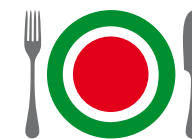


In collaborazione con



www.inran.it

sai quel che mangi
qualità e benessere a tavola



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità

Direzione generale dello sviluppo
agroalimentare e della qualità

Via Venti Settembre, 20 • 00187 Roma

Tel: 06 4665.3047

Fax: 06 4665.3251

www.politicheagricole.gov.it

saq5@politicheagricole.gov.it



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Questo opuscolo fa parte di una serie di pubblicazioni realizzate nel contesto della campagna "Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola", promossa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con il proposito di fornire ai consumatori una corretta informazione sugli alimenti messi in commercio e di valorizzare i prodotti di qualità delle nostre Regioni, promuovendo un consumo sano e naturale.

La campagna di comunicazione prevede le seguenti pubblicazioni:

- Carni fresche
- Carni trasformate
- Formaggi
- Frutta
- Olio
- Ortaggi
- Pane e pasta
- Vino

Gli opuscoli verranno distribuiti negli esercizi di vendita dei relativi prodotti e, in occasione di manifestazioni promozionali, in tutte le Regioni italiane. La presente campagna non intende promuovere alcun prodotto specifico né favorire o danneggiare singoli marchi commerciali, ma si pone l'obiettivo di valorizzare i prodotti della tradizione alimentare del nostro Paese e di sensibilizzare i cittadini al consumo di prodotti locali e di stagione, a garanzia di qualità e di freschezza.

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Coordinamento redazionale

Stefania Ricciardi

Dirigente responsabile per la comunicazione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, l'educazione alimentare e i servizi informativi di pubblica utilità

Con la collaborazione di

Monica Giffoni

Piera Giovannini

Claudia Principe

Domenico Vona

Realizzazione

AB Comunicazioni srl

Distribuzione in collaborazione

Confcommercio - Axiter

Si ringrazia la Fondazione Qualivita



Introduzione storica

La nascita del formaggio

I formaggi appaiono fin dall'antichità nella storia dell'alimentazione, accompagnando l'uomo dal momento in cui da cacciatore diventa stanziale e impara a trasformare il latte fresco in prodotti di media e lunga conservazione. Infatti, con la pratica dell'allevamento del bestiame si cominciò a produrre più latte rispetto al reale fabbisogno della collettività. Inizia così la produzione di bevande derivanti dalla fermentazione acida degli zuccheri del latte, molto somiglianti a una specie di yogurt liquido.

Il formaggio nel Medio Oriente

Tra le fertili pianure della Mesopotamia, più di diecimila anni fa, l'uomo scopre che mettendo il latte a contatto con alcune specie vegetali è possibile ricavarne un coagulo con tempi di conservazione molto lunghi. Il documento più antico che attesta la conoscenza delle tecniche casearie nell'antica Mesopotamia è il bassorilievo sumero del III millennio a.C. chiamato Fregio della Latteria, dove sono rappresentati dei sacerdoti impegnati in tutte le fasi della lavorazione del formaggio diffuse a quell'epoca.

La produzione casearia viene tenuta in alta considerazione in tutte le civiltà: a Babilonia era considerato cibo per ricchi e gli Ebrei usavano mettere il latte negli otri per trasportarlo durante gli spostamenti, in modo che il latte si separasse con il movimento per poi essere scolato, fatto asciugare al sole e riposto col sale in vasi di terracotta.



I Greci e i Romani

L'uso del formaggio presso le antiche civiltà è provato da molte testimonianze di carattere religioso e letterario. La mitologia greca attribuisce la scoperta del formaggio alle Ninfe, le quali avrebbero insegnato ad Aristeo, figlio di Apollo, l'arte di trasformare il latte; ma la prova più famosa circa l'utilizzo dell'alimento da parte dei Greci si trova nell'Odissea, in cui Omero rappresenta il ciclope Polifemo nella sua grotta, prima nell'atto di mungere pecore belanti, poi nel rito della produzione del formaggio e infine quando lo depone nei cesti di vimini intrecciati. Ed è proprio da questi canestri, i *formos* che nasce la parola formaggio. Nei testi di Ippocrate, poi, si parla delle qualità del formaggio che viene definito "forte, molto riscaldante e nutriente".

La diffusione in tutta Europa di termini derivanti dalla parola latina *caseus*, potrebbe provare da sola che i Romani diffusero tecniche e conoscenze riguardo alla produzione di formaggio in tutto l'Impero. Il loro merito è quello di aver perfezionato le tecniche di Greci ed Etruschi grazie, ad esempio, all'introduzione del latte vaccino, poco utilizzato fino ad allora. Il latte ovino e quello di capra venivano lasciati in canestri a coagulare in modo spontaneo o con l'aiuto di rametti di fico, succo di fico o semi di cardo selvatico. La parte più densa poi si rapprendeva e acquistava consistenza dando vita alle giuncate, così denominate perché prodotte in contenitori di giunco o canestri. I Romani per cagliare il formaggio usavano anche zafferano e aceto: questa mistura veniva chiamata *coagulum*. Dal I sec. d.C. in poi fu introdotta la pressatura, ovvero i formaggi venivano posti sotto pressione con dei pesi forati per accelerare la stagionatura.

Dal Medioevo ai giorni nostri

I principi fondamentali della produzione del formaggio non hanno subito grosse variazioni nel tempo, più che altro sono cambiati i gusti dei produttori e dei consumatori nelle varie epoche storiche. Nel Medioevo i formaggi stagionati erano molto diffusi in quanto conservabili a lungo e molto nutrienti. I formaggi che si conoscono oggi in Europa e in Italia, tranne che per alcune eccezioni, sono gli stessi che erano diffusi tra il XIV e il XVI secolo. Le tecniche casearie e di conservazione sono state salvaguardate e perfezionate dai monaci che ne erano i custodi e che le hanno raffinate e tramandate fino ai giorni nostri.

Origine di un nome

Il termine *caseus*, usato dai romani per indicare il formaggio, è presente in quasi tutte le lingue europee: dall'inglese *cheese* all'olandese *kaas*, dal tedesco *kase* fino allo spagnolo *queso* e al portoghese *queijo*. È solo in Italia che il termine *cacio*, molto presente al centro sud, deve convivere con la denominazione più diffusa, cioè *formaggio*, vocabolo nato probabilmente dal latino *formaticum*, per l'abitudine di usare grosse forme nella preparazione.



Formaggi per tutti i gusti

La classificazione dei formaggi viene effettuata in base a diverse caratteristiche come l'origine, il tempo di stagionatura o la percentuale di grassi o di acqua. Altri elementi sono la razza dell'animale e il trattamento subito dal latte (crudo, pastorizzato, intero, scremato), che vanno spesso a specificare l'origine. Ulteriori indicazioni possono essere date dalla provenienza dell'alpeggio (pascoli di monte verso i quali si muovono i pastori e le greggi dal fondovalle, per sfruttare, ai diversi livelli altimetrici, i piani vegetali progressivamente liberati dalle nevi e quindi utilizzabili quali risorse foraggere); un'altra classificazione può essere fatta in base al tipo di crosta: lavata, fiorita, spazzolata, paraffinata, ecc. Considerati i vari tipi di classificazione, ogni formaggio potrebbe appartenere a più gruppi di riferimento: per ovviare a questo problema, generalmente si usa come riferimento principale la caratteristica fondamentale del formaggio in questione. Vediamo insieme quali sono i tipi di classificazione dei formaggi e le categorie principali.

In base all'origine

Formaggi ovini
Formaggi vaccini
Formaggi caprini
Formaggi misti

In base alla durata della maturazione

Maturazione rapida: massimo 30 giorni (es. Mozzarella, Crescenza)
Maturazione media: 1-6 mesi (es. Fontina, Gorgonzola)
Maturazione lenta: più di 6 mesi (es. Parmigiano, Emmenthal)

Tale classificazione è solo convenzionale poiché i tempi di stagionatura o maturazione possono essere molto variabili.

In base alla temperatura della cagliata

Pasta cruda: massimo 40° (es. Crescenza, Gorgonzola, Taleggio)
Pasta semicotta: massimo 48° (es. Fontina, Asiago, Provolone)

Pasta cotta: 48-56° (es. Grana, Parmigiano, Emmenthal)

Pasta filata: la cagliata viene messa in acqua a 80-90° (es. Mozzarella, Provolone)

Pasta erborinata: (es. Gorgonzola, Castelmagno)

Questo tipo di classificazione è il preferito da molti tecnici e si basa sul principio che il tipo di lavorazione del formaggio sia determinante per le sue qualità finali.

In base al contenuto in grassi

Grassi: grasso sul secco (ossia privato dell'acqua) disidratato, superiore al 42%

Semigrassi: grasso sul secco dal 20 al 42%

Magri: grasso sul secco inferiore al 20%

Questo sistema, che misura il contenuto lipidico del formaggio, rappresenta una classificazione rigorosa, in quanto la percentuale di grasso può essere misurata con grande precisione.

Una scrematura eccessiva era ritenuta in passato una sofisticazione alimentare, per questa ragione il contenuto di grassi è regolato da apposite leggi.



CONSISTENZA DELLA PASTA

Tra tutti i criteri di valutazione enunciati, prenderemo qui in considerazione quello che suddivide i formaggi in base alla consistenza della pasta.

Formaggi a pasta dura: vengono ottenuti rompendo la cagliata in frammenti molto piccoli, i quali vengono cotti a 50-60° e rimescolati di continuo; l'impasto viene poi compresso, salato e sottoposto a una stagionatura che può durare mesi o anni. Appartengono a questa categoria formaggi come il Parmigiano, il Grana e il Pecorino.

Formaggi a pasta semidura: vengono prodotti rompendo la cagliata in frammenti abbastanza piccoli, che vengono compressi e lasciati stagionare per un tempo non molto lungo; si ottengono così formaggi del tipo della Fontina o dell'Asiago.

Formaggi a pasta molle: vengono prodotti rompendo la cagliata in frammenti grossi, poi spremuti e impastati. Il contenuto di acqua è elevato e i formaggi ottenuti con questo tipo di lavorazione devono essere consumati subito o conservati in frigorifero.

Formaggi freschi: non sono sottoposti a stagionatura, non presentano mai crosta né patina superficiale e vanno consumati entro pochi giorni dalla produzione. Possiedono una percentuale di acqua superiore al 60% e da questo deriva la struttura molle. A questa categoria appartengono, tra gli altri, le Mozzarelle e la Robiola.

La classificazione in base alla consistenza si basa sulla presenza di acqua, che può essere estremamente variabile. Nonostante questo tipo di classificazione sia molto impiegato, è abbastanza vago e a volte fuorviante in quanto la durezza della pasta può subire molti cambiamenti a seconda dei tempi di stagionatura. Questo tipo di classificazione rimane comunque il più utilizzato.

La produzione del formaggio



Il formaggio è uno dei cibi più genuini che esista poiché è ottenuto dal latte intero o parzialmente scremato, in seguito a un procedimento del tutto naturale, ovvero l'aggiunta di caglio o di fermenti lattici che, separando dal siero la maggior parte dei suoi elementi nutritivi, li condensa sotto forma di cagliata. La lavorazione, la stagionatura, la salatura e i fermenti aggiunti, poi, forniscono sapore e profumo a questo prodotto, trasformandolo nei differenti formaggi che noi tutti conosciamo. Nonostante le tecniche di preparazione siano molto varie, il principio per cui dal latte si ricava il formaggio è unico. Vediamo nel dettaglio le varie fasi della lavorazione.

Preparazione del latte

In questa prima fase si favorisce lo sviluppo della flora microbica, ovvero il tipo di microbi presenti nel latte utili alla produzione di un determinato formaggio e destinati a caratterizzare il prodotto. Il punto di partenza è ovviamente il latte: vaccino, caprino, ovino, di bufala o misto. Il latte può essere crudo (appena munto, filtrato e refrigerato, cioè portato a una temperatura compresa tra 0 e 4°C), pastorizzato (sottoposto a una rapida esposizione al calore che permette di debellare i microbi patogeni), intero o, infine, scremato, ovvero separato dalla sua parte grassa, la panna.

Il latte viene normalmente riscaldato fino alla temperatura scelta per la coagulazione specifica del formaggio. Nei formaggi ovinici il latte non viene precedentemente scremato, come avviene invece generalmente nei formaggi vaccini, per i quali si può ricorrere, specie per la produzione industriale, alla pastorizzazione. Il latte destinato alla produzione di quei formaggi che richiedono almeno un mese di stagionatura non necessita di pastorizzazione, anche se solitamente questo trattamento viene comunque eseguito per evitare l'azione di eventuali agenti patogeni. Invece, il latte destinato alla fabbricazione di formaggi freschi deve necessariamente essere pastorizzato. Infine, il latte utilizzato per la produzione di formaggi a pasta dura quali Emmenthal, Parmigiano Reggiano e Grana Padano non deve essere riscaldato ad una temperatura superiore a 40°C, per preservare il gusto e l'aroma caratteristici e per facilitare l'espulsione del siero.

Molti produttori, fatta eccezione per quelli che producono formaggi a pasta dura,

eseguono il processo di pastorizzazione al fine di eliminare i batteri che potrebbero compromettere la qualità dei formaggi (ad esempio i batteri coliformi che, oltre a causare il cosiddetto gonfiore precoce, conferiscono un sapore sgradevole al formaggio).

Caglio e coagulazione

Il caglio è una miscela composta da vari tipi di enzimi di origine animale (rennina, chimosina e pepsina) presenti nello stomaco dei vitelli o dei capretti lattanti. Questi enzimi una volta estratti sono poi lavorati e stabilizzati grazie a un supporto liquido o in pasta.

Gli enzimi presenti nel caglio sono capaci di dividere la caseina, proteina presente nel latte, dall'acqua, provocando la cosiddetta precipitazione della caseina, ovvero il formarsi di un coagulo che costituisce appunto la cagliata. Il coagulo cede il siero e trattiene, oltre alle varie proteine, anche una parte di grasso. Nel siero, invece, sono presenti lattosio, siero-proteine, sali solubili e grasso.

Altro metodo di coagulazione è l'abbattimento del pH, chiamato coagulazione acida. In condizioni normali il latte ha un pH di circa 6,5 - 6,7. La fermentazione naturale del latte a opera dei batteri, porta il pH del latte a 4,6. Quando il pH del latte raggiunge questo valore la caseina reagisce aggregandosi e separandosi dall'acqua.

Rottura della cagliata

Lo scopo della rottura della cagliata è quello di favorire la separazione dal siero. La rottura della cagliata avviene inizialmente in maniera molto grossolana con strumenti chiamati "spino", la cui forma si ispira a quella del ramo di biancospino secco utilizzato in tempi remoti, o lira, per la somiglianza con l'omonimo strumento musicale; l'operazione viene poi ripetuta fino al formarsi di diverse dimensioni di granuli a seconda del tipo di formaggio



che si vuole ottenere. Dalle dimensioni di una noce o una nocciola per i formaggi freschi, alle dimensioni di un chicco di riso per quelli a pasta dura. In altre parole, più fine è lo sminuzzamento, maggiore sarà lo spurgo e più asciutto e duro sarà il formaggio. Alla fine di questa fase, la cagliata si deposita sul fondo. Per lavorazioni come mozzarella o provole, la cagliata viene lasciata acidificare sotto il siero per 3-8 ore in modo da ottenere una maggiore coesione della pasta che permette la filatura. Per tutti gli altri tipi di formaggio, invece, si passa direttamente alla fase successiva.

Cottura

La cottura non viene sempre messa in pratica, in ogni caso è utile quando si vuole ottenere una ulteriore perdita di acqua e un compattamento dei grumi caseosi: in pratica il trattamento termico regola il grado di acidificazione e anche le dimensioni della cagliata, la quale viene tenuta in agitazione dentro la caldaia a temperature comprese tra i 44 e i 56 gradi centigradi. La cottura della cagliata rende più facile la produzione di una pasta elastica. Per cotture tra i 44 e i 45°, come per la Fontina, si parla di pasta semicotta, mentre per cotture tra i 54 e i 55°, come per il Grana Padano, si parla di pasta cotta. Il riscaldamento oltre i 44° viene chiamato anche scottatura. Se invece dopo la rottura la cagliata non viene cotta, o tutt'al più scaldata fino a 40°, il formaggio che ne risulta viene definito di pasta cruda. È questo il caso di tutti i formaggi freschi e a pasta molle e di alcuni formaggi a pasta dura e semidura.

Filatura

La filatura è una pratica impiegata per la preparazione di formaggi come ad esempio il Provolone Valpadana DOP o la Mozzarella di Bufala Campana DOP. La pasta viene filata, cioè tirata con un bastone in acqua calda o bollente per rendere la pasta morbida e un po' gommosa.



Messa in forma

Per quel che riguarda i formaggi a pasta filata, la messa in forma avviene direttamente per mano del maestro casaro, mentre per gli altri formaggi consiste nella disposizione della cagliata in stampi di legno, metallo o altri materiali detti fascere. Nel centro-sud, al posto delle fascere vengono usati anche canestri di giunco intrecciato come in antichità. Le fascere possono essere caratterizzate da scritte o simboli che rimangono poi impressi sulla forma. In alcuni casi, la pasta viene pressata, come per il Valtellina Casera, e la pressatura consente di facilitare lo spurgo del siero, fornire una struttura e formare una crosta utile per la conservazione del formaggio, oltre a consolidarne la forma. Il grado di pressione varia a seconda del tipo di formaggio e deve essere graduale per non comprimere lo strato superficiale e bloccare così l'umidità presente nelle piccole cavità dei formaggi. Da questo punto in poi inizia una seconda fase in cui i fermenti lattici presenti nel latte di partenza, e quelli aggiunti in seguito per conferire al formaggio caratteristiche organolettiche particolarmente omogenee e costanti, cominciano a riprodursi regalando ai formaggi le loro caratteristiche organolettiche specifiche. In particolare, i formaggi freschi a pasta molle vengono messi a maturare in luoghi caldi e umidi per ore, mentre i formaggi a pasta dura a lunga stagionatura vengono lasciati spurgare per qualche ora, ma la maturazione vera e propria avviene soltanto dopo la salatura.

Salatura

Questa fase precede la stagionatura e, se effettuata a secco, consiste nello sfregare o aspergere le forme con il sale, oppure immergerle in salamoia o ancora aggiungere sale alla cagliata. Le operazioni di salatura possono essere ripetute più volte e consentono non solo un aggiustamento di gusto, ma svolgono anche un'azione conservante. La salatura a secco fornisce al formaggio una crosta più morbida e un sapore più uniforme, poiché la pasta assorbe il sale poco alla volta e nella quantità voluta.



Stagionatura

Fase essenziale nella produzione di un buon formaggio è la stagionatura. La composizione del formaggio, infatti, viene modificata permettendo la fermentazione degli zuccheri e la degradazione di proteine e grassi e il prodotto assume a questo punto la consistenza e l'aspetto esteriore desiderato. Con lo svilupparsi di un mercato nazionale e internazionale del formaggio, il processo di stagionatura non è più soltanto appannaggio di pochi maestri casari: nasce la figura dello stagionatore di formaggi professionista, che ritira le forme fresche dai produttori e si occupa della loro maturazione, processo che necessita della disponibilità di luoghi di stagionatura adatti ai vari tipi di prodotto. Tutti i formaggi industriali hanno un tempo di consumo breve proprio perché la produzione può essere svolta dalle macchine, ma una stagionatura media o lunga deve avvenire sotto il continuo controllo dell'uomo che spesso deve pulire, oliare o lavare le forme in acqua e sale. Durante la maturazione il lattosio, la caseina e i grassi, come abbiamo visto, si trasformano totalmente e si viene a formare e si consolida la crosta esterna del formaggio.

Consigli per il consumo

In ogni stagione e per ogni palato ci sono formaggi da gustare, da quelli molli e freschi a quelli stagionati, sempre con un occhio alla qualità e soprattutto alla scelta, che è una responsabilità del consumatore. Anche la conservazione è fondamentale per usufruire del prodotto nel miglior modo possibile e per consumare il formaggio al massimo delle sue qualità.

Analisi sensoriale

Un'ottima guida nella scelta del formaggio è la percezione sensoriale del prodotto. L'osservazione di semplici caratteristiche generali, infatti, consente di poter scegliere il formaggio migliore e non cadere in errore nella selezione.

Osservare la crosta

La crosta del formaggio, pur nelle sue più diverse varietà e colori, è un ottimo indice di qualità: una crosta ben definita, infatti, indica una corretta fase di maturazione. A seconda del prodotto e della forma, la crosta può avere diverse caratteristiche. Può essere rugosa o liscia, sottile o spessa, a "buccia d'arancia" o a corteccia. La crosta, a seconda del tipo di formaggio, può presentare tracce di muffa e può anche essere umida.

Divino odore

Una norma generale da tenere sempre ben presente è fidarsi del proprio naso. Bisogna infatti saper riconoscere tramite il senso dell'olfatto un buon formaggio. La varietà dei formaggi italiani è un vero e proprio bouquet di profumi. In ciascun tipo di formaggio si possono riscontrare gli odori della panna, della terra, o persino odori che richiamano prodotti vegetali come le nocciole, le mandorle, l'erba.

Aromi di stagionatura, come l'odore di cantina, di muffa, di fungo e tartufo. Oppure quelli relativi al processo produttivo, come quelli di bruciato, cotto, o affumicato.

Il giusto taglio

Fondamentale per gustare i formaggi al massimo della qualità è il taglio. Il taglio, infatti, si differenzia a seconda della stagionatura e della consistenza della pasta che può essere liscia, burrosa, gessosa, friabile, scagliosa, spugnosa, secca, molle e colante sotto la crosta, con un'occhiatura fine, media e grande.

Per il taglio dei formaggi freschi, come la ricotta e simili, è richiesto un coltello dalla lama sottile e rigida.

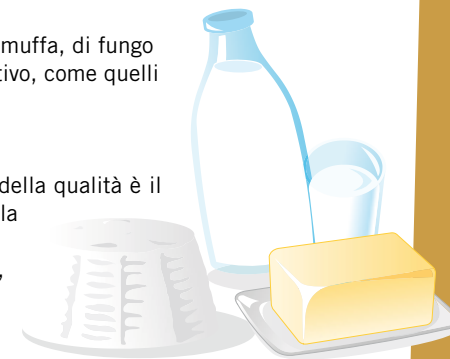
È consigliabile usare una lama di misura compresa tra i 25 e i 30 cm.

I formaggi a pasta molle come il taleggio, la caciotta o il gorgonzola necessitano una lama poco flessibile, leggera e tagliente lunga tra i 25 e i 30 cm. I formaggi a pasta filata, come il caciocavallo, il provolone, o la scamorza, si tagliano con coltelli dalla lama rigida. Anche i formaggi a pasta pressata, come la fontina, necessitano della stessa lama, sempre di misura compresa tra i 25 e i 30 cm. Il coltello per il taglio dei formaggi duri deve possedere una lama molto rigida. Un esempio su tutti è il coltello "a mandorla", il coltellino dalla forma arrotondata e dalla lama corta e appuntita che permette di staccare e spaccare piccole porzioni o scaglie di Parmigiano Reggiano o di Grana Padano senza alterarne la 'grana' e l'aroma. È l'unico coltello ammesso dagli intenditori ed è lo stesso attrezzo che si utilizza per il taglio della forma. Per tagliare i formaggi duri è consigliabile posizionare il coltello sul prodotto ed esercitare una spinta energetica verso il basso con entrambe le mani.

Conservare i formaggi

Affinché il formaggio mantenga fino al consumo le caratteristiche acquisite, i fattori da considerare sono la temperatura e l'umidità. Un frigorifero ben regolato deve mantenere la temperatura tra i 4° e i 6°, temperatura al di sopra della quale la crescita dei batteri è più rapida. I formaggi vanno conservati in pellicola d'alluminio e non in quella trasparente, poiché il PVC a contatto con i grassi del formaggio può rilasciare ftalati, sostanze che rendono la plastica eccessivamente elastica. Sarebbe bene non conservare i formaggi in frigorifero troppo a lungo ed estrarli dalla pellicola protettiva almeno mezz'ora prima del consumo.

Il formaggio è un prodotto molto sensibile e per questo è soggetto a diversi agenti naturali che ne variano la struttura, l'odore, il gusto. Le prime variazioni sono l'ossidazione della superficie e l'imbrunimento della pasta. Dopo qualche giorno dall'acquisto spesso si notano a naso e alla vista le mutazioni del formaggio, dato che solitamente l'odore e il sapore diventano più forti. La luce è un altro fattore che influisce negativamente sulla conservazione. I formaggi, comunque, si conservano abbastanza bene per una settimana, massimo due. La temperatura del frigorifero deve essere impostata intorno ai 4/5°C.



Vino e formaggio: abbinamento perfetto

Il formaggio è molto versatile, si accompagna bene a diversi altri alimenti, dalla frutta al miele. Ottimo aperitivo, straordinario antipasto, protagonista della tavola in ogni portata, questo alimento esalta il suo gusto anche con il vino. Il primo consiglio per un giusto abbinamento è fidarsi del territorio. Se si sceglie un formaggio caratteristico di una regione italiana, spesso c'è un vino appartenente allo stesso territorio che lo accompagna perfettamente, sempre considerando che libertà e sperimentazione nel gusto sono fondamentali per scoprire nuovi sapori e contrasti.

Ecco qualche consiglio generale per abbinare al meglio formaggi e vini.

FORMAGGI	VINI
FRESCHI NON SALATI	bianchi, freschi e zuccherini
FRESCHI SALATI	rossi leggeri, non eccessivamente morbidi
A PASTA MOLLE	rossi corposi e profumati
A PASTA DURA NON COTTA	rossi giovani, non eccessivamente profumati
A PASTA DURA POCO STAGIONATI	rossi corposi e intensamente profumati
A PASTA DURA MOLTO STAGIONATI	rossi invecchiati e molto profumati
A PASTA ERBORINATA	bianchi o rossi di alta gradazione e profumo intenso
CAPRINI GIOVANI	bianchi leggeri e lievemente profumati
CAPRINI STAGIONATI	rossi invecchiati e intensamente profumati

Valori nutrizionali

A seconda del tipo di latte con cui è prodotto e della stagionatura, ciascun formaggio presenta differenti caratteristiche nutrizionali. I prodotti caseari contengono gli stessi principi nutritivi del latte (ad eccezione del lattosio che si riduce quanto più il formaggio è stagionato e di una certa frazione proteica che sfugge alla cagliata) e rappresentano la miglior fonte di calcio alimentare. Sono eccellenti apportatori di proteine di elevato valore biologico (in una percentuale maggiore di quella delle carni) e di lipidi (quantità variabili tra il 20 e il 35% a seconda che si parta da latte intero o parzialmente scremato). Un minerale abbondantemente contenuto nei formaggi è il fosforo; vi sono poi altri minerali e oligoelementi importanti tra cui magnesio e zinco. Il contenuto di sale generalmente è maggiore nei formaggi stagionati o affumicati. Il principale problema derivante dal consumo eccessivo è il contenuto in colesterolo e trigliceridi.



Valori nutrizionali essenziali per 100 grammi di prodotto

FORMAGGIO	Kcal	KJ	Grassi (g)	Carboidrati (g)	Proteine (g)	Zuccheri (g)	Calcio (mg)	Fosforo (mg)	Ferro (mg)
BEL PAESE	373	1562	30,28	0,68	24,48	0,5	746	444	0,72
CACIOCAVALLO	452	1891	35,59	2,17	30,52	2,17	895	729	1,88
CACIOTTA DI PECORA	364	1523	29,84	2,54	21,58	2,54	298	375	1,62
CACIOTTA TOSCANA	368	1541	30,04	1,12	23,41	1,12	717	468	0,41
FIOR DI LATTE	254	1064	15,92	2,77	24,26	1,13	782	463	0,22
FONTINA	389	1628	31,14	1,55	25,6	1,55	550	346	0,23
GORGONZOLA	334	1396	27,68	0,45	20,75	0,45	184	188	0,5
GRANA	415	1736	27,34	3,41	37,86	-	1253	735	0,87
GROVIERA	413	1728	32,34	0,36	29,81	0,36	1011	605	0,17
MOZZARELLA	248	1038	12,22	23,67	11,47	23,67	610	583	0,4
PARMIGIANO	392	1641	25,83	3,22	35,75	0,8	1184	694	0,82
PECORINO	387	1618	26,94	3,63	31,8	0,73	1064	760	0,77
PROVOLONE	351	1471	26,62	2,14	25,58	0,56	756	496	0,52
RICOTTA	138	578	7,91	5,14	11,39	0,31	272	183	0,44
RICOTTA DI PECORA	174	728	12,98	3,04	11,26	0,27	207	158	0,38

(Fonte Dati: INRAN, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

Legislazione

IN EUROPA

All'inizio degli anni Novanta vengono adottati dai paesi dell'Unione Europea i regolamenti comunitari che disciplinano i marchi di riconoscimento e le relative norme produttive. I più significativi sono stati il Regolamento (CEE) 2081/92 sulle DOP (Denominazioni di Origine Protetta), le IGP (Indicazioni Geografiche Protette) e 2092/91 sull'agricoltura biologica. Nel 2006 i precedenti regolamenti sono stati abrogati con l'approvazione del regolamento 509/06, che ha introdotto i prodotti a marchio STG (Specialità Tradizionale Garantita), e del 510/06, che ha abrogato il Regolamento 2081/92.

Nuovo Regolamento sui marchi DOP/IGP

Per venire incontro alle necessità degli operatori e dei consumatori, i nuovi regolamenti europei (n. 628 del 2.07.08) hanno modificato i loghi DOP e IGP, che risultavano troppo simili tra loro. Le nuove regole stabiliscono colori diversi per i due loghi: rosso e giallo per le DOP e blu e giallo per le IGP.





DOP - Denominazione di Origine Protetta

La Denominazione di Origine Protetta viene attribuita esclusivamente ai prodotti agroalimentari le cui caratteristiche qualitative dipendono dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (materie prime, caratteristiche ambientali, localizzazione) che umani (produzione tradizionale e artigianale) i quali, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori del luogo di origine. La produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome. La tracciabilità geografica è infatti un elemento determinante per ottenere la DOP di un prodotto. Le regole produttive in materia sono molto rigide ma solo così viene garantita la massima qualità dei prodotti.



IGP - Indicazione Geografica Protetta

Il termine Indicazione Geografica Protetta indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità dipende dall'origine geografica e la cui produzione o trasformazione avviene in una precisa area. Per ottenere la IGP almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare zona. In pratica, se i prodotti DOP devono essere al 100% prodotti in un determinato territorio, quelli IGP possono esserlo anche solo in parte.



STG - Specialità Tradizionale Garantita

La Specialità Tradizionale Garantita è un nome registrato volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da metodi di produzione tradizionale. Questa certificazione si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una "specificità" legata alla produzione o alla tradizione di una determinata area geografica, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale area.



Agricoltura Biologica

I prodotti biologici devono essere ottenuti rispettando precise regole di produzione tradizionale e sono riconoscibili dalla dizione in etichetta "Agricoltura biologica - Regime di controllo CE". Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e le Regioni hanno realizzato il Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica (SINAB), che offre informazioni e servizi ai consumatori e agli operatori del settore per lo sviluppo e la valorizzazione dell'agricoltura biologica italiana.

Link utile: www.sinab.it

IN ITALIA

PAT - Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Suddivisi in categorie precise, i PAT, regolamentati dall'art. 8 del D. Lgs. 173 del 1998 e dal D.M. 350 del 1999 e successive modifiche, puntano la loro specificità su una produzione imprescindibilmente legata a metodi tradizionali in uso da almeno 25 anni. A differenza di DOP e IGP, essi hanno produzione e diffusione limitata e per la loro salvaguardia è stato creato un elenco ufficiale a cura del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in cui sono presenti oltre 4000 prodotti definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e Bolzano.



Le Terre del formaggio

Mille sapori da scoprire. Un formaggio per ogni gusto e forse di più. I formaggi DOP e STG rappresentano un vanto per la tradizione italiana. Apprezzati in tutto il mondo, sono un patrimonio di profumi e aromi per molti ancora poco conosciuto. Vale la pena avventurarsi, partendo dalla propria regione, per arrivare a conoscere i prodotti della penisola intera. Ogni area geografica ha infatti le proprie eccellenze; di seguito forniamo l'elenco di quei formaggi che hanno meritato il prestigioso marchio di denominazione tutelata.



Asiago DOP

Regioni: Veneto, Prov. Aut. Di Trento

Province: Trento, Vicenza, Padova, Treviso

Questo formaggio è prodotto sin dai tempi del Medioevo nelle province di Trento, Padova, Treviso e Vicenza e si divide in due tipi in base alle tecniche di produzione: l'Asiago di allevo (stagionato) e l'Asiago pressato (fresco). Il primo ha un gusto dolce quando è giovane, piccante dopo la stagionatura, prevista tra i 4 e i 9 mesi. Il secondo è più grasso e può piacere a chi ama i formaggi giovani. L'Asiago è consumato a tavola e utilizzato in cucina. Fresco o pressato, stagionato o d'allevo, un formaggio dal gusto caratteristico che varia a seconda della stagionatura. Un sapore deciso per la varietà invecchiata, più delicato e dolce per la varietà fresca. Invecchiato ha una crosta liscia e regolare, pasta compatta con occhiatura generalmente di piccola grandezza. Il profumo ha sentori di frutta secca, di lievito. L'Asiago fresco invece profuma di burro, ha una

crosta liscia e sottile, la pasta è elastica e presenta un'occhiatura pronunciata e non regolare. A differenza del tipo stagionato, che si conserva più a lungo, l'Asiago fresco in casa mantiene inalterate le sue caratteristiche per circa dieci giorni. Si ottiene da solo latte vaccino. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96 e Reg. CE n. 1200 del 15.10.07 - GUCE L. 271 del 16.10.07)



Bitto DOP

Regione: Lombardia

Province: Sondrio, Bergamo

Pasta semidura, forma regolare, sapore delicato. Sono le caratteristiche del Bitto, formaggio lombardo di antichissima tradizione. Si racconta che il Bitto nasca tra le popolazioni celtiche, le quali, scacciate dalla Pianura Padana ad opera dei Romani, popolarono la Valtellina, territorio montuoso e quindi più "difficile" da sfruttare da un punto di vista alimentare, ma anche rifugio sicuro, fertile e abbondante di pascoli.

"Bitto" deriva, infatti, dal celtico "bitu", ovvero sia "perenne". È prodotto con latte vaccino intero, ha una crosta di colore giallo paglierino, la pasta presenta occhiature molto diradate l'una dall'altra. Il colore varia a seconda dell'invecchiamento. I sapori delicati con la stagionatura si fanno più forti e assumono un gusto piacevolmente aromatico. Il Bitto compare in diverse ricette della cucina tradizionale lombarda e molto stagionato è anche utilizzato come formaggio da grattugia. (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Bra DOP

Regione: Piemonte

Province: Cuneo, Torino

Il Bra può essere sia tenero che duro. Nel primo caso è un formaggio dalla pasta bianca e abbastanza elastica, come la crosta che è chiara con sfumature brune. La varietà dura nella crosta assume invece una colorazione che si avvicina al cuoio. Il Bra nella stagionatura mantiene un odore gradevole che man mano si fa più intenso. Generalmente è prodotto con latte vaccino, in alcuni casi con l'aggiunta di latte caprino o ovino. È caratteristico della provincia di Cuneo, dove l'arte casearia è antichissima. Il nome deriva dal comune di Bra, centro produttivo di questa eccellenza piemontese. (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Caciocavallo Silano DOP

Regioni: Calabria, Campania, Molise, Puglia, Basilicata

Province: Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Isernia, Campobasso, Foggia, Bari, Taranto, Brindisi, Matera, Potenza

Il Caciocavallo Silano DOP è fra i più antichi e caratteristici formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia. La tesi più accreditata sull'origine della denominazione "caciocavallo" la fa derivare dalla consuetudine di appendere le forme di formaggio, in coppie, a cavallo di pertiche di legno, disposte in prossimità di focolari. È Ippocrate nel 500 a.C. il primo a descrivere la tecnica usata dai greci nella preparazione del cacio. In seguito fu Plinio a esaltare le qualità del "butirro", l'antenato del Caciocavallo Silano. Aromatico e delicato, un sapore che si squaglia in

bocca quando è fresco, piccante quando è maturo, il Caciocavallo Silano all'esterno ha una crosta sottile di colore giallo paglierino. La pasta è compatta e sfuma di colorazione verso l'esterno. Presenta leggerissime occhiature. La forma varia a seconda della tradizione locale, solo nella presenza o meno della cosiddetta "testina" formata dai legacci. Si produce con latte vaccino. (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96 e Reg. CE n. 1204 del 04.07.03 - GUCE L. 168 del 05.07.03)



Canestrato di Moliterno IGP

Regione: Basilicata

Province: Matera, Potenza

È un formaggio a pasta dura ottenuto da latte intero di pecora e di capra. La zona di Moliterno è famosa da sempre per i suoi particolari allevamenti ovini e caprini, tanto che gli allevatori locali hanno selezionato la razza ovina Gentile di Lucania incrociando le pecore in minor quantità ma di maggior qualità. Sembra che addirittura il nome del comune derivi dal latino *mulgere*, cioè "mungere". Questo formaggio deve la sua particolarità al fatto di essere stagionato all'interno dei fondaci, ambienti secchi e ben aerati con mura spesse almeno 40 cm con almeno due lati interrati e due aperture per il riciclo dell'aria, che sono presenti solo nella zona di produzione. Presenta forma cilindrica, con diametro di 20 cm circa e altezza di 10-15 cm, con peso variabile dai 2 ai 5,5 kg. La pasta è compatta, con occhiatura irregolare, al taglio di colore bianco o paglierino a seconda della stagionatura. Il sapore può essere dolce o piccante, nel caso del formaggio più maturo. In base alla durata della stagionatura il Canestrato di Moliterno IGP si distingue in Primitivo, stagionato fino sei a mesi; Stagionato ed Extra, quando la stagionatura si protrae rispettivamente fino ad un anno e oltre un anno. (Reg. UE 441 del 21.05.2010 - GUUE L 126 del 22.05.2010)



Canestrato Pugliese DOP

Regione: Puglia

Province: Foggia, Bari

Il Canestrato Pugliese è un antico formaggio di pecora legato alla pratica della transumanza e ancora si produce solo da dicembre a maggio. La forma presenta segni particolari, dovuti allo stampo. Il Canestrato infatti deve il suo nome ai canestri di giunco, le fiscelle, in cui tradizionalmente viene prodotto. La crosta è rugosa, dura, spessa e di colore lievemente marrone o marrone intenso. La pasta è compatta poco elastica e friabile, il gusto può variare a seconda della stagionatura, da delicato a più deciso. È prodotto con latte di pecora. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Casatella trevigiana DOP

Regione: Veneto

Province: Treviso

La produzione di Casatella trevigiana ha antiche origini contadine. Il formaggio molle, non cotto, a rapida maturazione già nel passato prendeva il nome di "Casata" o "Casatela", perché preparato in casa per il consumo domestico. Le prime testimonianze scritte di questo prelibato formaggio risalgono al Seicento e al Settecento. Nelle famiglie contadine nell'Ottocento la Casatella non poteva mai

manca. Era alimento fondamentale della mensa quotidiana insieme alla polenta. La Casatella trevigiana veniva tradizionalmente preparata con il latte di avanzo dell'alimentazione giornaliera e, nei casi di indigenza, si chiedeva in prestito il latte alla famiglia più vicina. Una tradizione conosciuta come "prestanza del latte". Si ottiene esclusivamente con latte vaccino, la forma è cilindrica con facce piane o leggermente convesse.

(Reg. CE n. 487 del 02.06.2008 - GUCE 143 del 3.06.2008)



Casciotta d'Urbino DOP

Regione: Marche

Province: Pesaro - Urbino

Pasta molle e friabile e una crosta sottile, la Casciotta d'Urbino ha un sapore dolce, intenso e persistente. La pasta presenta una leggera occhiatura. Ha una forma cilindrica arrotondata di dimensioni ridotte. Il prodotto è composto dal 70% di latte di pecora e il 30% di latte di vacca. Ha origini antiche ed era merce di scambio dei duchi di Urbino con lo Stato Pontificio. È un formaggio da tavola che va conservato in frigorifero, si consiglia però di portarlo a temperatura ambiente prima del consumo. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 GUCE - L. 148 del 21.06.96)



Castelmagno DOP

Regione: Piemonte

Provincia: Cuneo

Il Castelmagno è un formaggio rinomato sin da tempi molto remoti. Questo è dimostrato dal testo di una sentenza arbitrale del 1277, secondo la quale, per l'usufrutto di alcuni pascoli in contestazione fra i Comuni di Castelmagno e di Celle di Macra, si fissava come canone annuo, da pagarsi al Marchese di Saluzzo, una certa quantità di formaggi di Castelmagno, che è presumibile siano stati dello stesso tipo di quelli che si fabbricano attualmente. L'epoca d'oro di questo prestigioso formaggio è stata l'Ottocento, quando compare nei menu dei più prestigiosi ristoranti di Londra e di Parigi. Negli anni Sessanta lo spopolamento delle montagne ha rischiato di cancellare l'antica tradizione di questo formaggio, oggi protagonista di un indiscusso successo. Latte vaccino intero con qualche aggiunta di latte ovino e caprino fanno del Castelmagno un formaggio unico. La forma caratteristica è cilindrica a facce piane. A seconda della stagionatura può presentare alcune erborinature, frequenti nelle forme più invecchiate. Il sapore, se poco stagionato, è delicato e appena salato. Un invecchiamento superiore ai cinque mesi regala al palato sapori completamente diversi, più forti, che vanno dal salato al piccante. (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Fiore Sardo DOP

Regione: Sardegna

Province: Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio

Latte intero di pecora e crosta gialla che si scurisce fino a diventare marrone con la stagionatura. È uno dei formaggi più noti della Sardegna. Pasta dura, inconfondibilmente bianca, sapore piccante che si acuisce con la maturazione. Pare

che le origini di questo prodotto si perdano nel tempo, nella Sardegna ancora non conquistata dai Romani. In epoca romana il formaggio era tra gli alimenti principali della popolazione sarda. Dopo l'anno 1000 risulta che fosse intensa la produzione casearia, inoltre le forme di formaggio costituivano mezzo di pagamento. Attorno al 1294 le navi trafficanti in Sardegna, pisane e genovesi, erano cariche specialmente di granaglie, carni e formaggio. Questa antica tradizione è giunta fino a noi. La lavorazione di questo formaggio avviene ancora secondo antiche tecniche tradizionali, come il *piccàu* e l'*arremondàu*.

(Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Fontina DOP

Regione: Valle d'Aosta

Provincia: Aosta

La Fontina è uno dei formaggi vaccini italiani più noti e apprezzati fin dal Settecento, anche se gli esperti suppongono che la sua origine sia ancora più antica. Ha ottenuto il primo riconoscimento di Denominazione d'Origine nel 1955. Si presta bene ad essere impiegato in cucina per le farciture o come condimento, ma anche per essere servito fresco in tavola. In questo caso è consigliabile, per gustare al meglio le sue qualità, lasciarlo fuori dal frigo per circa un'ora. Rappresenta l'ingrediente base della fonduta valdostana, insieme a latte e tuorli d'uovo che sono indispensabili per evitare che la crema di formaggio si raggrumi. Ha una forma cilindrica, un diametro di 30-40 cm e un peso che va dagli 8 ai 18 kg. La crosta è compatta e sottilissima. Tra i formaggi più popolari e conosciuti, la Fontina si riconosce per la sua caratteristica occhiatura e il colore avorio. La crosta, compatta e di colore marrone, si scurisce a seconda della stagionatura. Il gusto è tra i più caratteristici: dolce, delicato e fondente. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

Regioni: Emilia Romagna, Marche

Province: Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Bologna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno

Come suggerisce il suo nome, questo formaggio, prodotto con latte ovino e bovino, viene stagionato in fosse fin dal Medioevo, quando si escogitò questo sistema per salvare i viveri dalle numerose razzie di invasori di passaggio. La tradizione si è mantenuta pressoché immutata, tanto che, ancora oggi, per la produzione del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP si seguono le regole fissate dai codici malatestiani. Il metodo di produzione di questo formaggio è unico e prevede quattro fasi principali: la preparazione della fossa in cui verranno messi a stagionare i formaggi, operazione che consiste nel bruciare della paglia all'interno di fosse scavate nel tufo per togliere tutta l'umidità, l'infossatura delle forme inserite in panni bianchi per evitare la traspirazione, la sigillatura della fossa con un coperchio di legno sigillato con il gesso e la sfossatura dopo 90 giorni di stagionatura. Questo particolare metodo produce forme dalle strutture irregolari con crosta pressoché assente e dall'odore unico che ricorda i profumi del sottobosco accompagnati da sentori di muffa e tartufo. (Reg. CE 1183 del 30.11.2009 - GUCE L 317 del 03.12.2009)



Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP

Regione: Lombardia

Provincia: Bergamo

Compatto ed elastico, il Formai de Mut si riconosce per la pasta di colore paglierino che presenta occhiature irregolari e diffuse. Il nome indica il luogo della sua produzione, "Formaggio di montagna" nel dialetto della Val Brembana. Non è un formaggio piccante, ha un sapore delicato e dolce il cui aroma una volta assaggiato è inconfondibile. Prodotto da molti secoli nell'Alta Valle Brembana, si ottiene dal latte vaccino intero di mucche che pascolano a un'altezza tra i 1.200 e i 2.500 metri. Come formaggio da tavola è consigliabile utilizzare la varietà con stagionatura superiore ai sei mesi. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Gorgonzola DOP

Regioni: Piemonte, Lombardia

Province: Alessandria, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli

Il Gorgonzola è un formaggio vaccino ed è tra gli alimenti italiani più rappresentativi in Europa. Il suo nome deriva da un paese omonimo in provincia di Milano che costituisce un importante punto di raduno delle mandrie padane in transito e dove sembra sia stato prodotto per la prima volta nell'anno di grazia 879. Le sue origini si perdono nella leggenda, poiché si narra che un maestro casaro, per attardarsi con la sua bella, abbia dimenticato all'aperto una notte intera la sua cagliata, trovandola ammuffita al mattino dopo. Così sembra sia nato il Gorgonzola, un formaggio molle, grasso, a pasta cruda e morbida, screziato dalla muffa con delle striature verdognole. Il suo sapore contiene sia il dolce che il piccante in una delicata armonia. Ha forma cilindrica, diametro di 25-30 cm e peso di 6-12,5 kg. La crosta è di un marrone rossiccio e la stagionatura va dai 50-60 gg ai 4 mesi. È un prezioso condimento per pasta e carni e si presta bene ad essere un formaggio da tavola. Va conservato in frigo, ma per gustarlo al meglio è necessario tenerlo a temperatura ambiente per almeno trenta minuti. Si produce esclusivamente con latte vaccino. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Grana Padano DOP

Regioni: Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Prov. Aut. Trento, Veneto

Province: Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Padova, Trento, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, Ferrara, Forlì, Piacenza, Ravenna

Il Grana Padano nasce intorno all'anno mille per opera dei frati cistercensi i quali vollero escogitare un modo per conservare il latte vaccino prodotto in eccesso dai loro allevamenti. Si presenta in forma cilindrica, diametro 35-45 cm e peso di 24-40 kg. La pasta è dura, compatta e granulosa ed è un formaggio semigrasso, dolce e saporito. Ha una crosta dura, liscia e spessa di color giallo chiaro con marcatura di garanzia. Il Grana Padano ha una pasta granulosa che si divide in scaglie al taglio. La sua caratteristica è di avere una lenta maturazione. Dopo essere stato messo in forma infatti il Grana Padano deve stagionare per nove mesi. Per gustarlo al meglio come formaggio da tavola è necessario scheggiarlo. Una stessa forma peraltro può

avere diversi sapori, tutti da apprezzare, a seconda della vicinanza con la crosta. Si produce con latte crudo di vacca. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Montasio DOP

Regioni: Veneto, Friuli Venezia Giulia

Province: Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Belluno, Treviso, Padova, Venezia

Il formaggio Montasio trae il suo nome dal massiccio del Montasio, in Friuli. Le prime notizie sicure della produzione risalgono al Settecento. Il Montasio è un formaggio da gustare nei tre diversi invecchiamenti che lo distinguono. Il tipo fresco viene stagionato da due a cinque mesi, quello di media stagionatura dai cinque ai dodici mesi, il più stagionato può arrivare ai due anni. Il sapore di questo formaggio varia naturalmente a seconda delle tre varietà. In generale da delicato passa a toni più forti e aromatici. Si produce con latte vaccino. Al massimo della stagionatura può essere usato anche grattugiato. Il modo migliore per conservarlo in frigo è avvolgerlo in un canovaccio. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Monte Veronese DOP

Regione: Veneto

Provincia: Verona

Prodotto ancor prima dell'anno mille, il formaggio era usato come preziosa merce di scambio. Denominato *caseus macaegus* o *caesus oculus*, a seconda della produzione. La differenza tra il Monte Veronese di allora e quello odierno è solo nella tecnica di trasformazione del latte, che si è perfezionata un paio di secoli dopo, con l'arrivo dei Cimbri. Il Monte Veronese oggi si ottiene con due qualità di latte vaccino, intero o parzialmente scremato, che generano a loro volta due diverse varietà di formaggio. Con il latte intero e una stagionatura compresa tra i venticinque e i sessanta giorni è un prodotto dal sapore delicato, dalla crosta sottile ed elastica. Dal latte parzialmente scremato e da una stagionatura di novanta giorni si ottiene un formaggio dal sapore leggermente piccante. Ha forma cilindrica, la crosta è elastica, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino in inverno e paglierino-giallo d'estate, con occhiatura irregolare più o meno diffusa. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Mozzarella di Bufala Campana DOP

Regioni: Campania, Lazio, Molise, Puglia

Province: Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia

Il consumo di questo formaggio tipico della Campania, a partire dal Settecento, si diffuse anche al di fuori della regione e ancora oggi rappresenta un esempio di eccellenza nella produzione casearia meridionale. Anche se compete sul mercato con molti altri tipi di mozzarella, fatte con latte vaccino o misto, questo prodotto DOP è ottenuto esclusivamente da latte di bufala, i cui allevamenti erano diffusi nell'area meridionale, sin dall'epoca romana. Si presenta in forma tonda ma anche a treccia, il colore è bianco porcellanato e il profumo è quello dei fermenti lattici vivi. Quando è fresca, è morbida, elastica e gronda siero. La Mozzarella di Bufala Campana, come gli altri prodotti DOP, ha dei rigidi disciplinari di produzione. Il latte da cui trae origine deve essere consegnato al caseificio entro sedici ore dalla mungitura.

Le forme variano a seconda dell'area geografica. La pasta ha una struttura a sfoglie e al taglio deve presentare, se fresca, le caratteristiche scoloriture sierose. Il sapore è inconfondibile, la sua origine antichissima. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96 e Reg. CE n. 103 del 04.02.08 - GUCE L. 31 del 05.02.08)



Mozzarella STG

La Mozzarella STG, prodotta sia con latte fresco di bufala che di vacca, deve il suo nome unico al verbo mozzare, operazione praticata rigorosamente a mano nella fase finale della lavorazione. Questo prodotto, tipico dell'Italia Meridionale e conosciuto in tutto il mondo, trae origine dalla secolare tradizione dei formaggi a pasta filata. Dopo una veloce pastorizzazione a 71,7°C, al latte viene aggiunto del caglio bovino liquido ad una temperatura di 35-39°C. La cagliata dopo la maturazione viene tagliata a pezzi, filata in acqua calda salata fino alla sua modellazione e rassodata in acqua salata fredda. Il prodotto è immesso in commercio nella sola tipologia Mozzarella STG, in forma sferoidale (eventualmente con testina) o a treccia e viene confezionata all'origine. La Mozzarella STG può essere prodotta nell'intero territorio dell'Unione Europea. Per la produzione si adotta il disciplinare di produzione registrato ai sensi del Reg. CEE 2082/92, che tutela gli alimenti realizzati secondo le ricette tradizionali di uno Stato membro. (Reg. CE 2527 del 25.11.1998 - GUCE L. 317 del 26.11.1998)



Murazzano DOP

Regione: Piemonte
Provincia: Cuneo

Bianco, finemente granuloso, dal sapore delicato, il Murazzano è ottenuto da latte ovino intero, a volte misto a latte di vacca. Non presenta crosta quando è fresco e quando è stagionato assume una patina di colore paglierino. È un formaggio antichissimo, addirittura citato da Plinio il Vecchio. Per tradizione, il giorno di mercato un tempo le donne dell'Alta Langa si recavano a Murazzano per andare a vendere le loro *tume*. La qualità più pregiata è quella di solo latte di pecora. Per gustarlo al meglio è preferibile toglierlo dal frigo almeno un'ora prima del pasto. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Parmigiano Reggiano DOP

Regioni: Emilia Romagna, Lombardia
Province: Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Mantova

Amato da personaggi del calibro di Boccaccio, Molière e Diderot, il Parmigiano ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione d'Origine dal 1955. È un formaggio derivante da latte vaccino crudo, ha pasta dura, cotta non pressata, è semigrasso e mostra una struttura granulosa, friabile e solubile. Il diametro è 35-45 cm per un peso di 30-40 kg, ha la crosta scura giallo dorata e oleata, dura e spessa e per la sua produzione viene impiegato il latte di due mungiture, una serale e una mattutina. La stagionatura è di almeno 12 mesi. Saporito, delicato, non piccante, il Parmigiano Reggiano si consuma preferibilmente a scaglie per assaporare la granulosità del prodotto. A garanzia della qualità c'è una forte selezione e il marchio viene apposto solo alle forme migliori. Il Parmigiano Reggiano classico ha una stagionatura che va dai 22 ai 24 mesi. È tra i prodotti italiani più conosciuti all'estero ed è il re delle tavole italiane. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Pecorino di Filiano DOP

Regione: Basilicata
Provincia: Potenza

Un formaggio a pasta dura prodotto con latte di pecora, la cui cagliata viene rotta ancor oggi con strumenti tradizionali come il mestolo di legno chiamato "scuopolo". La stagionatura del Pecorino di Filiano avviene in grotte di tufo per almeno 6 mesi. Ha una crosta dura di colore giallo dorato con evidenti segni della fuscella che lo ha contenuto.

Gli studiosi fanno risalire il toponimo di Filiano all'abbondanza di lana filata dovuta alla presenza di tanti allevamenti di pecora. La pasta è compatta e presenta piccole occhiature, il colore va dal bianco al paglierino a seconda delle forme più giovani o più stagionate. (Reg. CE n. 1485 del 14.12.07 - GUCE L. 330 del 15.12.07)



Pecorino Romano DOP

Regioni: Toscana, Lazio, Sardegna
Province: Frosinone, Grosseto, Latina, Roma, Viterbo, Cagliari, Nuoro, Sassari.

Questo antichissimo formaggio faceva parte del rancio dei missionari romani in missione di guerra e proviene da latte ovino di greggi laziali, sarde e grossetane. Nonostante il nome, soltanto una piccola percentuale proviene dal Lazio, poiché nell'Ottocento i maestri caseari trasferirono le loro conoscenze in Sardegna, dove il formaggio trovò un ambiente migliore per la sua produzione. È aromatico, piacevolmente piccante, con pasta di colore bianco o paglierino ed ha una struttura compatta. Tra i pecorini, quello Romano è apprezzato sia come formaggio da tavola che da grattugia. La sua forma è cilindrica, ha un diametro di 20-30 cm e ha un peso tra gli 8 e i 20 kg. La crosta è liscia e marrone e la stagionatura non è inferiore agli 8 mesi. Come dice il nome, è fatto con latte intero di pecora e la sua produzione va esclusivamente da ottobre a luglio. La pasta può essere di colore bianco o paglierino e presenta leggere occhiature. Viene prodotto sia per essere consumato a tavola che grattugiato, a seconda della stagionatura. Dal grado di maturazione dipende anche il sapore, che nel caso del Pecorino Romano giovane è aromatico e leggermente piccante, nel caso di quello invecchiato è piccante e intenso. Gli antichi romani erano golosi di questo formaggio. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Pecorino Sardo DOP

Regione: Sardegna
Province: Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio

Il Pecorino Sardo, dopo quello Romano e il Fiore Sardo, è il terzo grande formaggio ovino della Sardegna, isola che può vantare una fortissima tradizione casearia e maestri casari di grande esperienza. È un formaggio ovino a pasta cruda o semicotta, dura e compatta. È di forma cilindrica, diametro 24-26 cm e peso che oscilla dai 2 ai 9 kg. La crosta è spessa e di colore bianco giallognolo. Viene consumato fresco a tavola e in cucina. Stagionato è ottimo da grattugia. Dolce o maturo il Pecorino Sardo è prodotto esclusivamente con latte di pecora. Il Pecorino Sardo giovane vuole dai 20 ai 60 giorni di maturazione, ha la crosta liscia e la pasta bianca, compatta e morbida al taglio, presenta scarse occhiature. Il sapore è dolce-acidulo. Il Pecorino Sardo maturo possiede invece una crosta liscia e piuttosto

dura, mentre il colore della pasta varia dal bianco al paglierino. Come nel Pecorino Sardo giovane l'occhiatura è piuttosto scarsa, mentre il sapore è differente: piccante, persistente e forte. (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Pecorino Siciliano DOP

Regione: Sicilia

Province: Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani

La crosta di questo formaggio varia in colorazioni dal bianco al giallognolo ed è ruvida a causa dei solchi lasciati dalla fuscilla in cui è stato contenuto. La pasta, che presenta poche occhiature, a volte viene condita con grani di pepe. Generalmente è bianca o paglierina a seconda della stagionatura. Il sapore è gradevolmente deciso e speziato. A seconda della consistenza della pasta può essere utilizzato come formaggio per il pasto o grattugiato. È considerato da molti il formaggio più antico d'Europa, scuramente ha un'origine mitica, visto che il Pecorino Siciliano è il formaggio del Ciclope Polifemo. In epoca romana sarà Plinio a citarlo tra le prelibatezze casearie della sua epoca. Si produce con latte di pecora intero. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Pecorino Toscano DOP

Regioni: Toscana, Umbria, Lazio

Province: Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa, Viterbo, Terni

Plinio il Vecchio, nella sua monumentale *Naturalis Historia*, accenna in alcuni passi alla produzione del Pecorino in Toscana. Un tempo era chiamato Cacio Marzolino perché la sua produzione iniziava nel mese di marzo. Con tale nome si ritrova menzionato in una memoria sul formaggio toscano scritta da Francesco Molinelli verso la fine del Settecento. Il Pecorino Toscano si può consumare sia fresco che maturo a seconda della stagionatura ed è prodotto con latte ovino intero. Il colore della crosta è generalmente paglierino, ma varia molto dai processi di produzione e della stagionatura. La pasta è leggermente occhiata e la durezza varia a seconda dell'invecchiamento. Questo formaggio non ama l'umidità del frigorifero, preferisce ambienti asciutti. (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Piave DOP

Regione: Veneto

Provincia: Belluno

Questo formaggio è ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino dalle razze tipiche della zona di Belluno mantenute al pascolo ed alimentate esclusivamente con foraggio di prato, che rende questo prodotto meno grasso e più ricco di proteine. Ha forma cilindrica con diametro di 255-340 mm e peso variabile da circa 5 a circa 7 kg, a seconda della tipologia. Il Piave DOP ha radici antiche: con l'avvento del periodo industriale, nella seconda metà dell'Ottocento, la crisi conseguente all'emigrazione e al degrado dei territori montani porta alla costituzione delle prime latterie sociali cooperative, dette "turnarie", finalizzate a ridurre i costi di produzione. Da allora il Piave si è ritagliato un importante posto anche nella cucina locale. Nelle diverse tipologie, infatti, si presta ad essere consumato sia da solo che come ingrediente per le più svariate ricette, nonché grattugiato nel caso dei formaggi più maturi. (Reg. EU n. 443 del 21.05.2010 - GUUE L 126 del 22.05.2010)



Provolone del Monaco DOP

Regione: Campania

Provincia: Napoli

L'impervietà del territorio dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina rendeva quasi impossibile il commercio con Napoli attraverso la terra. Per questo in antichità il provolone raggiungeva i mercati di Napoli via mare. I pastori nel cuore della notte affrontavano un viaggio faticoso a dorso di mulo attraverso le asperità della Penisola Sorrentina per raggiungere il mare. Sulle spiagge affidavano il prelibato prodotto ai contadini che raggiungevano Napoli in barca per il commercio. Per ripararsi dall'umidità del mare e della notte questi uomini erano soliti coprirsi con un grande mantello simile al saio indossato dai monaci. Fu così che nei mercati napoletani cominciarono a chiamare questi uomini monaci e lo straordinario prodotto il Provolone del Monaco. Questo formaggio si produce esclusivamente con latte vaccino ed è caratterizzato da una forma a melone leggermente allungato, da una crosta sottile di colore giallognolo con toni leggermente scuri, quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia che suddividono il Provolone in un minimo di 6 facce. (Reg. CE n. 121 del 9.02.2010 - GUUE n. 38 del 11.02.10)



Provolone Valpadana DOP

Regioni: Prov. Aut. Trento, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna

Province: Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento

Il provolone, originario del sud Italia, è prodotto in Valpadana dalla metà del 1800. Crosta liscia e sottile, la forma del Provolone Valpadana è molto varia, va dalla classica fiaschetta al salame. Le caratteristiche della sua pasta sono costanti, compatta e con qualche occhiatura. Il sapore è inconfondibile, fino a tre mesi di stagionatura è dolce e delicato, superati questi tempi assume toni piccanti e saporiti. La crosta è sempre liscia e sottile. È prodotto con latte vaccino intero e si presenta in diverse forme: sferica, a pera, a mandarino, cilindrica, a pancetta, a salame. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Quartirollo Lombardo DOP

Regione: Lombardia

Province: Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia, Varese

La sua origine risale almeno al X secolo dopo Cristo e ha a che fare con l'antica consuetudine dei mandriani lombardi, localmente chiamati bergamini, di far soggiornare il bestiame in montagna durante i mesi estivi e di riportarlo più a valle poco prima dell'autunno, dove il clima è più clemente e i prati riescono ancora a vegetare, riuscendo a dare erba da foraggio anche a fine stagione.

Il Quartirollo Lombardo è un formaggio inconfondibile per la sua forma quadrangolare e per il suo sapore. Il suo nome deriva dal fatto che per tradizione le vacche venivano nutrite con l'erba nata dopo il terzo taglio estivo, detta erba "quartirola". La crosta, nei formaggi appena stagionati, è di colore rosa, nelle forme più stagionate grigia verdastra. Il sapore varia a seconda della stagionatura, da acidulo ad aromatico. La pasta è bianca, compatta e grumosa. Si produce con latte vaccino. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Ragusano DOP

Regione: Sicilia
Provincia: Ragusa, Siracusa

Il Ragusano, chiamato in dialetto *scaluni* per la sua forma che ricorda il gradino di una scalinata, è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino. Formaggio dal sapore amabile e caratteristico, già dal 1500 è stato protagonista di un fiorente commercio oltre i confini del Regno di Sicilia, diventando con i secoli patrimonio storico e culturale dell'Isola. Nel 1515 Carmelo Trasselli in "Ferdinando il Cattolico e Carlo V" narra di una "esenzione dai dazi" per il Ragusano, a testimonianza di come fosse considerato una pregiata merce di scambio. La crosta è di colore giallo paglierino-marrone e il suo spessore massimo deve essere di 4 millimetri. La pasta invece è bianca o giallo paglierino. La consistenza è compatta e può presentare a seconda del grado di maturazione alcune fessurazioni. Il Ragusano fresco ha sapore dolce e delicato, mentre stagionato assume un caratteristico gusto piccante. Una stagionatura superiore ai 12 mesi lo rende un ottimo formaggio da grattugia. (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Raschera DOP

Regione: Piemonte
Provincia: Cuneo

Formaggio a pasta cruda pressata e semidura, il Raschera si produce con latte vaccino. La crosta è sottile e grigiastro, la pasta invece è bianca e presenta piccole occhiature irregolari. Da fine e delicato, il sapore del Raschera diviene leggermente piccante e intenso se stagionato. La forma quadrata del Raschera deriva dalla maggiore facilità con cui veniva trasportato sui muli dalla montagna alla valle. La sua data di nascita si colloca intorno al 1400, mentre non è chiara l'origine del nome. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Ricotta Romana DOP

Regione: Lazio
Provincia: Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti

La Ricotta Romana DOP, latticino fresco ottenuto da latte di pecora intero, presenta una pasta bianca a struttura grumosa ed un caratteristico sapore dolciastro di latte. Il termine ricotta si fa risalire al latino "recoctus" che significa ricotto, nello specifico, cotto due volte perché, durante la lavorazione, il siero subisce una seconda cottura ad alte temperature. Le origini della Ricotta Romana DOP risalgono a tempi antichissimi. Come riporta Catone, il latte di pecora assolveva a numerose funzioni, da quella religiosa/sacrificale, a quelle ad uso alimentare, sia come bevanda, sia trasformato in formaggio o in ricotta, per ottenere la quale veniva utilizzato il siero residuo. Il prodotto è immesso in commercio in cestelli tronco-conici di vimini, di plastica o di metallo di pezzatura massima di 2 kg, oppure avvolto in carta pergamena o in contenitori di plastica e/o sottovuoto. (Reg. CE 737 del 13.05.05 - GUCE L 122 del 14.05.05 e Reg. UE n. 1192 del 16.12.10 - GUUE L. 333 del 17.12.10)



Robiola di Roccaverano DOP

Regione: Piemonte
Provincia: Asti, Alessandria

È un formaggio grasso, a pasta fresca, bianca, molle, finemente granulosa

ed è prodotto sin dai tempi delle tribù celtiche che si stanziarono in Liguria. Plinio il Vecchio e Pantaleone da Confidenza ne hanno apprezzato, descritto e tramandato le qualità nei secoli. Viene prodotto con latte di capra con aggiunte di latte vaccino o di pecora fino a un massimo del 50% del totale. Ha sapore delicatissimo e aromatico, un po' acidulo. La forma è cilindrica, con un diametro di 10-14 cm ed un peso di 250-400 grammi.

Nella tipologia fresca la crosta è assente, in quella stagionata sono presenti muffe in superficie, che scompaiono in quella secca dando origine a una crosta dura. La caratteristica cremosità della pasta, che contraddistingue la Robiola di Roccaverano, con la stagionatura dà origine a una consistenza compatta. (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Spresa delle Giudicarie DOP

Regione: Prov. Aut. Trento
Provincia: Trento

La Spresa delle Giudicarie, prodotta con latte vaccino parzialmente scremato, ha un sapore che da dolce, con la stagionatura, diviene più saporito. Il suo nome deriva dal dialettale *spress* che vuol dire "spremuta", perché anticamente questo formaggio veniva prodotto a partire dal residuo del latte rimasto dopo la produzione di burro, meglio pagato. Una caratteristica delle forme più stagionate è la piacevole nota amara. La crosta è irregolare e ha un colore variabile dal grigio bruno all'ocra scuro, mentre la pasta è compatta ed elastica, qualità che però nella stagionatura possono cambiare. La Spresa è considerato uno dei formaggi più antichi tra quelli prodotti sulle Alpi. I primi riferimenti storici risalgono a tempi molto remoti, come dimostra la "Regola di Spinale e Manez" del 1249. (Reg. CE n. 2275 del 22.12.03 - GUCE L. 336 del 23.12.03)



Stelvio DOP/Stilfser GU

Regione: Prov. Aut. Bolzano
Provincia: Bolzano

La stagionatura dello Stelvio è di almeno sessanta giorni e la pasta che lo contraddistingue ha la caratteristica di essere compatta ed elastica. La crosta è uniformemente colorata con toni che vanno dal giallo arancio al marrone. Viene prodotto con il latte di mucche che pascolano a un'altitudine tra i 500 e i 2.000 metri. La diffusione del formaggio nel Tirolo è documentata dai libri fondiari del XIII e XIV secolo. Il formaggio era utilizzato come mezzo di scambio e questo dimostra l'importanza del prodotto nella struttura economica e sociale della popolazione. La produzione del formaggio "Stelvio" o "Stilfser" è storicamente identificabile a partire dal 1914. Per molto tempo questo ottimo formaggio è stato il solo alimento delle popolazioni altoatesine più povere. (Reg. CE n. 148 del 15.02.07 - GUCE L. 46 del 16.02.07)



Taleggio DOP

Regioni: Lombardia, Veneto, Piemonte
Provincia: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Treviso, Novara

Il Taleggio prende il nome dalla valle omonima delle Alpi lombarde. Ai primi del Novecento lo si definiva "stracchino quadro di Milano". La pasta va dal bianco al giallo, con una consistenza dal fondente al friabile, il sapore va dal dolce al delicato all'intensamente piccante.

Ha un peso di circa 2 kg e una crosta rugosa. La sua stagionatura deve oscillare dai 30 ai 40 gg. Pasta morbida e compatta, crosta sottile, rosata con muffe verdi e grigie. Il Taleggio ha un sapore inconfondibilmente dolce e leggermente acidulo allo stesso tempo, aromatico e persistente, a volte con retrogusto tartufato. L'odore è unico. È prodotto con latte di mucca intero e ha origini antichissime. Pare che fosse già sulle tavole degli italiani prima del X secolo. In casa può essere conservato in frigo per diverse settimane. Del Taleggio si può mangiare anche la crosta, basta raschiarla. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Toma Piemontese DOP

Regione: Piemonte

Province: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Alessandria, Asti

A pasta morbida o semidura, la Toma Piemontese è prodotta con latte vaccino intero quando è morbida e con latte parzialmente scremato se semidura. Nel primo caso si presenta con una crosta elastica, mentre nel secondo la crosta è più dura. Viene prodotto esclusivamente con latte vaccino. La Toma Piemontese è un formaggio antichissimo, è infatti probabile che i romani già la conoscessero. Le prime testimonianze scritte della sua presenza sul territorio piemontese risalgono all'anno mille, si trovano soprattutto nei *pastus* distribuiti ai poveri o ai lavoratori subalterni, tanto da convalidare l'ipotesi di un suo uso, almeno in questi periodi iniziali, caratteristico dei ceti popolari. (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Valle d'Aosta Fromadzo DOP

Regione: Valle d'Aosta

Provincia: Aosta

Le prime citazioni scritte di questo formaggio risalgono a metà del XV secolo. In vari documenti del XVII viene menzionato un non meglio specificato *fromage commun* o *fromage ordinaire*, mentre la più diffusa Fontina veniva chiamata *Gruière*. Il Valle d'Aosta Fromadzo è prodotto in due varietà, una grassa e una semigrassa, entrambe ottenute da latte vaccino in alcuni casi con l'aggiunta di piccole quantità di latte caprino. Le stagionature sono differenti, ma la crosta si presenta sempre di colore paglierino con tonalità scure e sfumature che vanno dal grigio al rosso. Un bouquet complesso di erbe di montagna si accompagna a un sapore semidolce per le forme giovani e leggermente piccante per quelle più stagionate. Una volta acquistato si conserva in frigo dagli otto ai dieci giorni. (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Valtellina Casera DOP

Regione: Lombardia

Provincia: Sondrio

La crosta compatta del colore della paglia connota l'aspetto del Valtellina Casera, le cui origini sono rintracciabili nel 1500, nelle latterie sociali e tenutarie del territorio della Valtellina e della Valchiavenna. Con tutta probabilità nel Settecento si gustava un formaggio del tutto simile a quello di oggi. Il sapore, da dolce nella varietà giovane, si intensifica in quella stagionata che arriva ad avere un retrogusto di frutta secca. La pasta elastica presenta un'occhiatura fine e sparsa. Questo formaggio può anche essere utilizzato grattugiato quando è secco ed è uno dei componenti principali della cucina valtellinese. Si produce con latte vaccino. (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Vastedda della Valle del Belice DOP

Regione: Sicilia

Province: Agrigento, Trapani, Palermo

La vastedda, dalla tipica forma di focaccia, è uno dei pochi formaggi a pasta filata ottenuto da latte ovino intero, crudo. Viene prodotto da pecore di razza Valle del Belice alimentate al pascolo, o con foraggi freschi. L'impasto, lavorato e passato in fucelle di giunco e successivamente nel recipiente di legno denominato *piddiaturi*, viene infine composto in sfere che lavorate a mano vengono fatte raffreddare su piatti fondi di ceramiche, dette appunto *vastedde*, che daranno al formaggio la sua forma tipica. Una volta raffreddate, le forme vengono salate in salamoia e, dopo 12-48 ore sono pronte per essere consumate. La Vastedda va infatti consumata fresca. (Reg. UE n. 283 del 28.10.2010 - GUUE L 283 del 29.10.2010)



RICETTE TRADIZIONALI

Un pranzo o una cena al formaggio. Un menù insolito e interregionale che segue la tradizione della cucina italiana.

Antipasto: Pecorino al miele (UMBRIA)

Tagliare il pecorino semistagionato a fette di 1 cm. Sulla griglia molto calda arrostiti velocemente le sfoglie. Togliere le fette dalla piastra e cospargerle con un cucchiaino di miele di acacia. Servire caldo.

Primo: Gnocchi alla bava (PIEMONTE)

Ingredienti per 4 persone. Per gli gnocchi: 1 kg di patate, 400 g di farina, sale.

Per la salsa: 1 spicchio di aglio, 80 g burro, 200 g fontina, 30 g di parmigiano, 3 cucchiaini di latte, pepe.

Preparare gli gnocchi di patate come di consueto. Mentre l'acqua di cottura sarà sul fuoco, preparare la salsa: far sciogliere il burro insieme allo spicchio di aglio a fuoco basso in una piastra abbastanza grande senza farlo scurire. Unire quindi la fontina a piccoli pezzi insieme al latte e mescolare fino a ottenere una crema. Quando gli gnocchi saranno cotti, scolarli e condirli direttamente nel tegame della salsa a fuoco vivace. Una volta mantecati, servirli a tavola con una spolverata di parmigiano e di pepe.

Secondo: Caciocavallo alla piastra (CAMPANIA)

Ingredienti per 5 persone. 10 fette di caciocavallo da 80 g ciascuna, rosmarino, salvia, uno spicchio di aglio, prezzemolo, 3 cucchiaini di olio extra-vergine di oliva, il succo di 1/2 limone, sale e pepe quanto basta.

Arroventare una padella a griglia sul fuoco. Nel frattempo tritare finemente in una ciotola le erbe fresche con l'aglio e condire tutto con sale, pepe, succo di limone e olio extra-vergine di oliva. Sbattere il composto con una forchetta fino a ottenere una salsa. Porre le fette di caciocavallo sulla padella rovente e farle grigliare in entrambi i versi. Disporre le fette grigliate su un piatto da portata e condire con la salsa.

Contorno: Fave e pecorino (LAZIO)

È un piatto semplicissimo e gustoso. Per prepararlo basta scegliere fave con baccelli grandi e teneri e il pecorino romano, quello con la goccia. Tutto si gusta così, al naturale.

Dessert: Bocconotti (LAZIO, MARCHE, ABRUZZO, PUGLIA)

Ingredienti per 6 bocconotti. Per l'impasto: 300 g di farina 00, 3 tuorli d'uovo, 100 g di burro, 100 g di zucchero. Per il ripieno: 500 g di ricotta, canditi o cioccolato a scaglie quanto basta. Preparare una pasta frolla con la farina, i tuorli d'uovo, il burro morbido e lo zucchero. Impastare e rendere il composto morbido e vellutato. Mentre la frolla è a riposo al fresco, schiacciare la ricotta e unire delicatamente le scaglie di cioccolato o i canditi. Foderare con la frolla degli stampini di alluminio a tronco di cono e riempirli con il composto di ricotta. Infornare in forno già caldo a temperatura media per circa 30 minuti.