

# Bagòss

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

Il **bagòss** è un formaggio semigrasso a latte crudo a pasta extra dura, cotta e con l'aggiunta di zafferano, prodotto nel comune di Bagolino in provincia di Brescia. È iscritto tra i PAT e riconosciuto come presidio Slowfood.

## Indice

### Notizie generali

### Qualità organolettiche

### Caratteristiche chimico-organolettiche

### Note

### Voci correlate

### Altri progetti

### Collegamenti esterni

## Notizie generali

Si tratta di un prodotto espressione non solo del territorio ma anche della specifica tipologia produttiva. La zona di produzione del bagoss è il comune di Bagolino, piccolo comune bresciano dell'alta Val Sabbia o, meglio, della sua afferente Valle del Caffaro.<sup>[1]</sup> Bagossi è il nome degli abitanti di Bagolino, e dal nome dialettale del territorio di Bagolino prende quindi il nome del formaggio.

Il bagòss si fa con il latte crudo di vacca bruno-alpina.

Seguendo un'antichissima tradizione, durante la fase di rottura della cagliata i casari aggiungono un cucchiaino di zafferano. Stagiona a lungo: il disciplinare (del presidio Slow Food) prevede almeno 12 mesi, ma la media è più alta (24 o 36 mesi)<sup>[2]</sup>.

Durante l'affinamento, la crosta è unta con olio di lino pastorizzato che le conferisce una tipica colorazione bruno-ocra (originariamente si utilizzava olio di lino crudo, ora non più a norma).

La pezzatura è più grande di quella delle tome di montagna: pesa solitamente 16-18 chilogrammi, ma alcuni bagòss arrivano anche a 20-22 chilogrammi.

I produttori di tale formaggio usano il fuoco a legna e grandi pentoloni di rame. D'estate caseificano in alpeggio, d'inverno la prassi (non esistendo, attualmente, un disciplinare codificato per la produzione) è quella di alimentare gli animali soprattutto con fienagione locale.

Bagòss	
<span></span> <div>Bagoss di media stagionatura</div>	
Origini	
Luogo d'origine	<span><span></span><span> </span></span> Italia
Regione	Lombardia
Zona di produzione	Bagolino
Dettagli	
Categoria	formaggio
Riconoscimento	P.A.T.

Le versioni estive, ovvero quelle ottenute a partire da latte prodotto dalla vacche al pascolo in alpeggio (latte di malga), hanno caratteristiche peculiari e distintive. Le zone utilizzate (sempre e solo all'interno dei confini comunali) sono quelle del Maniva e della valle Dorizzo<sup>[3]</sup>.

Quando è ben stagionato, si presta ad essere grattugiato.

Tutti gli anni nel secondo fine settimana di ottobre, in occasione del rito della transumanza (ovvero il ritorno delle vacche dall'alpeggio estivo in montagna alle stalle invernali in paese), si svolge un concorso caseario sul miglior bagoss dell'anno, presieduto dalla delegazione ONAF di Brescia<sup>[4]</sup>.

Il bagoss ha un "cugino" in provincia di Brescia molto simile per tipologia di formaggio, tipo di latte e vacche, procedimento produttivo e caratteristiche organolettiche, nonché perché i territori di produzione sono confinanti: il Nostrano Valtrompia, che però è DOP.

Sul sito del comune di Bagolino nella sezione "cultura" è possibile reperire contenuti interessanti (leggende, tradizioni) legati al Bagoss.<sup>[5]</sup>

## Qualità organolettiche

---

Il bagòss comincia ad esprimere tutta la complessità dopo almeno 10-12 mesi di stagionatura, quando la pasta inizia a diventare granulosa e tende a rompersi in scaglie.

## Caratteristiche chimico-organolettiche

---

- ingredienti: latte vaccino crudo, sale, caglio, zafferano (solo per la produzione invernale)
- stagionatura: dai 12 ai 48 mesi
- forma cilindrica (sullo scalzo è inciso il marchio relativo)
- dimensioni: piano 40 cm – peso 18 kg circa – scalzo 12–15 cm
- conservazione: in frigorifero 180 giorni
- colore della pasta: giallo paglierino
- sapore della pasta: tipico intenso di formaggio stagionato, penetrante
- struttura della pasta: compatta anche con piccola occhiatura
- note olfattive: odore caratteristico persistente di cuoio, noce/castagno, essenze vegetali
- crosta consistente: bruno scuro oleata con olio di lino
- umidità: max. 35-38 %
- grassi sulla sostanza secca: 23-26 %



Forma di bagoss con marchio in rilievo

## Note

---

1. <sup>^</sup> Il Bagoss, su Cooperativa Valle di Bagolino. URL consultato il 5 gennaio 2018.
2. <sup>^</sup> Bagòss di Bagolino, su Fondazione Slow Food. URL consultato il 5 gennaio 2018.
3. <sup>^</sup> Nella vicina località Gaver, essendo nel comune di Breno, non si può produrre bagoss ma silter.
4. <sup>^</sup> Valle Sabbia News Miglior Bagoss 2017, su vallesabbianews.it.

5. <sup>^</sup> *Pubblicazioni su Bagolino | Bagolino*, su *comune.bagolino.bs.it*, 30 marzo 2010. URL consultato il 16 ottobre 2021.



Forme di formaggio bagòss

## Voci correlate

---

- [Prodotti agroalimentari tradizionali lombardi](#)
- [Maniva](#)
- [Bagolino](#)

## Altri progetti

---

- [Wikimedia Commons \(https://commons.wikimedia.org/wiki/?uselang=it\)](https://commons.wikimedia.org/wiki/?uselang=it) contiene immagini o altri file su **Bagòss** (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Bag%C3%B2ss?uselang=it>)

## Collegamenti esterni

---

- *Fondazione Slow Food*, su *fondazione Slow Food*, *fondationeslowfood.it* (archiviato dall'url originale il 27 settembre 2007).
- *Formaggio Bagoss online*, su *bbuono.it*.

---

Estratto da "<https://it.wikipedia.org/w/index.php?title=Bagòss&oldid=123481777>"

---

Questa pagina è stata modificata per l'ultima volta il 16 ott 2021 alle 11:29.

Il testo è disponibile secondo la licenza Creative Commons Attribuzione-Condividi allo stesso modo; possono applicarsi condizioni ulteriori. Vedi le condizioni d'uso per i dettagli.