



FTB
Latteria di **ranzi**
Formaggi Tradizionali
dal 1953





La nostra storia: oltre mezzo secolo di arte casearia

Nel 1953 Giacomo Midali, casaro in Branzi, perseguì l'obiettivo di produrre tutto l'anno un formaggio di alta qualità, garantita dall'impiego delle tecniche tradizionali utilizzate in alpeggio e dal latte prodotto in valle: fondò la Latteria Sociale Casearia di Branzi, a cui aderirono molti piccoli produttori, e dalle cui coldere uscirono le prime forme di quel particolare formaggio che i Soci denominarono Branzi.

Da oltre cinquant'anni il latte delle stalle della Valle Brembana e delle aree limitrofe, con la sua tipicità legata alla qualità del foraggio e dei pascoli, viene raccolto quotidianamente e fatto confluire ancora alla Latteria Sociale Casearia di Branzi, dove è trasformato dopo meticolosi controlli.

Resta l'arte dei maestri casari, unici in grado di decidere quando il coagulo provocato dal caglio è alla giusta omogeneità e consistenza per la rottura, e quando la cagliata è cotta al punto giusto per poter diventare un grande formaggio di montagna.

Our story: More than half a century of the art of cheese-making

In 1953 Giacomo Midali, a cheese maker in Branzi, achieved the objective of producing a high quality cheese all year long, guaranteed by using the same traditional techniques as in the

mountain pastures and the milk produced in the valley: he founded the Latteria Sociale Casearia in Branzi, which many small farmers joined and whose vats produced the first of that particular cheese that the dairy members called Branzi.

For over fifty years, the milk from the stables of the Valle Brembana and the neighbouring areas, with its typical character due to the quality of the forage and pastures, has been collected every day and is still sent to the Latteria Sociale Casearia in Branzi, where it is transformed after stringent tests. It is still the art of the master cheese makers, the only ones who can decide when the curd formed by the rennet has reached the right

degree of homogeneousness and consistency for breaking down and when the curd is cooked to the right point to become a great mountain cheese.





I Formaggi principi delle Orobie

Sapori unici, inimitabili. Frutto di una storia millenaria comune, fatta di popoli, di persone, di sacrifici e sapiente arte casearia.

Da secoli le Prealpi Orobie - tra Bergamo, Sondrio e Lecco - producono formaggi di eccezionale qualità, apprezzati in tutto il mondo.

Oggi Agrì di Valtorta, Bitto storico, Branzi FTB, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Stracchino all'antica delle Valli Orobie e Strachitunt Valtaleggio si presentano alleati sotto il marchio di «Formaggi principi delle Orobie». Per dare ancora più valore a quella montagna che li ha visti crescere e rafforzare di fronte al grande pubblico l'identità comune di prodotti straordinari.

The royal Cheeses of the Orobian Mountains

Unique and inimitable flavours. The result of a thousand years of history, made up of peoples, individuals, sacrifices and expert cheese-making. For centuries the Orobian Prealps - between Bergamo, Sondrio and Lecco - have produced cheeses of exceptional quality, appreciated the world over. Today Agrì di Valtorta, Bitto storico, Branzi FTB, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Stracchino all'antica delle Valli Orobie and Strachitunt Valtaleggio have formed an alliance under the brand "Formaggi principi delle Orobie" (Royal Cheeses of the Orobian Mountains), to give even more value to those mountains where they were developed and to reinforce the common identity of these extraordinary products with the general public.





Branzi FTB

Prende il nome dal paese di Branzi, in alta Valle Brembana, e ha una tradizione secolare. Viene prodotto con latte intero vaccino crudo fatto confluire alla Latteria sociale casearia di Branzi.

Il sapore è dolce e delicato, o leggermente piccante se il formaggio è invecchiato per più mesi. Ha caratteristiche simili al Bitto storico, con cui ha condiviso per secoli area di produzione e soprattutto di vendita, ovvero la storica Fiera di San Matteo a Branzi, di fine settembre.

La stagionatura media è di 2-3 mesi per il formaggio fresco, 6 mesi per lo stagionato, oltre i 12 mesi per lo stravecchio.

Branzi FTB

This takes its name from the village of Branzi, in the upper Valle Brembana, and has an age-old tradition. It is made from full fat cow's milk sent to the Latteria Sociale dairy in Branzi.

The flavour is mild and delicate, or slightly sharp if the cheese has matured for several months. It has characteristics similar to Bitto storico. For centuries both were produced in the same area and sold at the historical Fiera di San Matteo in Branzi, at the end of September.

The average maturing period is 2-3 months for the fresh cheese, 6 months for mature cheese and more than 12 months for very mature cheese.





Formai de Mut dell'alta Valle Brembana

Prodotto in alta Valle Brembana, sugli alpeggi tra i 1.300 e i 2.500 metri di altitudine, è un formaggio, di latte vaccino, dalle origini antichissime. La denominazione in dialetto bergamasco significa «Formaggio di monte».

Ha una maturazione minima di 45 giorni, che può essere protratta anche per più anni, un sapore delicato e poco salato. L'aroma restituisce la fragranza dei foraggi alpini. Ha il marchio di Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Formai de Mut dell'alta Valle Brembana

Produced in the upper Valle Brembana, in mountain pastures at between 1,300 and 2,500 metres above sea-level, this is a cheese made from cow's milk and of very ancient origin. The name, in the Bergamo dialect, means "Mountain cheese".

It is matured for a minimum period of 45 days, which can also be extended to several years, it has a mild flavour and is not very salty. The aroma evokes the fragrance of Alpine fodder. It has the Protected Designation of Origin (DOP) mark.





Bitto storico

Presidio Slow Food

Prende il nome dalla valle del Bitto, in Valtellina, provincia di Sondrio, ma, da secoli, viene prodotto anche sugli alpeggi orobici dell'alta Valle Brembana e del Lecchese.

Il Consorzio segue regole rigide: mungitura a mano e divieto di alimentazione con mangimi. Prodotto con latte vaccino e di capra, il numero di forme non supera in genere le 1.500 annuali, vendute in tutto il mondo. Ed è l'unico formaggio al mondo con stagionatura anche oltre i dieci anni.

Ha il marchio Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Presidio Slow Food.

Bitto storico

This takes its name from the valley of the Bitto, in Valtellina, province of Sondrio, but for centuries it has also been made in the mountain pastures of the Orobian Prealps in the upper Valle Brembana and Lecco region.

The Consortium follows strict rules: milking must be done by hand and the animals must not have eaten feed. Made from cow's and goat's milk, the number of cheeses generally never exceeds 1,500 per year, sold all over the world. It is the only cheese in the world which can mature for more than ten years. It has the Protected Designation of Origin (DOP) mark and is a Slow Food Presidium.





Agrì di Valtorta

Piccolo formaggio cilindrico a pasta cruda prodotto a Valtorta, in alta Valle Brembana, con latte vaccino intero. Sono una dozzina i piccoli allevatori che fanno confluire il loro latte alla Latteria del paese, dove l'Agrì prende forma.

La produzione richiede tre giorni di lavorazione e una particolare abilità manuale da parte del casaro. Il formaggio ha sapore dolce e aromatico, il profumo è delicato. È Presidio Slow Food.

Agrì di Valtorta

A small cylindrical cheese with raw curd made in Valtorta, in the upper Valle Brembana, from full cream cow's milk. About a dozen small producers send their milk to the village dairy, where Agrì comes into being.

This cheese takes three days to make and requires particular manual skills from the cheese-maker. The cheese has a mild and aromatic flavour and a delicate smell. It is a Slow Food Presidium.





Stracchino all'antica delle Valli Orobiche



Il nome «stracchino» venne dato anticamente ai formaggi prodotti con latte di mucche «stracche», parola dialettale bergamasca per indicare che gli animali erano «stanchi» per la transumanza. Lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche è un eccellente formaggio grasso, prodotto con latte a munta calda, gustoso e saporito, antenato del Taleggio. Si produce nelle valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna, con latte di mucca intero appena munto. È Presidio Slow Food.

Stracchino all'antica delle Valli Orobiche

In the distant past, the name «stracchino» was given to cheeses made with milk from cows that were «stracche», a word in the Bergamo dialect meaning that the animals were “tired” by the transhumance.

Stracchino all'antica is an excellent flavoursome fat cheese, made with freshly- milked milk, and it is the ancestor of Taleggio.

It is made in the Brembana, Taleggio, Serina and Imagna valleys, with full cow's milk that has just been milked. It is a Slow Food Presidium.



Strachitunt Valtaleggio

Il nome significa «Stracchino rotondo». Progenitore del Gorgonzola, è un erborinato a pasta cruda, prodotto con latte vaccino sugli alpeggi della Valle Taleggio.

Già dalla fine del Settecento lo si trova sulle tavole dei ristoranti di Parigi, Londra e Alessandria d’Egitto.

Definito dallo chef italiano Gianfranco Vissani come il «più buono del mondo» ed esportato ancora oggi all’estero, è in attesa di Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Strachitunt Valtaleggio

The name means «Round Stracchino». The ancestor of Gorgonzola, it is a blue cheese with raw curd, made with cow’s milk in the mountain pastures of Valle Taleggio. From as early as the end of the 18th century it was served in restaurants in Paris, London and Alexandria. Defined by the Italian chef Gianfranco Vissani as the “best in the world” and still exported today, the Protected Designation of Origin (DOP) mark is pending.





La produzione del formaggio Branzi FTB

Quotidianamente avviene la raccolta del latte che, dalle stalle dell'alta Valle Brembana e delle zone limotrofe, viene portato alla Latteria di Branzi per intraprendere il suo percorso che lo porterà ad essere il tipico formaggio di Branzi. Nella Latteria si adottano i metodi di lavorazione tradizionali, seppur con attrezzi diversi perché proporzionati alla grande quantità di latte che ogni giorno viene trasformato e ai moderni standard igienici. Sono ancora i gesti sicuri dei casari che tagliano la cagliata: ad ogni pezzo deve corrispondere la quantità giusta per una forma. Il marchio Branzi FTB viene apposto alle forme di formaggio solo al termine di una lunga serie di meticolosi controlli.

The production of Branzi FTB cheese

Every day the milk is collected which, from the stables of the upper Valle Brembana and the neighbouring areas, is taken to the Latteria di Branzi to start on its journey to become the typical Branzi cheese. In the dairy the traditional methods of production are adopted, although with different implements in proportion to the large quantity of milk that every day is transformed and according to modern standards of hygiene.

It is still the expert gestures of the cheese makers who cut the curd: each piece must correspond to the right amount for one cheese. The Branzi FTB mark is put on the cheeses only at the end of a series of meticulous tests.



*Dalla fatica e dalle mani dei casari... il formaggio.
Latte, caglio, fuoco e arte.
Nei secoli, la splendida nobiltà delle cose semplici...*

*From the effort and the hands of the cheesemakers...
the cheese. Milk, rennet, fire and art.
Over the centuries, the splendid nobility
Of simple things...*





Latteria Sociale Casearia di Branzi

Via San Rocco, 41/B - BRANZI (BG) - Tel. 0345.71074 - Fax 0345.70039
info@formaggiobranzi.com - www.formaggiobranzi.com