



Comune di Songavazzo

Provincia di Bergamo

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE “FORMAGGELLA REBECCA VELATA DEL BENZONI”

Prodotto De.Co. del Comune di Songavazzo

Fac simile di logo



PREMESSA

Il patrimonio culturale di una comunità è composto da beni di valore storico-artistico, ma anche da luoghi, ambienti e elementi immateriali (linguaggio, musica, religiosità, folclore, abilità manuali, *savoir faire*) che assumono testimonianza di una collettività, espressione di una cultura nelle sue diverse manifestazioni.

La *Convenzione di Faro*, recentemente sottoscritta dallo Stato italiano, nel sottolineare il valore del patrimonio per la comunità ribadisce che “la conservazione del patrimonio culturale, ed il relativo uso sostenibile, hanno come obiettivo lo sviluppo umano e la qualità della vita” (*Ratifica ed esecuzione della Convenzione quadro del Consiglio d'Europa sul valore del patrimonio culturale per la società, fatta a Faro il 27 ottobre 2005*, Legge 1 ottobre 2020, n. 133; pubblicata in GU Serie Generale n.263 del 23-10-2020, art. 1, 2).

L'Alpeggio Valmezzana e le attività che vi sono svolte sono integrate nel paesaggio culturale subalpino che caratterizza il comune di Songavazzo; le attività tradizionali sono svolte nel rispetto dell'ambiente e della normativa in materia di allevamento e caseificazione. I prodotti dell'Alpeggio rappresentano la testimonianza significativa di un rapporto tra uomo e territorio che si intende sottolineare in quanto rispettoso delle dinamiche storiche e delle attività economiche della comunità.

La comunità di Songavazzo riconosce tra i propri concittadini lo scultore Giovanni Maria Benzoni, oggi considerato tra i protagonisti della scultura italiana dell'Ottocento. Benzoni lascia sul territorio comunale una significativa testimonianza della sua attività con l'*Addolorata* conservata nella Cappella di famiglia.

Il Comune ha tra le sue finalità quella di promuovere e valorizzare il patrimonio culturale, mettendo in atto quelle azioni che consentono di riconoscerne il valore, anche in sinergia con altri enti e istituzioni.

Il marchio “De.co.” attribuito alla formaggella d'alpeggio rappresenta il riconoscimento di una specificità locale da promuovere in chiave di valorizzazione culturale e promozione turistica. La denominazione del prodotto come “Rebecca velata del Benzoni” intende valorizzare la figura dello scultore e sottolinearne il legame con il territorio.

CENNI E RICERCA STORICA

L'Alpeggio Valmezzana



La produzione e la trasformazione di latte nell'Alpeggio Valmezzana, avviene sin da quando è stata costruita la Baita, e si è fatto un uso pascolivo dei vasti territori che gravitano in quell'area.

L'alpeggio Valmezzana confina a nord con Valzelli (territorio del Comune di Castione della Presolana) e Valle Codalarga, a est con Pian della Palù (territorio e proprietà del Comune di Rogno), a sud con Ramello del Nedi (territorio Comune di Songavazzo ma proprietà del Comune di Onore) e marginalmente con Casina d'Oro (territorio e proprietà del Comune di Costa Volpino), a ovest con Valle dei Frucc (territorio Comune di Songavazzo).

Valmezzana è pianeggiante al piede, ripida, rocciosa e fittamente boscata sotto la Baita, verso Malga Campo, mentre ha una configurazione varia verso Valzelli, da pianeggiante a ripida con canaloni.

Ramello della Corna ha pascolo a mite pendenza sopra la cascina, mentre al di sotto le pendici divengono molto ripide e fittamente boscate.

L'alpeggio ha una superficie complessiva di Ha 235, di cui Ha 20 a buon pascolo, Ha 50 a incolto produttivo, Ha 165 a bosco naturale in prevalenza di resinose.

Il pascolo si estende a una altezza slm variabile tra i 1200 e i 1600.

Si accede da Castione della Presolana, percorrendo la strada per il Monte Pora. Giunti al culmine si imbecca una strada Agro Silvo Pastorale (mulattiera) che in circa 30 minuti a passo normale, porta all'Alpe.

Le strutture aziendali sono state costantemente adeguate alle normative sulla sicurezza, ben mantenute con costanti interventi alle coperture, e completate con impianto idraulico ed elettrico a garantire un ottimo servizio e vivibilità.

L'alpeggio Valmezzana è dotato inoltre di caseificio a norma UE, regolarmente autorizzato e costantemente controllato dai funzionari ATS, nello svolgimento delle proprie mansioni di controllo e di supporto all'alpeggiatore.

Da sempre l'alpeggio è stato caricato da allevatori locali, ovvero bergamaschi, con bovini essi stessi di provenienza locale

Pertanto si sono tramandate, quindi mantenute, le tradizioni alpicole, ivi comprese le operazioni di trasformazione del latte in formaggio, poiché le limitazioni dettate da foraggio, temperatura, altimetria, razza allevata e altri delicati fattori, non consentono di produrre altre tipologie di formaggi.

Questa caratteristica, ancorchè disattesa dal fatto che il formaggio prodotto nei 90 giorni di alpeggio assume sapori, occhiature, consistenze, aromi, aspetti, forze e armonie gustative leggermente diverse tra una cagliata e l'altra, rende la formaggella Rebecca Velata del Benzoni, unica e esclusiva nel suo genere.

Giovan Maria Benzoni



G. M. Benzoni, *Autoritratto*, Bergamo, Biblioteca Angelo Mai

Giovanni Maria Benzoni nasce il 28 agosto 1809 a Songavazzo da Margherita Covelli e Giuseppe Benzoni. Sin dall'infanzia, ispirandosi agli esempi della tradizione fantoniana, manifesta la sua predisposizione alla scultura intagliando di piccoli bassorilievi. È così notato dal conte Luigi Tadini che decide di occuparsi della sua formazione accogliendolo presso l'Accademia loverese, poco distante da Songavazzo, dove tutt'ora si conservano le prime opere dello scultore.

Grazie al sostegno di Tadini, Benzoni riesce ad introdursi e affermarsi nel mondo artistico romano per la fantasia nell'invenzione e la notevole capacità tecnica nella realizzazione delle sculture. Lo scultore diventa presto uno tra gli autori più richiesti sul mercato artistico italiano, come testimoniano le prestigiose committenze delle corti russe e austriache e dei regnanti italiani, tanto da gestire uno studio che accanto ai figli potrà contare su ben cinquanta aiutanti.

Al culmine della sua fama, Benzoni mantiene uno stretto rapporto con la committenza bergamasca, con l'Accademia Tadini a Lovere e con Songavazzo, suo paese natale, al quale dedicherà una delle sue più intense invenzioni in campo sacro, l'intensa *Addolorata* destinata alla cappella funeraria dei genitori.

«Un integro cittadino, un valente ed operoso artista, che in tutta la sua vita venne chiaramente a dimostrare che volere è potere». Così è riassunta la figura di Giovanni Maria Benzoni in un necrologio pubblicato poco dopo la sua morte, il 26 aprile 1873.

Rebecca velata

Rebecca velata è tra le invenzioni di maggior successo dell'intera produzione di Giovanni Maria Benzoni. L'idea di cogliere il personaggio biblico nell'atto di presentarsi al suo sposo Isacco consente a Benzoni, ispirato da esempi coevi come la *Vestale* di Raffaele Monti, di cimentarsi con la resa virtuosistica del velo che ricopre l'intera figura e ne cela in parte il volto.

E' proprio l'abilità di Benzoni nella resa del leggerissimo pannello, che avvolge e al tempo stesso sottolinea il corpo femminile, a sancire il successo dell'opera, che da sola, secondo il biografo Giuseppe Rota, «basterebbe ad eternare il nome del suo autore».

L'esposizione della prima versione della statua a Londra nel 1862 garantisce all'opera una notorietà internazionale, testimoniata dalle numerose commissioni di viaggiatori statunitensi e britannici. Se ne conoscono ben trentasette repliche, in diverse dimensioni. Una delle versioni più celebrate, insieme a quelle di Atlanta, High Museum of Art, e Detroit Institute of Arts, è conservata presso il Salar Jung Museum di Hyderabad, ed è stata scolpita dal figlio dello scultore, Giovanni Battista, nel 1876 riprendendo il modello paterno.



G.M. Benzoni, *Rebecca velata*, 1864, Atlanta, High Museum of Art

SCHEDA PRODOTTO

Art. 1 Denominazione del prodotto

La denominazione "Formaggella Rebecca velata del Benzoni" è riservata ai formaggi rispondenti ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 La zona di produzione

La zona di produzione della "Formaggella Rebecca velata del Benzoni" comprende il territorio dell'Alpeggio Valmezzana, composto dalla Malga Campo, dalla Malga Valmezzana e dalla Malga Ramello della Corna detta anche Ramellino

Art. 3 Elenco e quantità degli ingredienti

Le materie prime impiegate per la produzione della "Formaggella Rebecca velata del Benzoni" sono:

- Latte
- Caglio preferibilmente di origine animale
- Sale

Il latte deve provenire esclusivamente da pascolo dei prati dell'Alpeggio Valmezzana, di bovini provenienti dal territorio della Provincia di Bergamo o di Province confinanti a quella di Bergamo.

Art. 4 Tipologie:

La denominazione "Formaggella Rebecca velata del Benzoni" si riferisce alle tipologie di formaggi a base di latte vaccino.

Formaggio a pasta cruda semimolle, a media maturazione

Art. 5 Modalità di produzione

Le fasi e le modalità di produzione della "Formaggella Rebecca velata del Benzoni" sono le seguenti:

1. Il locale di caseificazione deve appartenere all'Alpeggio Valmezzana
2. Utilizzo di latte composto al 50% circa del volume complessivo munto la sera precedente alla caseificazione, lasciato riposare e scremato mediante l'uso del mestolo forato (o spannarola) e al 50% circa del volume complessivo munto la mattina della caseificazione e lasciato intero
3. Riscaldamento mediante bruciatura con fiamma preferibilmente da legna, fino a portare il latte alla temperatura di circa 36°C
4. Coagulazione: in questa fase, con il latte alla temperatura di circa 36°C, viene aggiunto il caglio. Dopo circa 30 minuti avviene la coagulazione del latte. La massa coagulata è detta cagliata
5. Modellatura e salagione: la cagliata viene "rotta" utilizzando la spada, poi sminuzzata utilizzando lo spino fino a raggiungere grumi di dimensione simili a una nocciola, per poi essere riscaldata fino a 43°C o 44°C. Lasciata riposare per qualche minuto, la cagliata si deposita sul fondo, cosicché sia possibile la sua raccolta, per inserirla nelle forme dette fascere. Dopo 24 ore, la forma viene salata nella parte superiore e dopo un altro giorno viene girata e salata dal lato opposto.

Art.6 Tipi di stagionatura e tecnica di conservazione

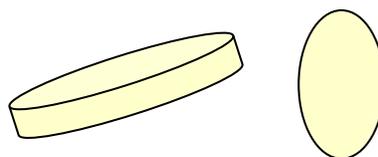
A seguire, ovvero dal terzo giorno post caseificazione, la forma viene messa a stagionare nel locale seminterrato adiacente il caseificio, meglio detto "selter", a una temperatura che può oscillare dai 10°C ai 12°C, con una umidità intorno all'80%.

Nel selter deve riposare almeno 20 giorni, ed essere controllata quotidianamente, per verificarne la sanità e l'assenza di alterazioni.

Art. 7 Descrizione del Prodotto/Commercializzazione

La "Formaggella Rebecca velata del Benzoni", per essere venduta con marchio De.Co, deve essere di forma ovoidale con le seguenti dimensioni, accettando un margine di scostamento maggiore o minore non superiore a 0,5 cm:

- Larghezza: 9 cm
- Altezza: 14 cm
- Spessore: 4,5 cm



La parte interna deve essere morbida, omogenea e a volte a occhio di pernice

Il prodotto potrà essere commercializzato anche confezionato, imballato, sottovuoto, con etichetta riportante le indicazioni previste dalle vigenti norme di legge:

- Ingredienti
- Nome e indirizzo del produttore
- Data di confezionamento e data di scadenza
- Numero o marchio CE caratterizzante il caseificio dell'Alpeggio Valmezzana
- Logo De.Co. che può essere soggetto a variazioni grafiche in qualsiasi circostanza, previo assenso del Sindaco di Songavazzo
- LOTTO
- Origine del latte: ITALIA
- Prodotto a partire da latte crudo

Art. 8 Controlli – Normativa di riferimento

Autocontrollo igienico-sanitario Reg. (UE) 852/853 del 2004

Tracciabilità e Rintracciabilità Reg. (UE) 178/2002

Etichettatura Reg. (UE) 1169/2011

Controlli Ufficiali Reg. (UE) 625/2017

Sicurezza Alimentare Reg. (UE). 2073/2005

Igiene Imballaggi Reg. (UE) 1935/2004

Origine latte Decreto 22 luglio 2020 e succ. modifiche

Igiene dei mangimi Reg. (UE) 183/2005