

There are no translations available.



E' uno storico formaggio dell'Umbria.

Si chiama così perché il colore della crosta tende al grigio. Quindi "bigio" ma diminutivo, a causa delle dimensioni ridotte del formaggio stesso.

La colorazione così particolare è dovuta alla storica usanza di farlo maturare interamente sotto la cenere.

Per problemi di natura igienica questo tipo di lavorazione è stato abbandonato, tuttavia il formaggio continua ad esistere seppur con caratteristiche differenti.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dei formaggi" consultabile [qui](#).