



IL BAGNOLO

FARM

PICCOLA LATTERIA AGRICOLA

formaggi vaccini a latte crudo di razza bruna prodotti nel Parco Alto Garda

L'AZIENDA AGRICOLA BAGNOLO, è una micro-azienda agricola situata nell'entroterra di Salò (BS), a 500 metri di altitudine, fra boschi di faggi, roveri e castagni.

La piccola stalla aziendale, **l'unica stalla bovina del territorio salodiano**, è composta da circa 25 mucche di razza **Bruna** e da una quarantina di capi da carne.

La Bruna è una mucca allevata principalmente nell'arco alpino (Svizzera e, soprattutto, Italia), è rustica, di robusta costituzione e si adatta molto bene anche alle condizioni ambientali meno favorevoli.

Fornisce un **latte con eccellenti caratteristiche organolettiche, particolarmente adatto alla trasformazione in formaggio per gli elevati tenori in grasso, proteine e caseine di pregio.**

Il nostro allevamento è a **stabulazione libera** e l'alimentazione delle mucche prevede **fieno, erba medica, mais, nucleo proteico vitaminico-naturale.**

Da sempre (la stalla esiste ormai da più di 40 anni), per noi, in cima alla lista delle priorità c'è il **benessere animale, anche perché un bovino ben allevato e non sottoposto a stress è garanzia di un latte di alta qualità.** Un latte che trasferirà poi nel formaggio tutta la cura e l'attenzione che è stata dedicata alla mucca, così come quello che la mucca ha mangiato e il territorio in cui ha vissuto.

Durante l'estate 2020 abbiamo realizzato accanto alla stalla la nostra piccola Latteria Agricola, per la produzione di **formaggi freschi e stagionati, a latte crudo intero della nostra stalla.**

Vogliamo che i nostri formaggi parlino del nostro lavoro, delle nostre mucche e del nostro habitat.

Vogliamo che siano prodotti unici.

Famiglia Gnes



ROBIOLA

formaggio grasso, fresco o a breve stagionatura, a pasta molle. Di forma cilindrica a facce piane del diametro di 10-14 cm, con scalzo convesso, alto 3-4 cm. Il peso varia da 250 g a 400 g. Il latte viene addizionato di fermenti e di una piccolissima dose di caglio, fino al raggiungimento della coagulazione acida (lattica). Nei primi giorni di maturazione la crosta è inesistente, il colore è bianco. Con l'affinamento, la pelle presenta fioritura ed è rugosa, il colore è paglierino chiaro. La pasta è fine e con la maturazione cremifica nel sottocrosta. Il colore della pasta è invece sempre bianco. La stagionatura è 4-30 giorni. Viene conservata a 4-6°C e venduta intera.



STRACHI' QUADER

formaggio grasso, di breve stagionatura, a pasta molle. Di forma parallelepipedica a base quadrata con facce piane di lato 12 cm, scalzo dritto irregolare di 4-5 cm. Il peso varia da 350 a 450 g. La crosta è sottile, umida, rigata e rugosa, di colore paglierino tendente al rossiccio con la stagionatura, con presenza di muffe di colore grigio. La pasta è morbida o cremosa nel sottocrosta, di colore avorio o paglierino chiaro, mentre al centro è morbida o gessata, di colore avorio o bianco.. La stagionatura va da 10 a 60 giorni. Viene conservata a 4-6°C e venduto intera o a pezzi avvolta in carta alimentare, oppure sottovuoto in imballo idoneo al contatto alimentare.



DELIZIA DELLA NONNA

formaggio grasso, a breve e media stagionatura, a pasta molle e crosta fiorita. Di forma parallelepipedica a base quadrata con facce piane di lato 12-24 cm, scalzo diritto, alto 4-7 cm. Il peso varia fra 400 g a 2 kg. La crosta è lavata e di colore rosso aranciato con muffette grigie. La pasta è umida, molle, untuosa, a volte abbastanza friabile al centro del formaggio e cremificata nel sottocrosta, a causa della maturazione centripeta determinata dalla crosta lavata. Il colore è bianco o paglierino. L'occhiatura può non essere presente oppure è fine, rada, distribuita in modo irregolare. La stagionatura minima è di 40 giorni, viene conservato a 4-6°C e venduto intero o a pezzi avvolto in carta alimentare.



FIORE DEL BOSCO

formaggio grasso, di breve stagionatura, a pasta molle e crosta fiorita. Di forma cilindrica a facce piane irregolari, del diametro di 10-14 cm, con scalzo dritto o concavo, alto 3-4 cm. Il peso varia da 250 a 450 g. La pasta è morbida, dalle diverse consistenze: crosta fiorita, sottocrosta cremoso e cuore leggermente gessato. Gusto deciso con finale leggermente amarognolo. La stagionatura minima è di 15 giorni. Viene conservato a 4-6°C e venduto intero avvolto in carta alimentare.



TOMA DI BRUNA

formaggio grasso, di breve e media stagionatura, a pasta semidura. Di forma cilindrica a facce piane del diametro di 20-22 cm, con scalzo dritto di 6-8 cm. Il peso varia da 1,5 a 2 kg. E' un formaggio a pasta cruda morbida/semidura di colore dal bianco avorio al giallo paglierino, con crosta sottile, grigiastria, spesso con presenza di muffe biancastre. Ha consistenza compatta e occhiatura abbastanza diffusa. Il sapore è dolce e burroso, dai profumi di latte, burro ed erbe aromatiche, e diventa sempre più intenso col passare del tempo di stagionatura. La stagionatura va da qualche settimana a qualche mese. Viene conservata a 4-6°C e venduta intera o a pezzi avvolta in carta alimentare, oppure sottovuoto in imballo idoneo al contatto alimentare.



ALPEGGIO

formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta semidura. Di forma cilindrica a facce piane del diametro di 35 cm circa, con scalzo dritto di circa 8 cm. Il peso varia da 5 a 7 kg. E' un formaggio tipico dell'arco alpino, prodotto con metodi antichi, grasso, di media stagionatura, a pasta morbida/semidura, di colore dorato. La crosta è abbastanza morbida, di colore marrone o rossiccia, lavata. La stagionatura minima è di 60 giorni. Viene conservato a 4-6°C e venduto intero o a pezzi avvolto in carta alimentare.



LATTERIA

formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta semidura. Di forma cilindrica a facce piane o leggermente concave/convesse del diametro di 30-38 cm, con scalzo dritto o convesso di circa 10 cm. Il peso varia da 4 a 8 kg. E' un formaggio a pasta pressata semicotta e semidura di colore dal bianco avorio al giallo paglierino. Ha consistenza decisamente compatta e occhiatura rada e fine. Il sapore è delicato e diventa via via più complesso col passare del tempo di stagionatura. La stagionatura minima è 60 giorni. Alcune forme vengono selezionate e portate a stagionare nella miniera dismessa di Graticelle (Bovegno), in Alta Val Trompia. Viene conservato a 4-6°C e venduto intero o a pezzi avvolto in carta alimentare, oppure sottovuoto in imballo idoneo al contatto alimentare.



BLU DEL GARDA

formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta erboinat Di forma cilindrica con facce piane irregolari del diametro di 20-22 cm, con scalzo dritto o concavo di 10-14 cm. Il peso varia da 2 a 4 kg. La pasta è erborinata, morbida/semidura, di colore avorio con all'interno piccole venature bluastre. La crosta è rugosa e dal tipico colore rosato, il sapore intenso e molto caratteristico. La stagionatura minima è di 60 giorni. Viene conservato a 4-6°C e venduto intero o a pezzi avvolto in carta alimentare.

SOCIETA' AGRICOLA BAGNOLO DI GNES G. E GNES E.

Via Cler 9 – località Bagnolo – 25087 Salò (BS)

Tel. 0365 20290 – info@ilbagnolo.it – www.ilbagnolo.it

Referente: Giacomo Gnes - cell 331 2145163



agriturismo_ilbagnoloecolodge



Il Bagnolo Eco Lodge



+39 0365 20290 | +39 331 2145163 | +39 347 4908870