

## Quando il pecorino è made in Bergamo

Ecco alcune produzioni locali coraggiose che riportano le razze ovine da latte anche nelle nostre terre



Nonostante non sia tra le produzioni casearie tipiche e locali, anche a Bergamo c'è qualcuno che ha creduto in questo prodotto e ha provato ad allevare pecore da latte nella nostra provincia, scegliendo razze sicuramente non locali, ma di assoluto pregio. Negli alpeggi bergamaschi era uso avere anche le pecore, ma nonostante ne venisse utilizzato il latte, queste erano prevalentemente atte alla produzione di carne, come la Pecora Gigante Bergamasca, comunemente allevata in provincia. Sono ancora pochi gli allevatori che hanno scelto la pecora da latte, anche perché il clima umido e spesso piovoso soprattutto delle zone alpine non è l'habitat ideale per questi animali, abituati a un clima molto secco e caldo. Ma si può fare e lo testimoniano gli autentici gioielli caseari prodotti da Luigi Bianchessi di Gromo, dall'azienda agricola Bianchessi e dal caseificio Via Lattea, che utilizza sempre il latte prodotto da Davide Bianchessi e dalla moglie Simona nella loro azienda agricola.



## Luigi Pietrogalli, le sarde e La Fiaschetteria

Luigi Pietrogalli, 45 anni, ha fatto una scelta di coraggio. A Gromo, zona storicamente dedita alla produzione di formaggelle e stracchini, decide di iniziare con l'allevamento di pecore Sarde. "Non avrei mai pensato di intraprendere questa professione - racconta Luigi - io facevo il panettiere e avevo un panificio di famiglia con i miei fratelli. Ma la pecora mi è sempre piaciuta, un animale che mi ha appassionato fin da bambino, ma che per molto tempo è stata solo una passione avendo alcuni capi di pecora Gigante Bergamasca. A queste poi avevo aggiunto alcuni bovini, ma continuavo per professione a fare il pane". Luigi è una persona con molta voglia di fare e inventiva "fare il formaggio - racconta ancora - era una cosa che mi mancava, che sentivo mia, mi è sempre piaciuto produrre il formaggio. Grazie ad alcuni amici in Toscana, ho venduto le mie vacche pezzate rosse e le pecore da carne per acquistare una quarantina di pecore Sarde". Ecco che circa 8 anni fa Luigi inizia a caseificare e produrre il suo formaggio, una rarità. In estate le porta in alpeggio, "anche se non è semplicissimo, non è una pecora gestibile facilmente come quelle che avevo, anche per le piogge e il clima molto umido e fresco" racconta ancora Luigi. Il suo formaggio è uno solo, prodotto con una cagliata semi-cotta rotta fino alla dimensione di chicchi di riso; dopo la formatura viene salata a secco e stagionata per almeno un mese e mezzo. La stagionatura può anche proseguire, secondo la disponibilità di formaggio. Una pasta morbida, dal sapore dolce predominante, con gli aromi burrosi e che ricordano il fieno. Un dolce ricordo di montagna. E poi c'è la ricotta, sia fresca che stagionata. Il formaggio in città è possibile assaggiarlo a La Fiaschetteria in Borgo Santa Caterina abbinato nel piatto al prosciutto crudo Cà del Botto, per un inusuale punto di vista della valle Seriana gastronomica.

## Azienda Agricola Bianchessi a Quintano (Cr)

A pochi chilometri a sud dalla fine della provincia di Bergamo, il sogno di una giovane coppia è diventato realtà. Davide e Simona hanno dato un taglio alle loro "precedenti vite" per dare uno



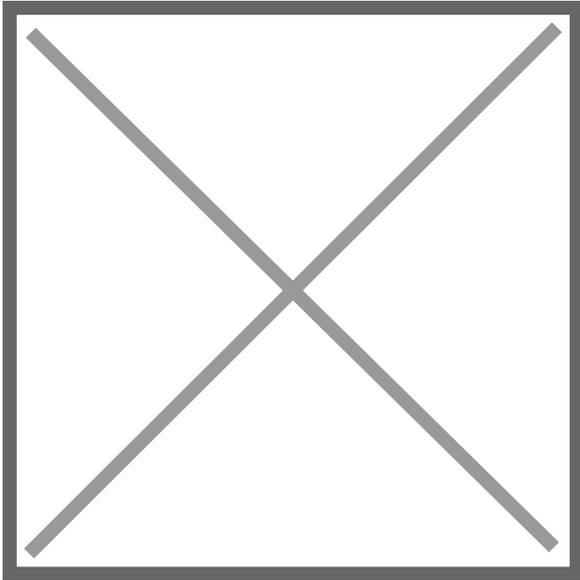
Azienda Bianchessi

Simona Bianchessi

sbocco alla loro grande passione per le pecore. "La nostra è una passione che abbiamo condiviso da subito - racconta Simona, classe 1986 e con un passato da impiegata - infatti il nostro viaggio di nozze l'abbiamo passato nel sud della Francia, tra allevamenti ovis e caseifici. Abbiamo sempre avuto le pecore da carne, era il nostro hobby e quando abbiamo avuto la terza bambina, abbiamo deciso di fare qualcosa che fosse nostro e che ci permettesse di seguire la nostra passione con tutta la famiglia". Ecco che nel 2018 il sogno diventa realtà e partiti da zero ora hanno una stalla e stanno finendo l'annesso caseificio e il futuro laboratorio dedicato alla lavorazione delle carni. Allevano pecore di razza Lacaune francese che vengono nutrite a fieno e erba di prato stabile, non lavorati o concimati. In lattazione hanno 120 animali, per un gregge che conta circa 300 pecore. "Il nostro latte in parte lo vendiamo e in parte lo lavoriamo utilizzando ricette e lavorazioni che ci identificano, che richiamano al territorio (dove in genere si utilizza latte vaccino), ma

riprodotte con il nostro latte di pecora". Dallo yogurt, che si presenta cremosissimo grazie alla marcata presenza del grasso nel latte, fino a una ricotta spalmabile. E poi lo stracchino e il classico pecorino da stagionare. Infine, producono un formaggio simile al quartirolo, sia nella versione fresca che stagionata, robioline, croste fiorite e l'erborinato. Per quanto riguarda la carne di agnello, propongono preparazioni facili e veloci da cucinare, come le polpette o gli hamburger a partire da carne trita, ma anche le classiche costolette o gli arrosticini di pecora. I loro prodotti si trovano in azienda oppure ai diversi mercatini a cui partecipano. Sempre meglio prenotare la propria spesa.

### **Caseificio La Via Lattea e Paganì Antichi Sapori**



Bombolone pecora bergamasco

A Brignano Gera d'Adda esiste ormai da molti anni un caseificio artigianale che lavora latte di capra per la produzione di golosità casearie uniche. Da un po' di tempo, grazie alla collaborazione con l'Azienda Agricola Bianchessi nella fornitura del latte, produce due perle casearie di pecora: il Quintano e il Bombolone di pecora. Entrambi si possono acquistare Da Paganì, sia online che in negozio a Serina, un progetto di Daniele Cavagna che si propone di valorizzare e commercializzare prodotti caseari unici e locali, ma anche alcuni prodotti tipici selezionati. Il Bombolone di pecora è un formaggio prodotto a partire da latte crudo di pecora, a pasta semi-cotta. Dopo la sua produzione e formatura, viene semi-stagionato o stagionato. Un formaggio che all'assaggio regala un grande equilibrio gustativo, che parte dal dolce e arriva al salato e poi acido. Cilindrico, con la pasta compatta e poca occhiatura ben distribuita. Il Quintano è invece un formaggio a crosta lavata, come il Taleggio, prodotto a partire da latte crudo intero di pecora. La pasta è cruda ed è molto simile allo stracchino: forma parallelepipedica e una crosta di colore arancio simile al mattone. Una pasta morbida da godere, soprattutto grazie alla proteolisi che rende cremosa la pasta sotto crosta. Aromi lattici, accompagnati dal sottobosco e da note vegetali. La pecora si sente, ma regala sentori piacevoli e mai fastidiosi. Questo formaggio è arrivato sesto su oltre 1000 formaggi al World Cheese Award di Bergamo a ottobre 2019.