

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Formaggio a pasta semicotta tipicamente bergamasco, realizzato solo con latte vaccino proveniente da allevamenti orobici.

Il Regiur si presenta con forma cilindrica alta circa 10/12 cm e con un diametro di circa 40 cm.

La crosta è liscia e color giallo ocra. La pasta, dalla consistenza elastica, ha un colore paglierino con una sottile occhiatura. Il sapore delicato ha un retrogusto di fieno.

Storia e curiosità

In dialetto il termine "*regiur*" indicava il saggio, l'anziano della famiglia capace di dispensare consigli dall'alto della sua esperienza.

Lo stesso avviene per questo formaggio che, con un invecchiamento di oltre sei mesi, sa donare gusto ed emozione a chi lo assaggia.