

La cooperativa Valle di Bagolino

Di Redazione

La cooperativa Valle di Bagolino è l'unica Cooperativa che produce il Bagòss. Raccoglie il 97% dei produttori attuali (28 aziende) ed è inoltre soggetto Capofila del Consorzio di tutela del formaggio Bagòss

Questo formaggio di montagna è prodotto secondo metodi secolari che lo hanno reso celebre per il suo gusto davvero unico rendendolo il prodotto più celebre delle Prealpi Bresciane.

Il disciplinare di produzione prevede che il latte impiegato provenga esclusivamente da vacche brune alimentate con fienagione locale, preferibilmente da uno dei 22 alpeggi del comune.

Il latte, filtrato usando rametti ed aghi di abete, viene cotto dentro un grande pentolone di rame su fuoco vivo alimentato a legna; si aggiunge al momento opportuno zafferano, ingrediente che oltre a conferire aroma ed il tipico colore giallo, evoca la storia secolare dei legami di Bagolino con Venezia e l'Oriente.

Per ottenere un chilo di questo formaggio dal colore dorato sono necessari ben 20 litri di latte, cui si devono aggiungere la grande perizia e pazienza del casaro, che stagiona ogni forma per un periodo compreso fra i 14 ed i 36 mesi, rigirandola ed ungendola con olio di lino a temperatura ed umidità costante.

Per queste ragioni quindi possiamo dire che il Bagòss è il prodotto più celebre della Valle Sabbia.

Piccola scheda

Cooperativa Valle di Bagolino

Via Parrocchia 34, Bagolino

www.bagossbagolino.it - sanrocco@farmail.it

segreteria@comune.bagolino.bs.it

Tel. 0039 0365 903104 - 0039 328 6687582

DATA DI PUBBLICAZIONE: 04/06/2014 - AGGIORNATO IL 18/05/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA [GLACOM®](#)