



Convegno Nazionale di Maguzzano

Lonato del Garda





LE GEMME DI UN TERROIR ... ALLA SCOPERTA DI UNA PROVINCIA STRAORDINARIA

LA PROVINCIA DI BRESCIA :

- **CONDENSATO ECONOMICO**
- **CONDENSATO GEOGRAFICO**
- **LA CITTA', IL BORGO, LA PIANURA E L'ALTA MONTAGNA, I FIUMI ED I LAGHI**
- **UN' ITALIA IN MINIATURA**



I LUOGHI DELLA PRODUZIONE



ALPEGGIO

CASEIFICIO

INDUSTRIA



LE RAZZE BOVINE



BRUNA ALPINA



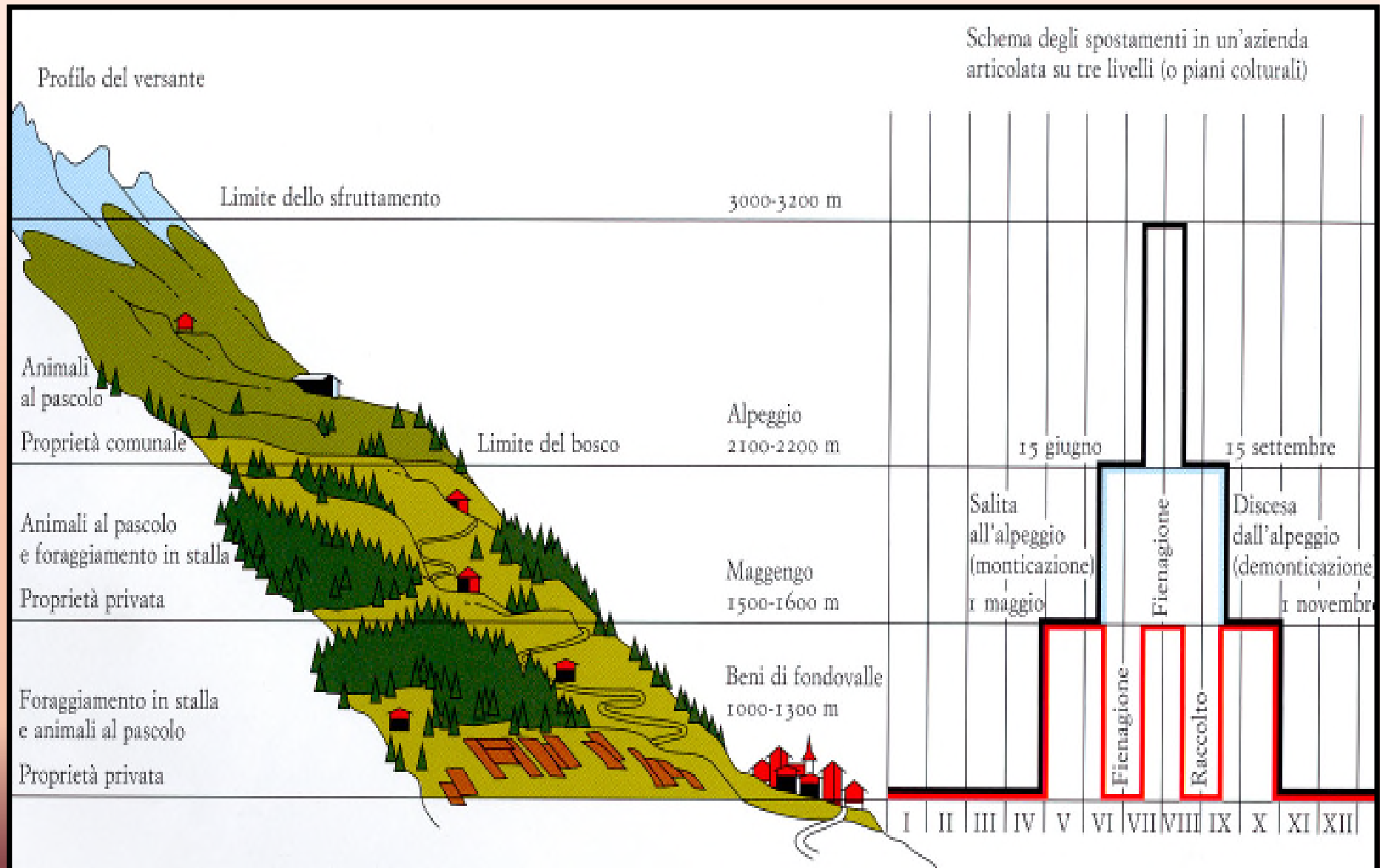
BROWN SWISSE



FRISONA



Schema degli spostamenti in un'azienda articolata su tre livelli (o piani culturali)





LE D.O.P. BRESCIANE

QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P.

PROVOLONE VALPADANA D.O.P.

TALEGGIO D.O.P.

GRANA PADANO D.O.P.

GORGONZOLA D.O.P.

NOSTRANO DI VALLE TROMPIA D.O.P.

SILTER D.O.P.

QUARTIROLO LOMBARDO DOP



Latte vaccino intero pasta cruda

Stagionatura : 30 - 50 gg

Forma : parallelepipedo quadrangolare

Diametro 18 - 22 cm Scalzo 4 – 8 cm

Peso : 1,7- 2,5 Kg

Pasta: compatta grumosa friabile

Sapore:.. leggermente acidulo

Odore: persistente

Colore: da bianco a paglierino scarico

PROVOLONE VALPADANA DOP



Latte intero vaccino

Stagionatura : 30gg – oltre

Forma : cilindrica o pera

Peso : fino a 100 kg

Pasta : filata

Sapore: Dolce o piccante (caglio di capretto)

Odore : persistente

Colore: da bianco a paglierino

TALEGGIO DOP



Latte vaccino intero pasta cruda

Stagionatura : 30 - 50 gg

Forma :parallelepipedo quadrangolare

Lato : 15 cm Scalzo 3 – 5 cm

Peso : da 1,7- 2,2 Kg

Pasta : cruda molle compatta

Sapore:.. intenso legg. piccante

Odore: intenso persistente.

Colore: da bianco a paglierino

GRANA PADANO D.O.P.



Latte vaccino parzialmente scremato

Stagionatura : da 9 a 24 mesi

Diametro 35-45 cm; Scalzo 20-25 cm

Peso : da 24 - 40 Kg

Pasta cotta: compatta ,granulosa friabile

Sapore: abbastanza intenso ma dolce

Odore: fragrante ,delicato e persistente

Colore: paglierino + o - carico

GORGONZOLA D.O.P



Latte intero di vacca, a pasta cruda

Stagionatura : 50 gg – 3 mesi

Diametro : 20 - 32 cm ; Scalzo : 13-20 cm

Peso : da 7- 13 Kg

Pasta : cruda erborinata unita

Sapore:. intenso e leggermante piccante

Odore: persistente

Colore: da bianco a paglierino

LA PIANURA BRESCIANA



ROBIOLA MARCA ORO

Latte vaccino intero pastorizzato pasta cruda

Stagionatura : 10- 30 gg

Forma : parallelepipedo quadrangolare

Lato : 10 - 20 cm Scalzo 3 cm

Peso : 0,3- 0,4 Kg

Pasta: morbida esternamente con fioritura naturale

Sapore:.. leggermente acidulo

Odore: persistente

Colore: da bianco a paglierino scarico



ROBIOLA BRESCIANA CLASSICA



Latte vaccino intero pastorizzato pasta cruda

Stagionatura : 10 - 30 gg

Forma : parallelepipedo quadrangolare

Lato : 10 - 20 cm Scalzo 3 – 4 cm

Peso : 0.4-0.8 Kg

Pasta: cruda molle esternamente fioritura naturale

Sapore: dolce, leggermente acidulo

Odore: persistente

Colore: da bianco a paglierino scarico

LE VALLI BRESCIANE



LA VALLE CAMONICA

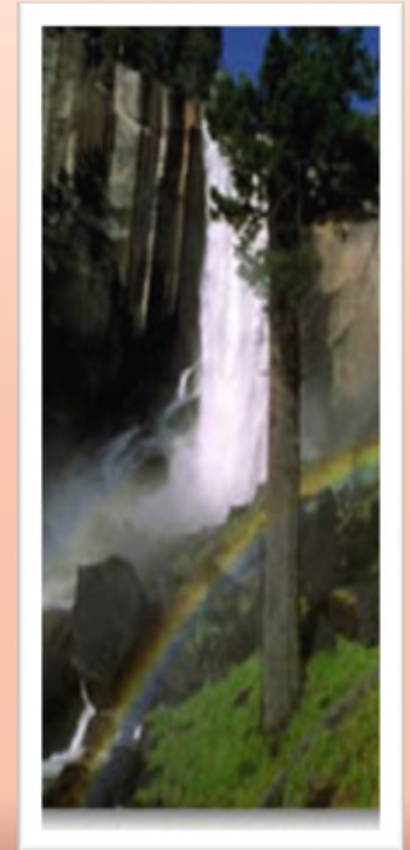


SILTER D.O.P.



- Latte vaccino crudo parzialmente scremato
- Stagionatura : da 6 a 24 mesi
- Diametro 34-40 cm; Scalzo 8-10 cm
- Peso : da 10 - 16 Kg
- Pasta : cotta, compatta, granulosa friabile
- Sapore: abbastanza intenso ma dolce
- Odore: fragrante ,delicato e persistente
- Colore: paglierino + / - carico

LA VALLE TROMPIA



FORMAGELLA DI COLLIO



**Latte parzialmente scremato o intero di vacca
crudo o pastorizzato**

Stagionatura : 15 - 40 gg

Diametro : 18 - 22 cm ; Scalzo : 3-5 cm

Peso : da 1,5- 1,8 Kg

Pasta : cruda

Sapore:.. intenso e dolce

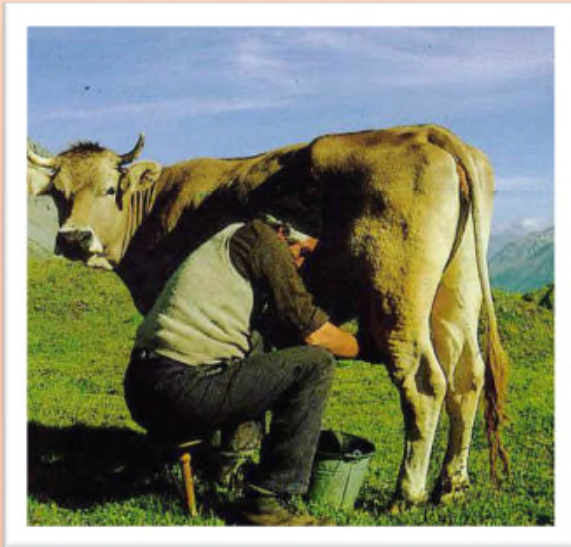
Odore: leggero e persistente

Colore: da bianco a paglierino

NOSTRANO DI VALLE TROMPIA D.O.P.



LA VALLE SABBIA



FORMAGELLA DI TREMOSINE



Latte parzialmente scremato di vacca

Stagionatura : 30 - 40 gg

Diametro : 16 - 18 cm ; Scalzo : 5-7 cm

Peso : da 1,5- 1,8 Kg

Pasta : semicotta

Sapore:.. intenso e dolce

Odore: leggero e persistente

Colore: da bianco a paglierino

GARDA



Latte parz. screm di vacca

Stagionatura : da 6 mesi e oltre

Diametro : 32 - 34 cm ; Scalzo : 8-9 cm

Peso : da 7- 8 Kg

Pasta : dura semicotta

Sapore:.. intenso e lievemente sapido

Odore: persistente

Colore: da bianco a paglierino

SABBI O



Latte parzialmente scremato di vacca

Stagionatura : 10 - 24 mesi

Diametro : 30 - 32 cm ; Scalzo : 7 cm

Peso : da 6- 7 Kg

Pasta : semicotta compatta

Sapore:.. intenso e leggermente piccante

Odore: persistente

Colore: da bianco a paglierino

BAGOS S



Latte crudo parzialmente scremato di vacca

Stagionatura: da 6 mesi ->

Diametro : 35 - 40 cm ;

Scalzo : 12-15 cm

Peso : da 14- 18 Kg

Pasta : compatta dura cotta

Sapore:.. intenso e piccante

Odore: persistente

Colore: giallo + o - carico

TOMBEA



**Latte crudo parz. scremato di vacca
pezzata rossa**

Stagionatura: da 3 mesi

Diametro : 35 - 40 cm ;

Scalzo : 12-15 cm

Peso : da 8- 12 Kg

Pasta : compatta dura cotta

Aroma: intenso

Odore: persistente

Colore: giallo paglierino

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

Ugo BONAZZA

