno.

Conservazione In frigorifero, nella zona meno fredda, avvolto in una pellicola oppure in vaschette chiuse ermeticamente.

ORIGINE DEL LATTE ITALIA

INGREDIENTI: latte crudo intero, siero di latte, caglio, sale

Conservare a +1°/+6° C
Da consumarsi preferibilmente entro il:

L

Prodotto e confezionato da: **Latteria Sociale di Valtorta** Soc. Agr. Coop. - via Roma 10, Valtorta (BG)
Tel. 0345.87770 - E-mail: latteriavaltorta@gmail.com - www.latteriavaltorta.it



Peso netto
750g

Précisions figurant sur la boîte plastique contenant une vingtaine d'agri.