



# Formaggi DOP e IGP, le eccellenze casearie italiane

Una raccolta per scoprire e apprezzare  
i tesori dei nostri territori



AFIDOP è l'Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP che raggruppa e rappresenta i principali Consorzi di Tutela dei Formaggi a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Protetta (IGP) presenti sul territorio nazionale: dalle grandi produzioni alle piccole, coprendo la quasi totalità dei formaggi certificati prodotti in Italia. Un panorama associativo vastissimo e largamente rappresentativo.

L'Associazione, fondata nel 1994, è da sempre impegnata nella promozione della conoscenza dei formaggi italiani certificati, attraverso un'informazione chiara e completa della loro tipicità e qualità e tramite il supporto ai Consorzi di Tutela nelle loro attività.

La promozione e valorizzazione dei formaggi DOP e IGP da parte dell'Associazione si sviluppa lungo diverse direttrici e attraverso numerose iniziative, quali l'organizzazione di eventi istituzionali o promozionali, la partecipazione a fiere e manifestazioni di rilevanza internazionale, la pubblicazione di materiali divulgativi sul valore del comparto dei formaggi DOP e IGP e delle peculiarità e distintività dei singoli formaggi.



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE**



# Indice

<b>Introduzione</b>	pag. 3
<b>I nostri Associati</b>	pag. 5
<b>Asiago DOP.</b> Storia antica, presente contemporaneo	pag. 6
<b>Bitto DOP.</b> Dalle vette in alta quota della Valtellina	pag. 8
<b>Burrata di Andria IGP.</b> I valori della Puglia	pag. 10
<b>Caciocavallo Silano DOP.</b> Figlio della tradizione casearia del Sud	pag. 12
<b>Casciotta d'Urbino DOP.</b> Gioiello marchigiano dal passato secolare	pag. 14
<b>Fontina DOP.</b> Il profumo unico della Valle d'Aosta	pag. 16
<b>Gorgonzola DOP.</b> Lo "stracchino" di Piemonte e Lombardia	pag. 18
<b>Grana Padano DOP.</b> L'antica ricetta dei monaci cistercensi	pag. 20
<b>Montasio DOP.</b> Il latte, i casari e il territorio del Friuli-Venezia Giulia	pag. 22
<b>Mozzarella di Bufala Campana DOP.</b> Un prodotto "regale"	pag. 24
<b>Parmigiano Reggiano DOP.</b> Vivere nel tempo (e nello spazio)	pag. 26
<b>Pecorino Romano DOP.</b> Gli aromi e i profumi della macchia mediterranea	pag. 28
<b>Pecorino Sardo DOP.</b> Un emblema della Sardegna	pag. 30
<b>Pecorino Toscano DOP.</b> Radici etrusche per nobili banchetti	pag. 32
<b>Piave DOP.</b> Il dolce e intenso del Bellunese	pag. 34
<b>Provolone Valpadana DOP.</b> Una coccarda a garanzia	pag. 36
<b>Quartirollo Lombardo DOP.</b> Dall'ultima erba dei prati di settembre	pag. 38
<b>Salva Cremasco DOP.</b> Dalle valli bergamasche e bresciane alla Pianura Padana	pag. 40
<b>Stelvio o Stilfser DOP.</b> Da 350 masi di montagna dell'Alto Adige	pag. 42
<b>Strachitunt DOP.</b> Il formaggio della sua gente	pag. 44
<b>Taleggio DOP.</b> Quattro cerchi e tre "T" garanzia di qualità	pag. 46
<b>Valtellina Casera DOP.</b> Doppio marchio a tutela del consumatore	pag. 48



## Formaggi DOP e IGP, una ricchezza italiana

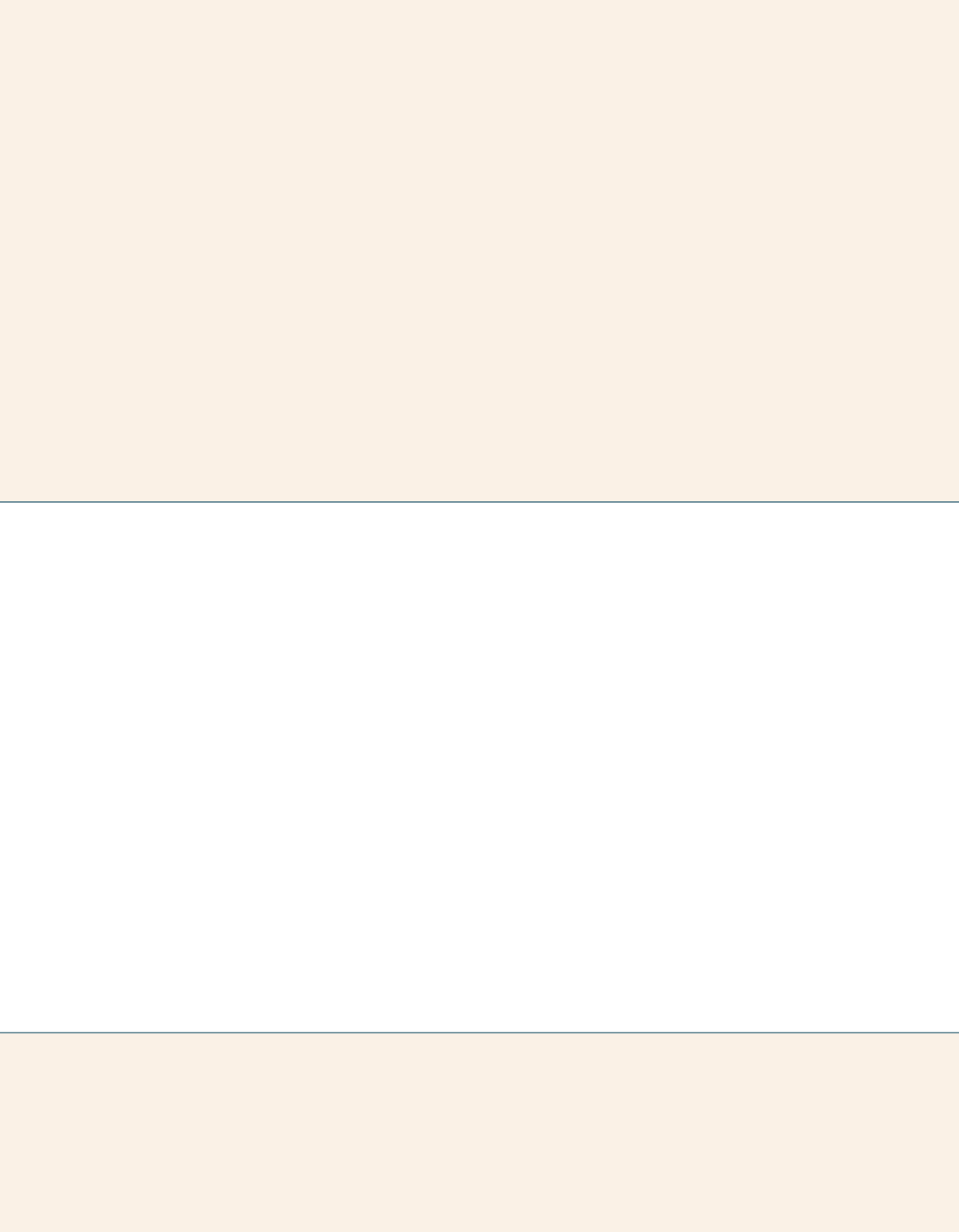
**L**'Italia è il Paese con il maggior numero (oltre 300) di prodotti agricoli e alimentari a Indicazione Geografica (IG) riconosciuti dall'Unione Europea, grande espressione del patrimonio agroalimentare nazionale. Tra questi, circa 60 denominazioni – fra Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP) – appartengono ai prodotti lattiero-caseari. I formaggi DOP e IGP italiani sono parte integrante dei tanti territori che caratterizzano e arricchiscono il nostro Paese, rappresentano una storia secolare e a volte millenaria, una cultura gastronomica fatta di gusto e convivialità, di un saper fare tramandato di generazione in generazione, rispettoso dei ritmi della natura, di una tradizione preservata e al tempo stesso rinnovata per farsi presente, e futuro.

Si tratta di un patrimonio straordinario, rappresentato e tutelato da AFIDOP, l'Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP, cui aderiscono i principali Consorzi di Tutela, che dà lavoro a decine di migliaia di persone. Un patrimonio che, grazie al suo intrinseco e inscindibile legame con il territorio, garantisce al contempo il consumatore finale con prodotti certificati e il giusto riconoscimento all'impegno della filiera produttiva.

Un formaggio DOP prende il nome dal territorio dal quale ha avuto origine e che solo qui può essere prodotto. Le tradizionali regole di produzione sono codificate in uno specifico Disciplinare, depositato presso la Commissione Europea, che fissa in modo dettagliato ogni aspetto, dalle modalità produttive alle regole di etichettatura e commercializzazione. Per essere registrato nell'albo delle DOP, il formaggio deve seguire una apposita procedura di riconoscimento che include un rigoroso esame: solo dopo averlo superato, il prodotto acquisisce il diritto a fregiarsi del simbolo comunitario delle DOP. Analogo il percorso per l'ottenimento della IGP, nella quale la produzione deve avvenire, per almeno una delle sue fasi, in una determinata zona geografica delimitata.

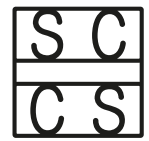
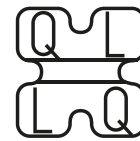
Nelle pagine che seguono troverete raccontati l'origine storica e geografica, il radicamento sul territorio, il sistema di produzione, i valori nutrizionali, gli impieghi gastronomici e tante curiosità di ciascuna DOP e IGP tutelata dai Consorzi aderenti ad AFIDOP. E – auspichiamo – comprenderete perché ognuno di questi formaggi rappresenti un autentico campione del Made in Italy agroalimentare in Italia e all'estero, da amare e promuovere a tutti i livelli.

Buona lettura.





## I nostri Associati



# Asiago DOP

## Storia antica, presente contemporaneo

L'unica DOP che racchiude due tipi di prodotto con lavorazioni distinte



Il formaggio Asiago è il quarto formaggio DOP italiano prodotto da latte vaccino e l'unica denominazione di origine protetta che comprende con lo stesso nome "Asiago" due diverse tipologie di prodotto, provenienti da lavorazioni distinte: Asiago DOP Fresco e Asiago DOP Stagionato.

L'Asiago DOP ha origine nell'omonimo Altopiano, il più esteso d'Europa. La sua presenza è testimoniata da fonti scritte fin dal Mille, mentre recenti studi archeologici fanno risalire le prime tracce dell'attività casearia in loco intorno al 1200 a.C. La produzione originaria da latte ovino si è tramandata di generazione in generazione passando gradualmente all'impiego del solo latte vaccino. L'Altopiano ha sempre rappresentato una fonte di approvvigionamento di legname e materiali lapidei. Per lo sfruttamento di tali risorse, i Visconti, prima, e la Repubblica di Venezia, poi, riconoscevano agli abitanti della montagna autonomia e privilegi, tra cui la possibilità di far svernare gli animali nelle pianure veneto-friulane. Con la caduta della Serenissima (1797) vennero gradualmente meno questi usi e, nell'800, si assistette a una graduale discesa dall'Altopiano culminata con la Grande Guerra, l'esperienza del profugato e la contestuale presenza stanziale di casari a valle. La zona di produzione dell'Asiago DOP comprende oggi tutta la provincia di Vicenza e di Trento, parte di quella di Padova e di Treviso.

Il Disciplinare di produzione dell'Asiago DOP rappresenta una trasposizione fedele della storia e degli usi leali e costanti della tradizione casearia locale. Nato storicamente come Stagionato, dal sapore intenso e avvolgente, nel Novecento, grazie all'incontro della



IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO ASIAGO DOP è un'associazione di 38 produttori di formaggio e 6 stagionatori. La filiera coinvolge circa mille aziende di allevamento. Il Consorzio di Tutela, fondato nel 1979, garantisce che solo il formaggio che rispetta il Disciplinare di produzione sia chiamato, riconosciuto e venduto come Asiago DOP, tramandandone la tradizione e rafforzandone l'identità.

Ogni forma di formaggio Asiago DOP rispetta integralmente il Disciplinare di produzione e un processo produttivo la cui tracciabilità è garantita dal Consorzio stesso. Al formaggio, infatti, viene apposta una marcatura costituita da una serie di scritte "ASIAGO" e dal logo della DOP impressi sul bordo ("scalzo"), che ne attestano l'origine. A questa si aggiunge un numero di matricola impresso su ogni forma che identifica il caseificio produttore. Tutte le forme di Asiago DOP sono numerate: dal numero si può risalire alla data di produzione, ai dati della lavorazione, fino ai nominativi degli allevatori produttori di latte, in un processo di completa trasparenza.

tradizione con l'innovazione tecnologica, viene affiancato dall'Asiago DOP Fresco, dal gusto dolce ed avvolgente. Sarà proprio questa tipologia a conquistare i mercati e a portare il formaggio Asiago DOP al successo internazionale con una presenza in più di 50 Paesi al mondo.

Dal riconoscimento della Denominazione di Origine del 1978 passando per l'attribuzione della DOP nel 1996 fino a oggi, il Disciplinare di produzione è l'espressione viva della storia e dell'evoluzione del prodotto. Nel 2006 viene introdotto l'Asiago DOP Prodotto della montagna, riconosciuto e tutelato dall'Unione Europea, formaggio prodotto interamente a un'altitudine superiore ai 600 metri. Da ottobre 2020 viene vietato l'utilizzo di lisozima nella produzione dell'Asiago DOP Stagionato e si introduce la possibilità di impiegare il caglio vegetale, come alternativa al caglio bovino. La "novità" si riconnette e recepisce un'antica tradizione che vedeva l'utilizzo del cardo selvatico già durante l'età del bronzo. Una scelta determinante, che lega una storia antica a un presente contemporaneo rispondendo, anche, alle nuove tendenze di consumo. ●

## Lo sapevi che .....

**L'ASIAGO DOP FRESCO**, prodotto con latte intero, è un formaggio dal sapore giovane che ricorda il latte appena munto, si scioglie in bocca con note dolci e delicate. Due le tipologie: Asiago DOP Fresco, con una stagionatura dai 20 ai 40 giorni, e Asiago DOP Fresco Riserva, con oltre 40 giorni di maturazione. Ha un contenuto naturale di proteine del 24%.

**L'ASIAGO DOP STAGIONATO**, prodotto con latte parzialmente scremato, è un formaggio dal sapore intenso e dagli aromi persistenti che gli conferiscono un carattere distintivo.

A seconda della maturazione si suddivide in: Asiago Mezzano, con 4-10 mesi di stagionatura, dal gusto ricco e ancora dolce; Asiago Vecchio, con 10-15 mesi di stagionatura, dal sapore deciso, leggermente piccante; Asiago Stravecchio, con più di 15 mesi di stagionatura, dal sapore intenso e persistente. Dopo i 6 mesi di stagionatura, l'Asiago DOP può essere dichiarato naturalmente privo di lattosio. Il suo contenuto di proteine è del 28%.



**TARTINE CROCCANTI CON ASIAGO DOP FRESCO, COMPOSTA DI PERE AL PEPE E NOCI PECAN**

**Dosi per 6-8 persone**

**Tempo di preparazione:** 20 minuti

**Tempo di cottura:** 25 minuti

### Ingredienti

300 g di pere Kaiser - 150 g di pasta fillo - 100 g di Asiago DOP - 24 gherigli di noci pecan - uno scalogno - una foglia di alloro - 50 g di burro - pepe nero - sale

### Procedimento

Sbucciare le pere, eliminare il torsolo, tagliarle a piccoli dadini e cuocerle in una padella per circa 10 minuti con lo scalogno sbucciato e tritato finemente, una macinata di pepe, un pizzico di sale, la foglia di alloro e 10 g di burro fino a quando diventano morbide e trasparenti.

Tagliare il formaggio a dadini molto piccoli, sciogliere a bagnomaria il burro rimasto e spennellare i fogli di pasta fillo. Tagliarli a quadrati di 6 cm di lato e disporne uno in 12 stampi da tartelletta di 6 cm di diametro. Spennellarli con il burro, sovrapporre un secondo quadrato sfalsato rispetto al primo, spennellarlo con altro burro e riempire la tartelletta con le pere raffreddate e private dell'alloro e i due terzi dell'Asiago DOP.

Coprire con i quadrati di pasta fillo rimasti, spennellarli con il burro, cospargere con l'Asiago DOP rimasto, disporre al centro mezzo gheriglio di noce pecan e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti.

# Bitto DOP

## Dalle vette in alta quota della Valtellina

Riflette fortemente le caratteristiche del pascolo alpino



Il Bitto DOP è un formaggio grasso, a pasta cotta e semidura, realizzato con latte vaccino crudo di alpeggio lavorato subito dopo la mungitura. È ammissibile l'eventuale aggiunta fino al 10% di latte caprino. Il suo segreto? Il legame con le vette in alta quota della Valtellina e la sua lavorazione millenaria. Due elementi che, messi insieme, generano un prodotto tipico della monticazione, unico e altamente naturale, in grado di riflettere fortemente le caratteristiche del pascolo alpino.

Dal 1° giugno al 30 settembre, le mandrie raggiungono alpeggi a 1.400-2.000 metri di altitudine, spostandosi da quote intermedie a quote più elevate per poi ritornare a fine estate a valle. In questi tre-quattro mesi di alpeggio, la mandria è condotta attraverso un percorso a tappe, che va dalla stazione più bassa a quella più alta, per sfruttare al meglio il pascolo e la sua maturazione.

Lungo la via, i tradizionali "calècc" - le antiche costruzioni in pietra presenti unicamente nella valle del Bitto - consentono di lavorare subito il latte munto manualmente prima che disperda il suo calore naturale. Una lavorazione che permette di valorizzare la microflora casearia spontanea locale. Il latte crudo appena munto viene coagulato con caglio di vitello. La rottura della cagliata avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di riso e cotta in caldaie di rame ad una temperatura fra i 48 e i 52 °C per circa mezz'ora. Una volta estratta, la pasta viene posta in fascere tradizionali che conferiscono il caratteristico scalzo concavo e pressata per circa dieci ore. La salatura avviene a secco o in salamoia.



Il CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO (C.T.C.B.) nasce il 2 ottobre 1995, grazie all'impegno dei produttori di formaggi Bitto e Valtellina Casera e di altri operatori del settore lattiero-caseario della provincia di Sondrio, per difendere l'unicità dei formaggi DOP della Valtellina. A fare da capofila a questa impresa, 35 soci fondatori rappresentanti delle filiere produttive delle due DOP.

Nel 1996 arriva il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta con l'approvazione dei rispettivi Disciplinari di produzione (Regolamento n. 1263 del 01/07/1996) che codificano ritmi, saperi e regole ben precise a garanzia del prodotto e dei consumatori. Dal 1998 l'ente certificatore a garanzia del consumatore è il CSQA di Thiene.

A tutt'oggi è l'unico Consorzio di Tutela in Italia che rappresenta due produzioni DOP. La produzione del Bitto DOP avviene su tutti gli alpeggi in provincia di Sondrio e in alcuni territori delle province di Lecco e Bergamo confinanti con Sondrio, nella zona del Pizzo dei tre Signori.

La stagionatura avviene in due fasi: ha inizio nelle 'casere d'alpe', tipici locali in muratura nei pascoli della Valtellina, per completarsi nelle strutture di fondovalle. Raggiunto il termine minimo di stagionatura, le forme che hanno superato il controllo del Consorzio sono marchiate a fuoco. La stagionatura dura almeno 70 giorni, ma può protrarsi anche per anni, senza alterare le caratteristiche sensoriali e strutturali del formaggio.

Il Bitto DOP si presenta con una forma cilindrica, con diametro che va

tra i 30 e i 50 cm e uno scalzo concavo dagli 8 ai 12 cm e può pesare dagli 8 ai 25 kg. Le caratteristiche variano in base alla sua stagionatura:

- il Bitto DOP giovane ha pasta semidura dal colore bianco tendente al paglierino, compatta, con occhiatura diffusa. La crosta è sottile e gialla e ha un gusto delicato e dolce;
- il Bitto DOP stagionato ha pasta dura e friabile dal colore paglierino tendente al giallo. Ha un gusto intenso e via via più deciso in base al periodo di stagionatura. ●

## Lo sapevi che .....

Il BITTO DOP deve essere prodotto esclusivamente con il latte vaccino da mucche prevalentemente di razza bruna, allevate a un'altezza minima di circa 1.400 metri con un'eventuale aggiunta di latte di capra (ammessa fino al 10%).



### CLAFOUTIS DI PATATE, PORRI, MELE E BITTO DOP

**Dosi per 4 persone**

**Tempo di preparazione:** 25 minuti

**Tempo di cottura:** 1 ora 15 minuti

#### Ingredienti

400 g di patate - un porro - 2 mele Annurche - un pizzico di semi di cumino - 200 g di Bitto DOP - 2 rametti di timo - 3 uova - 40 g di amido di mais - mezzo litro di latte - 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva - noce moscata - pepe nero - sale

#### Procedimento

Lessare le patate partendo da acqua fredda, per 30 minuti dall'inizio del bollore, scolarle e lasciarle raffreddare. Pelarle e tagliarle a fette di un centimetro scarso di spessore. Mondare il porro, tagliarlo a rondelle e cuocerlo per 5 minuti su fiamma bassa in una padella con l'olio e un pizzico di sale. Privare della crosta e tagliare il Bitto DOP a fettine sottili, lavare e asciugare le mele, privarle del torsolo e tagliare a spicchi sottili.

Disporre tutti gli ingredienti preparati in una pirofila, sbattere le uova con l'amido di mais, una presa di sale, i semi di cumino pestati, un pizzico di noce moscata grattugiata, una presa di sale e il latte e versare il composto nella pirofila.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti.



# Burrata di Andria IGP

## I valori della Puglia

Sinonimo di italianità nei migliori ristoranti del mondo

La Burrata di Andria IGP è nata agli inizi degli anni 30 del secolo scorso, quando a causa di una forte nevicata, i Casari Andriesi (esperti nell'arte della manteca, cioè nel conservare il burro nella pasta di scamorza), non potendo portare il latte dalle pendici di Castel del Monte (famoso maniero di Federico II di Svevia) alla città di Andria, dovettero trasformarlo per non sprecarlo. Così, utilizzando le stesse tecniche della lavorazione della manteca, crearono un sacchetto fatto di pasta filata e lo riempirono con degli sfilacci della stessa pasta immersi nella panna che naturalmente affiorava dal latte (tale ripieno ebbe il nome di "stracciatella", proprio perché la pasta filata veniva "stracciata"). Infine, chiusero il tutto dando al prodotto una caratteristica chiusura apicale: nacque così la prima Burrata di Andria IGP.

Oggi la Burrata di Andria IGP è l'espressione agroalimentare più alta della Puglia, esempio della capacità di fare di necessità virtù, di riuscire a trasformare un problema in una eccellenza, non solo gastronomica ma soprattutto culturale, rappresentativa di un intero territorio, dei suoi valori, della sua storia, dei suoi abitanti. E grazie



Il CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA BURRATA DI ANDRIA IGP si è costituito nel febbraio 2017 con lo scopo di valorizzare e promuovere il prodotto a Indicazione Geografica. Oggi è composto da 15 tra le più importanti aziende casearie pugliesi, ha ottenuto il Riconoscimento del Ministero dell'Agricoltura a svolgere le funzioni di Tutela del prodotto a Indicazione Geografica con DM N.0036584 del 16/05/2018 e può agire in ogni sede per tutelare la Burrata di Andria IGP da frodi, imitazioni e informazioni che possano confondere o ingannare il consumatore.

La necessità di tutelare la Burrata di Andria IGP nasce dalla volontà di promuovere questa eccellenza in Italia e all'estero. Oggi, attraverso il logo IGP, è possibile indicare al consumatore di tutto il mondo il prodotto certificato.

anche alla sua presenza nell'alta ristorazione, è sinonimo di italianità nei migliori ristoranti stellati di tutto il mondo. Pure le sue numerose imitazioni non fanno che attestarne il successo.

Le caratteristiche distintive della Burrata di Andria IGP sono le seguenti:

- materie prime selezionate e rispondenti obbligatoriamente ai parametri qualitativi, fisico-chimici, organolettici e igienico-sanitari previsti dal Disciplinare di produzione;
- sfilaccio della pasta, fino ad ottenere dei sottili "lucini irregolari" che, insieme alla panna, costituiscono il ripieno della Burrata di Andria IGP;
- sacchetto (o involucri) esterno sottile e uniforme, di spessore intorno ai 2 mm (in origine, questo sacchetto veniva gonfiato con la bocca, oggi, per ovvie ragioni sanitarie, non è più così);
- fuoriuscita di panna e sfilacci al taglio;
- chiusura apicale;
- al gusto piacevoli sentori di lattico fresco e panna;
- peso tra i 100 e i 1.000 grammi;
- temperatura di conservazione di 4 °C.

È consigliabile prima di portarla in tavola tenerla 1-2 ore fuori dal frigo.

Nel novembre 2016 la Burrata di Andria è stata riconosciuta dall'Unione Europea prodotto a Indicazione Geografica Protetta con la denominazione "Burrata di Andria IGP". Con ciò dotata di: un Disciplinare di produzione che regola la qualità delle materie prime, le modalità di produzione e di confezionamento, l'apposizione dei loghi e la completa tracciabilità dalla materia prima al prodotto finito; un sistema di controlli obbligatori che prevede sia l'intervento di un Organismo di controllo, nominato dal MASAF, che verifica il rispetto del Disciplinare da parte dei produttori, sia l'intervento del Consorzio, dallo stesso MASAF riconosciuto, che tutela la denominazione. ●

## Lo sapevi che .....

La Burrata di Andria IGP nasce con una grande vocazione per i mercati esteri. Era nota, negli anni Sessanta, la passione dello Scià di Persia, che chiedeva gli fosse spedita per via aerea per averla il più possibile fresca. Oggi, anche se il mercato principale è quello italiano ed europeo, la fama della Burrata di Andria IGP va da New York a Dubai, da Vancouver a Singapore, senza tralasciare Shangai e Tokio.

.....



### CAPPELLETTI ALLA PARMIGIANA CON SPUMA DI BURRATA DI ANDRIA IGP

**Dosi per 4 persone**

#### Ingredienti

**Pasta all'uovo:** 150 g di semola rimacinata - 150 g di farina 00 - 150 g di tuorlo - 1 uovo intero. Impastare tutti gli ingredienti insieme, terminato l'impasto coprirlo con la pellicola e farlo riposare un giorno in frigorifero

**Ripieno di parmigiana:** 3 melanzane - 3 uova - farina qb - 2 Burrate di Andria IGP (2x125 g) - salsa al pomodoro qb - basilico - sale

#### Procedimento

Tagliare le melanzane a fette e metterle in uno scolapasta cosparse di sale grosso sotto un peso, in modo da eliminare l'acqua e l'amaro della melanzana, il tutto almeno per un paio d'ore. Poi infarinare le fette, girarle nell'uovo, friggerle in olio a 180 °C e scolarle su carta assorbente. Comporre ora la parmigiana adagiando in una teglia le melanzane e, a seguire, la salsa pomodoro, la Burrata di Andria IGP e basilico, così per altri tre strati terminando con la salsa pomodoro. Infornare a 180 °C per 30 minuti. Una volta pronta la parmigiana, lasciamola raffreddare e poi frulliamola con l'aiuto di un mini-pimer, in modo da creare la farcia per il cappelletto.

Una volta pronto tutto stendiamo la nostra pasta a uno spessore di 0,5 mm, con un coppapasta tondo formiamo la pasta, mettiamo al centro la farcia e chiudiamo dando forma al cappelletto.

Cuciniamo la pasta in acqua bollente salata per 5 minuti, scoliamola e saltiamola in padella con un po' di burro e basilico. Completiamo con la spuma realizzata con la Burrata di Andria IGP frullata e inserita in un sifone da cucina.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti.

# Caciocavallo Silano DOP

## Figlio della tradizione casearia del Sud

Una sintesi perfetta di storia, cultura, ambiente e territorio

Il Caciocavallo Silano DOP è tra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia. Alla sua produzione accennava già Ippocrate, nel 500 a.C., discorrendo dell'arte usata dai Greci nel preparare il "cacio".

Con il Decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 10 maggio 1993, il Caciocavallo Silano DOP ha ottenuto l'ambita DOP europea entrando, così, nel gotha dei prodotti che posso fregiarsi dei simboli europei. Tale simbolo garantisce la genuinità e salubrità di un formaggio prodotto esclusivamente con latte proveniente da allevamenti bovini situati nei territori elencati nel DCPM 10-05-1993, secondo un processo di lavorazione, definito nella medesima norma, che affonda le radici nella più nobile tradizione casearia meridionale. Il marchio a fuoco, raffigurante un pino, ne attesta l'autenticità.

Il Caciocavallo Silano DOP, formaggio sano e genuino, è ricco di vitamine, sali minerali, proteine. Per le sue spiccate qualità nutritive, è particolarmente indicato nella dieta dei bambini, degli sportivi e degli anziani. Il suo sapore è dolce e delicato quando più fresco; acquista in piccantezza con il protrarsi della stagio-



Tutela, Valorizzazione e Vigilanza: questi gli scopi del **CONSORZIO DI TUTELA FORMAGGIO CACIOCAVALLO SILANO DOP**. Nato nel dicembre del 1993, ha sede nel comune di Spezzano della Sila (CS) e nella sua compagine sociale compare la totalità della filiera a DOP del Caciocavallo Silano. Riconosciuto dal MASAF, con il Reg. CE n. 1263/96 il Caciocavallo Silano ha ottenuto la DOP Europea: un marchio che garantisce la genuinità e salubrità di un formaggio prodotto solo con latte fresco proveniente da allevamenti bovini situati nei territori elencati nel Disciplinare di produzione.

Gli obiettivi primari del Consorzio sono: difendere e tutelare la produzione e il commercio del formaggio Caciocavallo Silano DOP e l'uso della sua denominazione nel rispetto del Disciplinare di produzione della DOP; promuovere iniziative di salvaguardia della tipicità, genuinità e peculiarità del prodotto; promuoverne il consumo, il commercio e l'esportazione. Inoltre, il Consorzio si occupa di numerose attività: dal miglioramento qualitativo del formaggio alla vigilanza sull'uso della denominazione della DOP.

natura. La pasta filata dona una consistenza morbida e perfetta che rende questo formaggio ideale per ogni piatto.

Il Caciocavallo Silano DOP è prodotto esclusivamente con latte di vacca (crudo o termizzato), sale e caglio animale: solo tre ingredienti, tutti naturali, lavorati con antichi metodi artigianali, che esaltano il sapore e trasmettono l'aroma dei pascoli italiani del Sud. Consumato crudo o cotto, fa parte della cucina tradizionale del nostro Meridione e ne definisce sapori e consistenze. È prodotto esclusivamente nei territori italiani definiti da Disciplinare, con latte proveniente dagli stessi.

L'area di produzione, configurata a macchie di leopardo, si colloca in prevalenza lungo la dorsale sud-appenninica riunendo specifici

ambiti territoriali di ben nota vocazionalità situati nelle regioni Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia, in una sintesi storico-culturale-ambientale a difesa di una produzione tipica meridionale. ●

## Lo sapevi che .....

La crosta del Caciocavallo Silano DOP è sottile, liscia, di marcato colore paglierino. Possono essere presenti leggere insenature dovute ai legacci che tengono il cacio a cavallo di pertiche durante la stagionatura. Il peso di ciascuna forma va da 1,5 a 2,5 kg.



### INSALATA CON CLEMENTINE, MELAGRANA E CACIOCAVALLO SILANO DOP

**Dosi per 4 persone**

**Tempo di preparazione:** 20 minuti

#### Ingredienti

200 g di Caciocavallo Silano DOP - 3 cespi di insalata belga - 5 clementine - mezza melagrana - 40 g di pistacchi sgusciati - un cucchiaino di senape all'antica - un cucchiaino di miele di acacia - un rametto di menta - qualche stelo di erba cipollina - olio extravergine di oliva - sale

#### Preparazione

Pelare al vivo 4 clementine e tagliarle a fettine raccogliendo il succo

emesso in una piccola ciotola. Spremere la clementina rimasta e unire il succo al precedente. Aggiungere una presa di sale, la senape, il miele e 4 cucchiaini di olio ed emulsionare gli ingredienti con una forchetta o una piccola frusta.

Staccare le foglie di insalata, lavarle, asciugarle, tagliarle a metà nel senso della lunghezza e disporle in 4 piatti.

Unire le fette di clementine, il Caciocavallo Silano DOP privato della crosta e tagliato a dadi di circa 2 centimetri di lato, i chicchi prelevati dalla melagrana e i pistacchi tritati grossolanamente.

Condire con la citronette preparata e cospargere con le foglioline di menta e l'erba cipollina tagliuzzata.

# Casciotta d'Urbino DOP

## Gioiello marchigiano dal passato secolare

Uno strano, e unico, nome per una storia di sapienza e passione

**S**in dalla nascita il Consorzio per la Tutela della Casciotta d'Urbino DOP ha avuto il merito di aver recuperato e diffuso su ampia scala la preparazione della Casciotta d'Urbino DOP e la sua tradizione storica. Altri meriti sono relativi alla valorizzazione della materia prima prodotta nelle zone appenniniche dell'area di origine della DOP e alla tutela del territorio, sostenendo la pastorizia come attività a difesa dell'ambiente.

La Casciotta d'Urbino DOP è un piccolo gioiello caseario marchigiano che racchiude in sé un passato secolare; la caparbietà di piccoli, grandi produttori; uno strano - e unico - nome; un'affascinante storia di passione e legami che coinvolge, nientemeno, Michelangelo Buonarroti.

Frutto di una lavorazione tradizionale e simbolo dell'area di Pesaro e Urbino, è tra i primi prodotti caseari ad aver conquistato la certificazione DOP in Italia. È tra i formaggi tipici più antichi dello Stivale - le sue origini risalgono al Cinquecento - e nasce da una miscela di latte ovino (70-80%) e vaccino (20-30%). Il suo è un nome *sui generis*, che spicca per la sua "strana" lettera S: una storpiatura che, si dice, sia dovuta a un errore di trascrizione di un impiegato ministeriale e che la differenzia dai formaggi che, allo stesso modo, derivano il proprio termine identificativo dall'antico "cascio", variante linguistica territoriale del più diffuso "cacio".

La Casciotta d'Urbino DOP è un formaggio da tavola che può essere condito con olio d'oliva, erbe aromatiche e pepe. Un ottimo abbinamento è quello con la polenta. È ottimo anche in accoppiata con ver-



Negli anni 80 si costituisce l'Associazione dei produttori di Casciotta d'Urbino con sede presso la Camera di Commercio di Pesaro, con l'obiettivo di promuovere il riconoscimento del Disciplinare produttivo come Denominazione di Origine da parte del Ministero. Nel 2001, Dopo vari passaggi, si trasforma nel **CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO CASCIOTTA D'URBINO** con sede a Urbania presso la Comunità Montana. Il 26 maggio 2017 è approvato il nuovo statuto del Consorzio di Tutela Casciotta d'Urbino DOP con sede a Colli al Metauro, via Cerbara. Le attività del Consorzio comprendono: promuovere il Disciplinare di produzione della Casciotta d'Urbino DOP, proporre eventuali modifiche e implementazioni anche per adeguare la produzione alle esigenze del mercato, nonché supportare il miglioramento delle caratteristiche produttive della Casciotta d'Urbino DOP. A queste si aggiungono le attività di tutela, promozione e valorizzazione delle caratteristiche produttive della Casciotta d'Urbino DOP.

dure fresche, olive ascolane, frutta fresca o secca. È adatto per accompagnare aperitivi. Si accosta a mieli e marmellate. Predilige vini bianchi giovani come il Bianchetto del Metauro DOC, vitigno autoctono della provincia di Pesaro e Urbino, ma anche alcuni rosati.

Prodotta nel territorio della provincia di Pesaro-Urbino e in alcuni comuni della provincia di Rimini (Novafeltria, Talamello, Sant'Agata Feltria, Casteldelci, Maiolo, San Leo, Pennabilli) secondo tecniche casearie di radici antiche, consolidate nei secoli, rigidamente regolamentate, la Casciotta d'Urbino DOP è un formaggio ottenuto con latte di pecora intero in misura variabile da un minimo del 70 a un massimo dell'80%, e di latte di vacca intero per il restante 20-30% proveniente da due mungiture giornaliere.

Il latte è coagulato ad una temperatura di 35 °C circa con caglio liquido e/o in polvere. ●

## Lo sapevi che .....

La Casciotta d'Urbino DOP era amatissima da Michelangelo Buonarroti, che aveva terreni a Casteldurante, l'attuale Urbania, piccolo borgo incastonato nell'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino.

Si narra che, per garantirsi un'abbondante scorta di Casciotta mentre era impegnato con la Piazza del Campidoglio e con la Basilica di San Pietro in Vaticano e la sua Cupola, Michelangelo avrebbe fatto affittare, nel 1554, tre poderi con casa e terreno a Casteldurante dal suo domestico e più stretto collaboratore, nativo proprio della cittadina, Francesco Amatori, detto l'Urbino. È da questa figura che prende il nome la DOP.



### CASCIOBURGER

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti

#### Ingredienti

4 panini per hamburger con semi - 4 hamburger di vitellone da 100 g l'uno - 400 g di cime di rapa - uno spicchio d'aglio - un pizzico di peperoncino piccante in scaglie - 2 filetti di acciuga sott'olio - 10 g di burro - 10 g di farina 00 - 150 g di Casciotta d'Urbino DOP - 40 g di porro - 2 dl di latte - 10 g di burro - olio extravergine di oliva - pepe nero

#### Preparazione

Pulire le cime di rapa, lavarle, cuocerle in acqua salata in ebollizione per 5 minuti, scolarle e lasciarle insaporire per 2-3 minuti in una padella con 2 cucchiari di olio, i filetti di acciuga spezzettati, il peperoncino e una presa di sale.

Sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere il porro tritato molto finemente e la farina, tostarla nel condimento per 2-3 minuti, versare il latte mescolando contemporaneamente con una frusta, regolare di sale e cuocere la salsa per 5 minuti. Aggiungere 80 g di Casciotta d'Urbino DOP grattugiata e mescolare fino a che si è sciolta. Tenere la salsa in caldo.

Cuocere gli hamburger sulla piastra e insaporire con una presa di sale, tagliare i panini a metà e tostarli leggermente sulla piastra dalla parte della mollica. Coprire le basi con la fonduta di Casciotta d'Urbino DOP, la carne, le cime di rapa, la Casciotta d'Urbino DOP rimasta tagliata a fettine sottili e il pane rimasto. Servire subito.

# Fontina DOP

## Il profumo unico della Valle d'Aosta

Quello del latte intero, crudo, munto dalle razze della regione

La Fontina DOP, formaggio protetto e tipico della Valle d'Aosta, è caratterizzata da un profumo di latte fresco, sapore dolce e consistenza morbida ed elastica. Proviene esclusivamente da questa regione, essendo il risultato di una precisa combinazione di fattori: utilizzo di latte intero, crudo, munto da razze bovine locali (Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera, Castana) e lavorato rapidamente. Queste mucche si alimentano di erba d'alpeggio in estate e fieno in inverno, conferendo al formaggio qualità e aromi unici.

La Fontina DOP si distingue per il suo aspetto avorio o giallo paglierino, una consistenza morbida, occhiate sparse e un sapore che varia dal delicato e burroso delle forme giovani a note più fruttate e di noci nelle varianti stagionate.



Il CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA FONTINA DOP, nato dal Consorzio dei produttori di Fontina istituito nel 1952, vigila sulla produzione e sul commercio del formaggio Fontina, garantendo la sua qualità e autenticità attraverso la marcatura. Il marchio del Consorzio, introdotto sin dalla sua fondazione, protegge il consumatore dalle imitazioni, con un aumento progressivo delle forme marchiate dagli anni Cinquanta a oggi. Molto significativa è la data del 14 luglio 1993, quando il Consorzio richiese all'Unione Europea il riconoscimento della DOP (Denominazione di Origine Protetta) per la Fontina, ottenuto ufficialmente nel 1996.

Dal 26 aprile 2002 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali riconosce ufficialmente il Consorzio per la tutela della Fontina DOP affidandogli compiti di tutela, promozione e valorizzazione del formaggio, oltre che di lotta alla contraffazione. L'incarico viene rinnovato regolarmente, a conferma dell'impegno continuo per la qualità e l'autenticità del formaggio.

Negli anni Sessanta, nonostante le innovazioni tecniche e commerciali nell'industria lattiero-casearia italiana, la produzione della Fontina DOP ha mantenuto la sua tipicità e qualità grazie all'impegno dei produttori e al controllo del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, che vigila sulla sua produzione e commercializzazione, garantendo l'autenticità e la tradizione di questo formaggio unico.

La Fontina DOP deve seguire, infatti, un preciso Disciplinare di produzione che stabilisce le caratteristiche del formaggio e l'intero ciclo produttivo, dalla materia prima alla stagionatura. Il Disciplinare assicura che ogni forma di Fontina DOP soddisfi requisiti rigorosi prima di essere marchiata dal Consorzio, garantendo così l'unicità e l'autenticità del prodotto nel panorama caseario alpino. ●



#### INSALATA COMPOSTA CON FONTINA DOP, GELATINA AL SAMBUCO E CRACKER DI SEMI

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 35 minuti + il riposo

#### Ingredienti

300 g di Fontina DOP stagionata - un piccolo cespo di insalata riccia - un cespo di radicchio di Verona - 100 g di topinambur - un limone - 2 dl di sciroppo di sambuco - 1 dl di vino bianco - 2 g di agar agar in polvere - 120 g di farina 00 - 60 g di semola rimacinata di grano duro - 30 g di semi di sesamo tostati - 25 g di semi di zucca tostati - 25 g di semi di lino - un cucchiaino di miele di acacia - mezzo pompelmo rosa - olio extravergine di oliva - sale

#### Preparazione

Versare lo sciroppo di sambuco in un pentolino con il vino bianco, portare a bollore, unire l'agar agar mescolando con una piccola frusta, cuocere per tre minuti e versare in una piccola teglia. Lasciar raffreddare e trasferire in frigo per due ore.

Impastare i due tipi di farina con una presa di sale, il miele, 2 cucchiai di olio, 1 dl di acqua e i semi e far riposare l'impasto coperto per 30 minuti. Stendere su un foglio di carta da forno in una sfoglia dello spessore di circa 2 millimetri, spennellare con poca acqua e tagliare a rettangoli. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti, spegnere il forno e lasciare i cracker nel forno spento per 15 minuti.

Disporre nei piatti le insalate mondate, lavate e spezzettate, la gelatina di sambuco ridotta a dadini, i topinambur pelati, tagliati a lamelle sottilissime e bagnati con il succo di limone, i cracker a tocchetti e la Fontina DOP privata della crosta e tagliata a bastoncini. Condire con il succo di pompelmo rosa emulsionato con una presa di sale e 4 cucchiai di olio e accompagnare con i cracker rimasti.

## Lo sapevi che .....

Il nome "Fontina" ha origini antiche e dibattute, legate sia ai luoghi sia alle caratteristiche del prodotto. La sua prima menzione storica risale al XV secolo, anche se la classificazione ufficiale e la denominazione d'origine si consolidano molto più tardi, precisamente nel 1955.

.....



# Gorgonzola DOP Lo “stracchino” di Piemonte e Lombardia

Oggi sulle tavole di 89 Paesi,  
soprattutto in Europa

La data di nascita del Gorgonzola DOP si fa risalire al Medioevo, intorno all'anno 1007, più di 11 secoli fa. Pare che anticamente fosse chiamato “stracchino”, e comunque la sua data di nascita è molto incerta; alcune considerazioni inducono a far risalire la produzione dello “stracchino di Gorgonzola” a date ancora più antiche. La stessa parola “stracchino” deriva da “stracco”, ovvero stanco, e si riferiva già in epoca romana alle transumanze delle mandrie di vacche dalle Alpi alle marcite della Valle Padana, particolarmente fiorenti dopo l'intervento di frati e monaci, che razionalizzarono l'agricoltura d'allora.

Solo due regioni italiane, per legge e tradizione, prevedono la produzione del formaggio Gorgonzola DOP e solamente queste province: Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbanco-Cusio-Ossola e il territorio di Casale Monferrato per il Piemonte; Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese per la Lombardia. Solo il latte degli allevamenti di queste province può essere utilizzato per produrre e dare la denominazione di origine protetta (DOP) al formaggio Gorgonzola.

Il Gorgonzola DOP è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura (formazione di muffe).

Si presenta cremoso e morbido con un sapore particolare e caratteristico: leggermente piccante il tipo dolce, più deciso e forte il tipo piccante, la cui pasta è più erborinata, consistente e friabile. All'origine le forme vengono marchiate su entrambe le facce piane della forma, ma il consumatore, all'atto dell'acquisto, potrà avere la garanzia dell'autenticità dal marchio “g”



**g**  
GORGONZOLA

Nell'ottobre 1955 la denominazione di origine controllata “Gorgonzola” viene ufficialmente riconosciuta in Italia (con D.P.R. 1269). Per vigilare sul suo utilizzo, produzione e commercializzazione nel 1970 nasce il **CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA**, ente senza fini di lucro operante a tutela dei produttori e consumatori, delegato dallo Stato italiano e sotto la sua supervisione. Nel 1996, il Gorgonzola è inserito tra i prodotti a Denominazione di Origine Protetta dell'Unione Europea. Gli scopi del Consorzio: tutelare e vigilare sulla produzione e sul commercio della DOP Gorgonzola e sull'uso della sua denominazione; promuovere ogni iniziativa utile a salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari da ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio della DOP; collaborare con il Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali alla vigilanza, tutela e salvaguardia della DOP a mezzo agenti vigilatori; collaborare con UE, Stato Italiano, Regioni, Province Autonome, Enti pubblici e privati, e con gli organismi di controllo della DOP, mettendo a disposizione la propria organizzazione; attuare iniziative di informazione, pubblicitarie e promozionali per incrementare notorietà e consumo.

stampato sullo sfondo della stagnola che avvolge il Gorgonzola DOP e concesso esclusivamente alle aziende autorizzate dal Consorzio.

Il Gorgonzola DOP stupisce tutte le volte che lo si gusta, ma anche per i suoi valori e le sue proprietà: è un alimento ricco di micronutrienti utili alla nostra salute, in particolare per quanto riguarda l'apporto di vitamine e di sali minerali, tra i quali calcio, fosforo e zinco. Nel Gorgonzola DOP il lattosio viene consumato dai batteri lattici nel cor-

so della fermentazione ed è quindi naturalmente assente (lattosio inferiore a 0,1 g/100 g, conseguenza naturale del tipico processo di produzione. Contiene galattosio).

Per godere al massimo della cremosità del Gorgonzola DOP è bene toglierlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima di consumarlo.

Oggi il Gorgonzola DOP è sulle tavole di tutto il mondo, con una diffusione in 89 Paesi stranieri, soprattutto in Europa. ●

## Lo sapevi che .....

Il Gorgonzola DOP è fonte di vitamine A, B2, B6 e B12. La vitamina B6 contribuisce alla normale funzione del sistema nervoso e immunitario, mentre le vitamine B6 e B12 contribuiscono alla normale formazione dei globuli rossi.



### TARTUFI DI CIOCCOLATO E GORGONZOLA DOP PICCANTE

**Per 4 persone**

**Tempo di preparazione:** 30 minuti + il riposo

**Tempo di cottura:** 5 minuti

#### Ingredienti

100 g di Gorgonzola DOP Piccante - 0,8 dl di panna fresca - 30 g di zucchero di canna - 150 g di cioccolato fondente al 70% - 40 g di cacao amaro in polvere - un pizzico di sale

#### Preparazione

Tritare finemente il cioccolato, versare la panna in un pentolino, uni-

re un pizzico di sale, lo zucchero di canna e 70 g di Gorgonzola DOP Piccante privato della crosta e sbriciolato. Scaldare su fiamma bassa mescolando di tanto in tanto fino a quando il formaggio si è sciolto. Versare il composto sul cioccolato tritato e mescolare con una spatola fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciar raffreddare e trasferire in frigorifero per due ore.

Prelevare un cucchiaino alla volta di composto, formare delle palline della grandezza di una ciliegia e passarle nel cacao setacciato. Decorare con il Gorgonzola DOP Piccante rimasto ridotto in scagliette e conservare in frigorifero fino al momento di servire.

# Grana Padano DOP

## L'antica ricetta dei monaci cistercensi

Nato nel XII secolo, oggi è prodotto in 33 province del Nord Italia



Secondo la tradizione, il formaggio grana della Pianura Padana è nato attorno al 1135 nell'Abbazia di Chiaravalle, su una ricetta dei monaci cistercensi che volevano conservare il latte non utilizzato fresco in un prodotto caseario destinato a durare nel tempo grazie alla stagionatura. L'attuale denominazione Grana Padano DOP risale alla creazione del Consorzio di Tutela il 10 aprile 1954. Il riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta da parte dell'UE è avvenuto nel 1996.

Il Grana Padano DOP si produce esclusivamente con latte crudo da vacche alimentate secondo regole precise, munte due volte al giorno, o da vacche munte con accesso libero a un sistema automatico di mungitura, proveniente dalla zona di produzione, parzialmente decremato per affioramento naturale, e lavorato esclusivamente in caldaie in rame o con rivestimento interno in rame a forma di campana rovesciata, da ognuna delle quali si ricavano due forme. In ogni caldaia vanno inseriti circa mille litri di latte ai quali vanno poi aggiunti il siero a innesto naturale e il caglio di vitello per la coagulazione; il tutto viene poi riscaldato a una temperatura di 31-33 °C.

Avvenuta la coagulazione, la cagliata viene rotta in piccoli grani mediante uno strumento manuale ("spino"). Segue la cottura a una temperatura massima di 56 °C. Poi, dopo circa un'ora di riposo, si prelevano le due forme gemelle che vengono avvolte in teli di lino e poste in stampi, dove ricevono la prima marchiatura: piccole losanghe che riportano alternativamente all'interno le scritte "Grana" e "Padano" e tutti gli altri segni che compaiono sulla crosta, tranne il marchio a fuoco. Infine, prima che cominci il processo di stagionatura, le forme vengono immerse in salamoia per circa 20 giorni.



IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL GRANA PADANO, fondato nel 1954, è un'organizzazione senza scopo di lucro che comprende tutti i produttori e stagionatori. È responsabile della qualità di ogni forma di formaggio e della promozione e della tutela della denominazione "Grana Padano" in Italia e nel mondo. Garantisce che ogni forma di formaggio sia prodotta secondo il Disciplinare di produzione, affinché possa ottenere la DOP (Denominazione di Origine Protetta) ed essere marchiata a fuoco con il marchio "Grana Padano", tutelandola inoltre dalle frodi in Italia e all'estero. Garantisce quindi al consumatore che ogni volta che acquista un pezzo di Grana Padano, si tratta di vero Grana Padano DOP.

Il Consorzio ha sede a Desenzano del Garda, nel cuore dell'area di produzione del Grana Padano DOP, che si estende lungo quasi tutto il Nord Italia, attraversando un'area che va dal Piemonte al Veneto, e arriva a toccare la provincia di Trento e alcune zone dell'Emilia-Romagna, per un totale di 33 province.

La stagionatura va da un minimo di 9 mesi a più di 24. A 9 mesi ogni forma viene attentamente esaminata per aspetto e consistenza. Questa fase importante viene effettuata esclusivamente dagli esperti imparziali del Consorzio Tutela Grana Padano, con la supervisione di un ente terzo certificatore. Solo le migliori forme ricevono il marchio a

fuoco che le identifica ufficialmente come formaggio Grana Padano DOP. Il Grana Padano è il formaggio DOP più consumato al mondo. Ricco di sostanze nutritive e molto digeribile, è una scelta sana e ottima per tutta la famiglia, grazie a caratteristiche nutrizionali uniche, come proteine di qualità, vitamine, sali minerali e in particolare calcio. ●

## Lo sapevi che .....

- Per ottenere 1 kg di Grana Padano DOP occorrono circa 15 litri di latte
- 50 g di Grana Padano DOP apportano più di 600 mg di calcio, pari al 60% del fabbisogno quotidiano di un adulto
- 30 g di Grana Padano DOP contengono le proprietà nutrizionali di circa mezzo litro di latte
- In 100 g di Grana Padano DOP sono contenuti 33 g di proteine
- Il Grana Padano DOP è privo di lattosio come conseguenza del naturale processo di produzione

Collegandosi al sito [granapadano.it](http://granapadano.it) si trovano tantissime gustose ricette a base di Grana Padano DOP. Esiste, inoltre, un portale dedicato all'Educazione Nutrizionale Grana Padano DOP che dal 2005 diffonde le Good practices dell'alimentazione e del corretto stile di vita.



### PANNA COTTA AL GRANA PADANO DOP RISERVA 20 MESI CON VIN COTTO DI FICHI

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 25 minuti + il riposo

Tempo di cottura: 10 minuti

#### Ingredienti

2 dl di panna fresca - 100 g di Grana Padano DOP Riserva 20 mesi grattugiato - 5 g di gelatina in fogli - 0,8 dl di vin cotto di fichi - pepe nero - sale

#### Preparazione

Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda per 15 minuti. Versare la panna in un pentolino, aggiungere una presa di sale, una macinata di pepe e 50 g di Grana Padano DOP Riserva grattugiato e scaldare su fiamma bassa fino a quando il formaggio si è sciolto e il composto inizia a sobbollire.

Levare il pentolino dal fuoco, aggiungere la gelatina scolata e strizzata e mescolare fino a che si è sciolta. Versare in 4 bicchierini, lasciar raffreddare e trasferire in frigo per 4 ore.

Dividere il Grana Padano DOP Riserva rimasto in 4 porzioni, cospargerne una in un padellino antiaderente in modo da formare un dischetto uniforme e sottile, scaldare il padellino su fiamma bassa e cuocere il formaggio fino a che si è sciolto e inizia leggermente a dorare. Arrotondare la cialda sul manico di un cucchiaino di legno coperto con carta da forno, lasciar raffreddare e sfilare in cannolo. Cuocere il Grana Padano DOP rimasto allo stesso modo.

Versare il vin cotto nei bicchierini sopra la panna cotta, decorare con la cialda di Grana Padano DOP Riserva e servire.



# Montasio DOP

## Il latte, i casari e il territorio del Friuli-Venezia Giulia

Un formaggio che nasce dal rispetto della tradizione e del tempo

Il formaggio Montasio DOP trae il nome dal massiccio del Montasio, in Friuli-Venezia Giulia. Nei suoi alpeggi veniva anticamente prodotto con caratteristiche uniche, grazie alla combinazione fortunata di tre fattori fondamentali e molto particolari: il territorio (fieno, acqua e aria), il latte e il fattore umano (casari).

Il Montasio DOP ha una storia antica: fu affinando le tecniche utilizzate negli alpeggi di montagna dai pastori, raccolte dai monaci dell'Abbazia di Moggio Udinese, che nel tredicesimo/quattordicesimo secolo si posero le basi per la produzione del formaggio Montasio DOP così come lo conosciamo oggi.

La prima citazione della Denominazione compare nei prezziari della Città di Udine del 1773. La tradizione del Montasio DOP, dalle vallate delle Alpi Giulie e Carniche, con il tempo si è diffusa in tutta la pianura Friulano-Veneta orientale, restando fedele a regole ferree, codificate anche dalla Scuola di Casari sorta nel 1924 a San Vito al Tagliamento (PN), che ha formato centinaia di "Maestri del Montasio".



La tipicità del Montasio DOP è tutelata fin dal 1955 grazie alla Convenzione di Stresa. Nel 1984 per volontà dei produttori e stagionatori nasce il **CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO**, nel 1986 arriva dallo Stato italiano il riconoscimento di DOP e si inizia la marchiatura di origine con le scritte oblique sullo scalzo. Nel 1996, il Montasio riceve anche dalla UE la Denominazione di Origine Protetta, la più importante certificazione di tipicità riguardante i formaggi nell'Unione Europea: possono fregiarsene solo prodotti di riconosciuta storicità, realizzati in una determinata zona e la cui produzione è regolamentata da un severo Disciplinare. Secondo tale Disciplinare, la zona di produzione comprende l'intero territorio del Friuli-Venezia Giulia, delle province di Belluno e Treviso e parte di quelle di Padova e Venezia.

Il Montasio DOP è un formaggio ad alto valore nutritivo dalla composizione equilibrata: 32-36% d'acqua, 35-37% di lipidi, 25-30% di proteine. Particolarmente digeribile, è ideale per l'alimentazione dei bambini e degli anziani.

Per produrre il Montasio DOP si preferisce il rispetto della tradizione e del tempo a un uso sfrenato della tecnologia. La lavorazione morbida, con temperature di cottura non elevate e con asciugatura non spinta della cagliata, fa diventare il Montasio DOP un formaggio a uso polivalente, a vantaggio della lenta formazione del sapore e delle caratteristiche nutrizionali.

Per la sua tipica lavorazione, il formaggio Montasio DOP si definisce "Il formaggio del Buonsenso" ed è naturalmente privo di lattosio (contiene galattosio). ●

## Lo sapevi che .....

Il Montasio DOP conta:

- 51 stabilimenti nella zona di origine tra produttori, stagionatori e un'associazione di produttori latte;
- circa 800 stalle produttrici di latte trasformabile in formaggio che ricadono nella zona di origine e tutte certificate dall'Ente di Certificazione CSQA;
- ogni anno:
  - 800 mila forme prodotte
  - 1.000 analisi chimico-fisiche sul Montasio DOP tra produttori e stagionatori
  - oltre 30.000 analisi sul latte, 500 analisi organolettiche su altrettanti campioni di formaggio Montasio DOP
  - più di 250 controlli su tutta la filiera distributiva.



### STRUDEL DI VERZA, PATATE E MONTASIO DOP

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti + il riposo

Tempo di cottura: 45 minuti

#### Ingredienti

200 g di Montasio DOP - 150 g di farina 0 - mezzo cucchiaino di aceto di mele - 50 g di pangrattato - 400 g di verza - una piccola cipolla rossa - 2 patate medie - olio extravergine di oliva - 40 g di burro - pepe nero - sale

#### Preparazione

Impastare la farina con 0,8 dl di acqua tiepida, un cucchiaino di olio, una presa di sale e l'aceto fino a ottenere un impasto morbido. Trasferirlo in una ciotola, spennellarlo con olio, coprire e lasciar riposare un'ora. Sciogliere 20 g di burro in un padellino, unire il pangrattato e tostarlo su fiamma bassa fino a quando diventa color nocciola. Mondare la verza e tagliarla a striscioline, pelare le patate e ridurle a cubetti, eliminare la crosta al Montasio DOP e ricavare dei dadini, sbucciare la cipolla e tagliarla a fettine sottili.

Cuocere le patate e la verza in acqua salata in ebollizione per 7-8 minuti, stufare la cipolla con 10 g di burro, unire la verza e le patate scolate con cura e lasciar insaporire su fiamma bassa per 7-8 minuti. Lasciar raffreddare. Stendere la pasta in una sfoglia rettangolare sottilissima e trasferirla su un foglio di carta da forno. Cospargerla con il pangrattato tostato lasciando liberi i bordi, coprire con il composto di verza e con il Montasio DOP, richiudere verso l'interno i margini dei lati lunghi e arrotolare la pasta sul ripieno.

Trasferire lo strudel in una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per 30 minuti.



# Mozzarella di Bufala Campana DOP

## Un prodotto “regale”

Il suo Consorzio di tutela ha sede nelle Regie Cavallerizze del Palazzo Reale di Caserta

La Mozzarella di Bufala Campana è il più importante marchio DOP del Centro-Sud Italia, tra i primi cinque prodotti DOP/IGP italiani. Il termine “mozzarella” deriva dal verbo “mozzare”, che consiste nel taglio manuale della pasta filata effettuato con indice e pollice.

È l'unica mozzarella di bufala ad aver ottenuto il riconoscimento europeo della DOP. Il Disciplinare di produzione prevede solo latte di bufala intero fresco proveniente dagli allevamenti dell'area DOP.

La zona di origine comprende quattro regioni: Campania (province di Caserta, Salerno, Napoli e Benevento); Basso Lazio (province di Latina, Frosinone e Roma); Puglia (alcuni Comuni in provincia di Foggia); Molise (il solo Comune di Venafro). Le province di Caserta e Salerno rappresentano oltre il 90% della produzione certificata DOP. Nell'area DOP insistono 3 Parchi Nazionali (Circeo, Cilento e Gargano) e ben 10 Parchi Regionali.

Se la presenza del bufalo in Italia risale a prima dell'anno Mille, i primi documenti storici sulla mozzarella testimoniano come nel XII secolo i monaci del Monastero di San Lorenzo in Capua (provincia di Caserta) fossero soliti offrire un formaggio denominato *mozza* o *provatura*, accompagnato da un pezzo di pane, ai pellegrini che si recavano in processione.

La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un formaggio fresco a pasta filata che deve le proprie caratteristiche al latte fresco di bufala proveniente dal territorio di origine e al processo di lavorazione che segue un rigido Disciplinare di produzione. Conosciuta nella sua tipica forma sferica, la Mozzarella di Bufala Campana DOP



IL CONSORZIO DI TUTELA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, costituito nel 1981, ha reso possibile l'ottenimento e la registrazione della denominazione di origine avvenuta nel 1993. È l'unico organismo riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura per la tutela, vigilanza, valorizzazione e promozione del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP. Dal 2016 il Consorzio di Tutela ha sede nelle Regie Cavallerizze del Palazzo Reale di Caserta, grazie a un accordo di collaborazione - per la prima volta in Italia - tra i Beni Culturali ed eccellenze agroalimentari. Dal 2017 il Consorzio ha istituito una scuola di formazione lattiero-casearia il cui metodo si basa sull'alternanza di lezioni teoriche frontali a momenti pratici di approfondimento in caseificio, il tutto sotto la supervisione di docenti esperti.

Il marchio della DOP ha fatto conoscere il prodotto originale, il suo territorio e il sapore inconfondibile, ma soprattutto ha permesso al consumatore di distinguere mozzarelle non certificate dalla Mozzarella di Bufala Campana DOP, soggetta a numerosissimi controlli dall'allevamento alla commercializzazione.

può essere prodotta in diverse pezzature come ciliegine, bocconcini, ovoline, nodini, trecce; può essere anche affumicata, se con metodi tradizionali.

È un formaggio particolarmente ricco di nutrienti (288 kcal/100 g) per la presenza di 17 g di proteine, 24 g di grassi, soprattutto acidi grassi insaturi e acidi grassi a corta catena, facilmente trasportati nel sangue e non conservati nei depositi adiposi; il colesterolo non supera i 50/60 mg, un valore inferiore a quello di carne e uova e

molto al disotto del limite massimo fissato dall'OMS (300 mg/giorno). Pochissimo il lattosio, inferiore a 0,4 g.

In commercio si riconosce se il prodotto confezionato reca i marchi del Consorzio di Tutela e della DOP, insieme alla denominazione "Mozzarella di Bufala Campana", oltre alle indicazioni di legge. A tavola si riconosce per il colore bianco porcellana, la superficie liscia, la consistenza elastica iniziale, poi più fondente, la fuoriuscita al taglio di sierosità biancastra dal profumo di fermenti lattici, il sapore deciso ma delicato. ●

## Lo sapevi che .....

Si consiglia di consumare la Mozzarella di Bufala Campana DOP a temperatura ambiente il giorno stesso dell'acquisto, oppure va conservata in ambiente fresco (10/15 °C), sempre immersa nel suo liquido di governo. Se messa in frigo, va tirata fuori con molto anticipo, o altrimenti riscaldata a bagnomaria con tutta la confezione, per consumarla a temperatura ambiente e gustare tutto il suo sapore.



### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CON PESTO DI POMODORI SECCHI E ACCIUGA DI CETARA

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 2 minuti

#### Ingredienti

4 mozzarelle di Bufala Campana DOP da 125 g l'una - 12 pomodori secchi sott'olio - 4 filetti di acciughe di Cetara - 40 g di mandorle pelate e tostate - una ventina di foglie di basilico - un piccolo spicchio d'aglio - un limone non trattato - olio extravergine di oliva - olio di arachide - sale

#### Preparazione

Scolare i pomodori secchi dall'olio di conservazione, asciugarli con carta da cucina, tagliarli a pezzetti e trasferirli in un piccolo mixer. Aggiungere le mandorle spezzettate, una decina di foglie di basilico, lo spicchio d'aglio sbucciato e privato dell'anima centrale, la scorza di mezzo limone grattugiata, 4-5 cucchiaini di olio e una presa di sale. Frullare fino a ottenere un pesto liscio e omogeneo. Disporre 4 cucchiaini colmi di pesto al centro di 4 piatti.

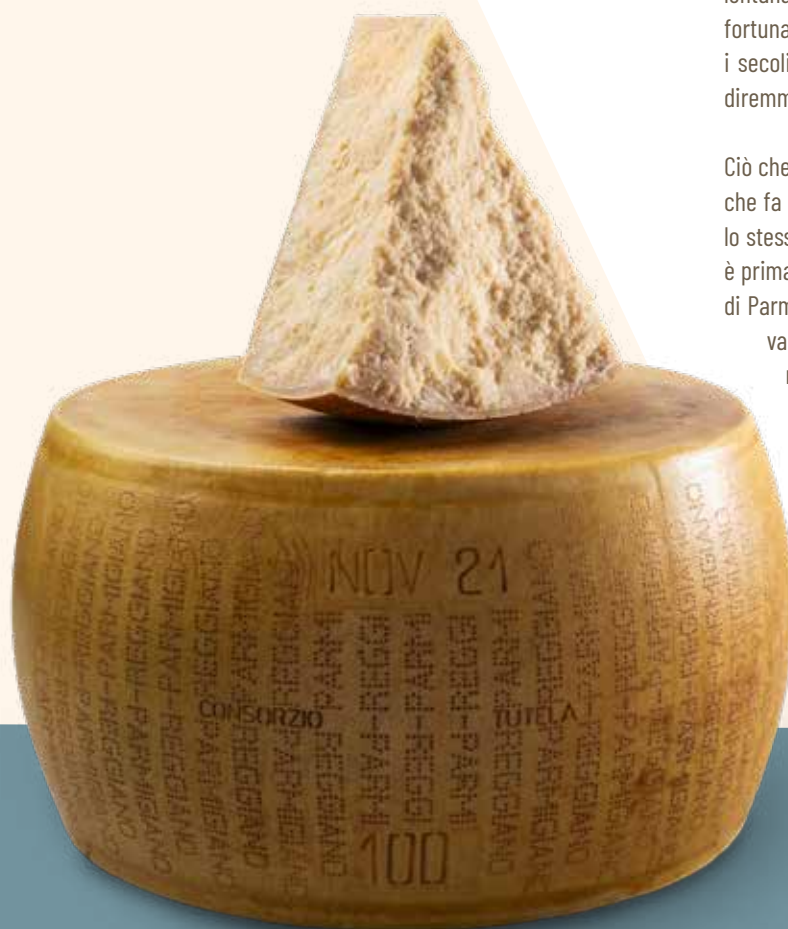
Tagliare le mozzarelle di Bufala Campana DOP a fette e ricomporre le mozzarelle alternandole con del pesto di pomodori secchi. Servire con i filetti di acciuga e con le foglie di basilico rimaste fritte in un padellino con un dito di olio di arachide ben caldo fino a quando diventano croccanti.



# Parmigiano Reggiano DOP

## Vivere nel tempo (e nello spazio)

Da sempre la pasta asciutta e le grandi dimensioni lo fanno viaggiare in tutto il mondo



Il Parmigiano Reggiano DOP è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. La DOP si produce oggi sostanzialmente come mille anni fa: con gli stessi tre ingredienti, latte, sale e caglio; con la stessa cura artigianale; con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi.

Le sue origini risalgono al Medioevo. I monaci furono i primi produttori di Parmigiano Reggiano DOP, spinti dalla ricerca di un formaggio che avesse una caratteristica su tutte: quella di durare nel tempo. La ottennero asciugando la pasta e aumentando le dimensioni delle forme, consentendo così al formaggio di conservarsi e, quindi, di allontanarsi dalla zona di produzione. Questa caratteristica è stata la fortuna del Parmigiano Reggiano DOP, che ha potuto viaggiare lungo i secoli in tutto il mondo, diventando espressione autentica, come diremmo oggi, del Made in Italy agroalimentare.

Ciò che lega saldamente il Parmigiano Reggiano DOP alla sua terra e che fa sì che in nessun altro luogo del mondo sia possibile ottenere lo stesso prodotto, non sono solo gli aspetti culturali e di tradizione, è prima di tutto una caratteristica microbiologica. Per la produzione di Parmigiano Reggiano DOP si utilizza latte crudo prodotto esclusivamente in quel territorio: si tratta di un latte particolare, caratterizzato da una singolare e intensa attività batterica della flora microbica autoctona, influenzata da fattori ambientali, soprattutto dai foraggi, erbe e fieni del territorio che costituiscono il principale alimento delle bovine dedicate a questa particolare produzione.



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

Il CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO è l'ente di tutela che associa tutti i produttori di formaggio Parmigiano Reggiano DOP, a cui gli allevatori della zona d'origine consegnano il latte perché sia trasformato in formaggio DOP secondo il rispetto del Disciplinare. È nato il 27 luglio 1934 e ha la funzione di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo. La produzione è regolamentata da un rigido Disciplinare depositato presso l'Unione Europea: è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP), cioè un prodotto che, in virtù delle caratteristiche distintive e del legame con la sua zona d'origine, gode di un regime di protezione accordato dalla UE a tutela del consumatore. Per essere chiamato "Parmigiano Reggiano DOP", il formaggio dev'essere prodotto nella zona di origine (le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno): un'area di circa 10.000 km<sup>2</sup> nella quale devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi), il confezionamento e la grattugiatura.

Ogni forma di Parmigiano Reggiano DOP riceve alla nascita un marchio d'origine (i noti "puntini", a cui si è aggiunta dalla produzione 2002 anche una "placca di caseina"). Inoltre, ognuna viene esaminata all'età vicina ai 12 mesi: solo se supera questo esame viene marchiata a fuoco con il marchio di selezione. La certificazione di conformità sull'osservanza del Disciplinare viene svolta dall'Organismo di Controllo Qualità P-R, per conto dell'Unione Europea e del Ministero.

Le proprietà del Parmigiano Reggiano DOP sono molteplici e tutte legate alle qualità intrinseche del prodotto: digeribilità, alto contenuto

di calcio presente in forma biodisponibile, assenza di additivi e conservanti, fonte di minerali, piacevolezza e gradimento organolettico. Per queste caratteristiche, il Parmigiano Reggiano DOP è un alimento fondamentale nella dieta di tutti, dai piccoli agli anziani, passando per gli sportivi che vi trovano una carica di energia totalmente naturale. Grazie al suo processo produttivo, il "re dei formaggi" è anche naturalmente privo di lattosio già dopo 48 ore dalla nascita, dal momento che tutto lo zucchero (lattosio) viene trasformato in acido lattico ad opera dei batteri lattici. ●

## Lo sapevi che .....

- La prima testimonianza scritta dell'esistenza del Parmigiano Reggiano DOP è del 1254, in un atto notarile all'archivio di Stato di Genova, dove viene citato il "caseus parmensis".
- La testimonianza letteraria più nota è del 1344: Giovanni Boccaccio, descrivendo nel "Decamerone" la contrada del Bengodi, cita una montagna di "parmigiano grattugiato" su cui venivano fatti rotolare "maccheroni e ravioli", dando un'indicazione dell'uso che se ne poteva fare in cucina.



### RISOTTO MANTECATO AL PARMIGIANO REGGIANO DOP CON CRESCIONE, POLLINE E CRUMBLE DI NOCCIOLE

**Dosi per 4 persone**

**Tempo di preparazione:** 15 minuti

**Tempo di cottura:** 20 minuti

#### Ingredienti

300 g di riso Carnaroli - 2 cipollotti - 100 g di crescione - 1,5 litri di brodo vegetale - mezzo bicchiere di vino bianco - 80 g di Parmigiano Reggiano DOP - un cucchiaino di polline - 30 g di nocciole tostate - 40 g di burro - sale

#### Preparazione

Mondare i cipollotti e tritarli finemente, mondare e lavare il crescione e scottarlo nel brodo vegetale in ebollizione per un minuto. Scolarlo con una schiumarola, lasciarlo raffreddare, strizzarlo e tritarlo finemente.

Tostare il riso in una casseruola, su fiamma bassa mescolando in continuazione, unire 10 g di burro e i cipollotti preparati, sfumare con il vino bianco e lasciarlo evaporare. Portare a cottura il risotto unendo man mano il brodo vegetale bollente e spegnere quando il riso è molto al dente.

Unire 50 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, il burro rimasto e il crescione tritato, mantecare per qualche minuto, coprire la casseruola e lasciar riposare per 5 minuti.

Servire nei piatti e cospargere con il polline, le nocciole spezzettate e il Parmigiano Reggiano DOP ridotto a scagiette sottili.

# Pecorino Romano DOP

## Gli aromi e i profumi della macchia mediterranea

I suoi sapori intensi nascono dai territori di produzione



**G**li antichi romani mostravano grande apprezzamento per il Pecorino Romano DOP, tant'è che perfino il poeta Virgilio ne descrisse le proprietà nutritive ed energetiche. Il Pecorino Romano DOP divenne presto un prodotto popolare e la sua tecnica di trasformazione si diffuse dal Lazio fino alla Toscana e soprattutto alla Sardegna, dove oggi è concentrata gran parte della lavorazione.

I territori hanno grande importanza per la produzione di questo formaggio, perché le intensità di sapori che lo caratterizzano nascono dalle loro peculiarità: clima favorevole e distese naturali ricche di erbe aromatiche. Alla base della qualità del Pecorino Romano DOP vi è la straordinaria eccellenza del latte ovino utilizzato e la grande esperienza dei casari nella sua trasformazione, che riescono a trasferire abilmente in questo formaggio i sentori unici e inconfondibili presenti negli aromi e nei profumi della macchia mediterranea.

Oggi il Pecorino Romano DOP è prodotto in Sardegna (95%), Lazio e Toscana, nella provincia di Grosseto (5%), territori in cui il rispetto e la tutela della natura sono valori assoluti. In queste regioni, la razza ovina più apprezzata per la produzione di latte è la pecora sarda, razza autoctona molto antica, il cui allevamento è diffuso nel territorio nazionale e che solo in Sardegna riunisce il 50% di tutto il patrimonio ovino italiano.

Il Pecorino Romano DOP è un formaggio a pasta dura, prodotto



Il Pecorino Romano DOP è stato uno dei primi formaggi italiani a ottenere riconoscimenti nazionali e internazionali, partendo dalla Convenzione di Stresa nel 1951, attraverso la denominazione d'origine tutelata nel 1955, per arrivare alla Denominazione di Origine Protetta nel 1996. Il **CONSORZIO PER LA TUTELA DEL PECORINO ROMANO** viene costituito nel 1979 e riunisce oggi 46 produttori: 36 presenti in Sardegna, 9 nel Lazio e 1 della provincia di Grosseto. Nel territorio di origine sono presenti circa 11.400 allevamenti, dei quali quasi 11 mila in Sardegna. Viene conferito alla produzione del Pecorino Romano DOP circa l'80% della produzione di latte. Il Consorzio tutela la produzione e il commercio attraverso l'attività dell'Organismo di Vigilanza interno. La certificazione DOP comunitaria funge da garanzia sull'elevato livello di sicurezza e tracciabilità dei prodotti come maggiore tutela per i consumatori.

solo con latte di pecora proveniente dagli allevamenti della zona di produzione. Si presenta con una crosta sottile di colore avorio o paglierino naturale e può essere cappata, con appositi protettivi per alimenti, nera o di colore naturale.

La pasta è compatta o leggermente occhiata, il colore varia dal bianco al paglierino, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Il gusto è aromatico, lievemente piccante nel formaggio da tavola e

piccante intenso, con sapidità variabile, nel formaggio da grattugia.

Il Pecorino Romano DOP è fonte di proteine ad elevato valore biologico, calcio, CLA e vitamine B1, B2, PP, A ed E.

Le sue eccellenti proprietà nutritive lo rendono idoneo in una dieta moderna ed equilibrata: il suo apporto calorico è di 384 Kcal per 100 grammi di prodotto, e questo garantisce un alto potere energetico e una estrema digeribilità, oltre ad essere naturalmente privo di lattosio. ●

## Lo sapevi che .....

Nell'antica Roma le capacità di lunga conservazione del Pecorino Romano DOP facevano di questo formaggio un alimento base da dare ai legionari come integrazione alla loro razione giornaliera di zuppa di farro: una porzione di 27 grammi forniva la giusta dose di energia e vigore per affrontare le battaglie.



### FRITTINI DI PECORINO ROMANO DOP E PISTACCHIO CON SALSA DI CACO

**Dosi per 4-6 persone**

**Tempo di preparazione:** 15 minuti

**Tempo di cottura:** 10 minuti

#### Ingredienti

100 g di Pecorino Romano DOP grattugiato - 2 albumi - 5 grani di pepe nero - una dozzina di pistacchi sgusciati - un caco - olio di arachide

#### Preparazione

Tostare i grani di pepe in un padellino dal fondo spesso fino a quando cominciano a emanare il loro aroma. Lasciare raffreddare e pestarli grossolanamente. Versare gli albumi in una ciotola e sbatterli leggermente con una forchetta. Unire il Pecorino Romano DOP e il pepe pestato, mescolare fino a ottenere un composto omogeneo e formare delle palline della grandezza di una nocciola. Inserire un pistacchio al centro di ognuna e richiudere l'impasto.

Scaldare abbondante olio in una padella dai bordi alti, aggiungere le palline preparate e friggerle fino a quando cominciano a dorare. Scolare su carta per fritti e servirle calde con il caco pelato, privato degli eventuali noccioli e frullato.



# Pecorino Sardo DOP

## Un emblema della Sardegna

La sua storia affonda le radici nei tempi della popolazione Nuragica

Il Pecorino Sardo DOP è uno dei formaggi più antichi della Sardegna e vanta una lunga storia, che affonda le radici nella civiltà Nuragica. In seguito, ai tempi dei Cartaginesi, e poi dei Romani, la Sardegna divenne uno dei maggiori centri di produzione di grano del Mediterraneo. I boschi lasciarono posto al grano, ma anche al pascolo, che si diffuse rapidamente grazie alle particolari e favorevoli condizioni ambientali e climatiche dell'isola. I prati naturali, ricoperti da una variegata e ricca vegetazione cespugliosa, rappresentavano allora, come oggi, un'importantissima fonte alimentare per gli ovini allevati nell'isola.

Con il passare dei secoli le tecniche di lavorazione si sono affinate e gli insegnamenti della tradizione si sono fusi con nuove pratiche di trasformazione, specie a partire dalla seconda metà del XX secolo. I nuovi e più ampi mercati che si aprivano all'orizzonte richiedevano, infatti, prodotti sicuri dal punto di vista igienico-sanitario, con qualità organolettiche definite e di facile comodità d'uso. Per questo, si è assistito a un affinamento continuo della tecnologia caratteristica di produzione, senza mai dimenticare gli insegnamenti della tradizione.

Il Pecorino Sardo ottiene la Denominazione di Origine nel 1991 e nel 1996 consegue il riconoscimento DOP. È prodotto unicamente con latte di pecora intero proveniente dalla Sardegna. L'alimentazione degli ovini è basata in prevalenza sull'utilizzo diretto di pascoli naturali, prati ed erbai, ragione per cui il latte destinato alla DOP è di elevata qualità e conferisce al prodotto finito un sapore e un gusto unici. È inoltre scientificamente provato che il pecorino sia ricco di acidi grassi Omega 3 e Omega 6 (meglio noti come CLA) che conferiscono al formaggio elevate proprietà nutrizionali.



**PECORINO SARDO**<sup>DOP</sup>

Costituito il 2 luglio 1996 da 26 imprese lattiero-casearie operanti in Sardegna, il **CONSORZIO DI TUTELA DEL PECORINO SARDO** è per Decreto Ministeriale l'unico Organismo di Rappresentanza della DOP Pecorino Sardo e nel 2002 è stato ufficialmente investito delle funzioni di tutela, valorizzazione, vigilanza e controllo contro qualsiasi abuso, frode e contraffazione in commercio. L'incarico ministeriale è stato puntualmente rinnovato ogni triennio. Da trent'anni il Consorzio di Tutela opera, dunque, per il controllo della qualità e la promozione del Pecorino Sardo DOP in Italia e nel mondo e la sua attività, strettamente legata al conseguimento delle finalità statutarie, ha consentito al prodotto di conquistare uno spazio importante soprattutto nel mercato nazionale, tanto da essere considerato unanimemente simbolo ed emblema della sua Zona di Origine: la Sardegna.

Il Pecorino Sardo DOP è un ottimo formaggio da tavola e si presenta in due tipologie differenti per tecniche di lavorazione, stagionatura, caratteristiche dimensionali e organolettiche: il Dolce e il Maturo.

Il Pecorino Sardo DOP Maturo è anche lattosio free.

Le forme di Pecorino Sardo DOP, raggiunto il periodo minimo di maturazione, sono accuratamente controllate e, se rispondono a tutti i requisiti previsti dal Disciplinare di produzione, vengono contrassegnate con timbro a inchiostro alimentare riportante le iniziali maiuscole della Denominazione "PS DOP" e il "casello identificativo dell'azienda di produzione". Al momento dell'immissione al consumo, viene

poi eseguita un'ulteriore verifica di conformità a seguito della quale l'identificazione è affidata all'etichetta in cui devono essere presenti, oltre ai dati del produttore: il marchio "Pecorino Sardo DOP" disposto a raggiera; il bollino numerato, rilasciato dal Consorzio di Tutela, che identifica univocamente ciascuna forma (il bollino verde individua le forme di Pecorino Sardo DOP Dolce, il bollino blu quelle di Pecorino Sardo DOP Maturo); il simbolo comunitario delle produzioni DOP.

Questo sistema garantisce non solo l'immediata identificazione, ma anche la tracciabilità delle produzioni e la loro rintracciabilità all'interno della filiera, poiché dal prodotto finito è possibile risalire sempre al "giro latte" da cui si è generato ciascun lotto di produzione. ●

## Lo sapevi che .....

Le prime precise notizie storiche sulle antiche origini del Pecorino Sardo DOP risalgono alla fine del Settecento. I formaggi di cui si parla erano denominati i Bianchi, i Rossi Fini, gli Affumicati, la Fresa e lo Spiatatu. Tra questi, il Rosso Fino e l'Affumicato possono essere considerati i progenitori del Pecorino Sardo DOP. Tali formaggi venivano ottenuti da latte crudo o da latte riscaldato con pietre arroventate immerse a tale scopo. Il Rosso Fino e l'Affumicato vivono ancora e oggi sono protetti dal marchio DOP.



### MALTAGLIATI DI CASTAGNE CON PECORINO SARDO DOP E MAGGIORANA

**Dosi per 4-6 persone**

**Tempo di preparazione:** 25 minuti + il riposo

**Tempo di cottura:** 2 minuti

#### Ingredienti

200 g di farina 00 - 120 g di farina di castagne - 80 g di farina di grano duro - 50 g di Pecorino Sardo DOP Maturo grattugiato - 80 g di Pecorino Sardo DOP Dolce in spicchi - un limone non trattato - 4 rametti di maggiorana - olio extravergine di oliva - pepe nero - sale

#### Preparazione

Impastare per 7-8 minuti la farina 00 con la farina di grano duro, la farina di castagne setacciata e 2 dl di acqua; formare un panetto, avvolgerlo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciar riposare per 30 minuti.

Versare il pecorino grattugiato in una terrina e aggiungere la scorza di mezzo limone grattugiata, le foglie di 4 rametti di maggiorana tritate finemente e 4-5 cucchiaini di olio. Stendere la pasta in una sfoglia dello spessore di circa 2 millimetri e con una rotella tagliapasta dentellata ricavare delle losanghe. Cuocerle per 2-3 minuti in acqua salata in ebollizione, prelevare un mestolino di acqua di cottura della pasta, lasciarla intiepidire e mescolarla con il composto di pecorino.

Scolare la pasta lasciandola umida, versarla nella terrina, mescolare velocemente e servire con le foglioline di maggiorana rimaste e il Pecorino Sardo DOP Dolce tagliato a spicchietti.



# Pecorino Toscano DOP

## Radici etrusche per nobili banchetti

Nel Quattrocento, era tra i formaggi preferiti da Lorenzo il Magnifico

Il Pecorino Toscano DOP affonda le radici nei secoli. La pastorizia era, infatti, l'attività prevalente degli Etruschi e dei Romani. Di questo "cacio", come veniva chiamato alle origini (e ancora oggi in Toscana), parlò la prima volta Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*, in cui raccontava che da una città di origine etrusca, Luni (odierna Lunigiana), giungeva a Roma un pregiato formaggio detto "Lunense" e molto apprezzato per la bontà e la grandezza delle forme.

Oggi come ieri, il Pecorino Toscano DOP caratterizza la tradizione casearia della Toscana e della zona di origine, all'interno della quale si produce il latte, lo si trasforma in formaggio e si porta a fine stagionatura. Il suo sapore unico e delicato racconta una storia antica che arriva fino ai giorni nostri all'insegna della qualità e del legame strettissimo con il territorio. Dall'allevamento delle pecore alla loro mungitura, passando per tutte le fasi di produzione fino alla stagionatura, tutto deve avvenire, come stabilisce il



IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL PECORINO TOSCANO DOP nasce il 27 febbraio del 1985 da un gruppo di produttori il cui forte desiderio era tramandare la tradizione e rafforzare l'identità a livello nazionale e internazionale di questa eccellenza toscana. Nel 1986 arriva il riconoscimento della Denominazione di Origine a livello nazionale e nel 1988 l'incarico di vigilanza. Infine, il 2 luglio 1996 il Pecorino Toscano riceve dalla UE la Denominazione di Origine Protetta (DOP): riconoscimento attribuito dall'Unione Europea a tutti i prodotti agroalimentari le cui caratteristiche qualitative dipendono, essenzialmente o esclusivamente, dal territorio in cui vengono prodotti. Per potersi fregiare della DOP, i consorziati devono rispettare le rigide regole iscritte nel Disciplinare di produzione, che elenca tutti i luoghi e le fasi di produzione, le caratteristiche e i requisiti richiesti affinché il Pecorino Toscano possa ottenere il marchio DOP. Il Consorzio attesta che solo il pecorino che rispetti le regole del Disciplinare è nominato, riconosciuto e messo in commercio come Pecorino Toscano DOP, garantendo al consumatore l'eccellenza di un prodotto unico.

Disciplinare di produzione, nella zona di origine, che comprende l'intera Toscana, i Comuni di Allerona e Castiglione del Lago in Umbria e quelli di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte nel Lazio.

Le diverse condizioni climatiche e le tradizioni casearie di ciascun territorio regalano al Pecorino Toscano DOP varietà e sfumature differenti di gusti e aromi.

Il Pecorino Toscano DOP stagionato, se grattugiato, affinché mantenga la freschezza e le proprietà organolettiche, va grattugiato al momento o, al più, in quantità tale che non debba essere conservato più di una giornata. È inoltre consigliato servire il Pecorino Toscano DOP a temperatura ambiente togliendolo dal frigorifero almeno qualche ora prima. Il formaggio può essere presentato o a forma intera o tagliato a fette, a spicchi o a cubetti. ●

## Lo sapevi che .....

Secondo fonti storiche, il Pecorino Toscano DOP era molto gradito nei banchetti nobili ed era, addirittura, tra i preferiti di Lorenzo il Magnifico. Nel Quattrocento, in un testo del Platina, il "Marzolino d'Etruria", al pari del "Parmigiano", veniva celebrato come il miglior formaggio d'Italia.

.....



### BIGNÈ FRITTI DI PECORINO TOSCANO DOP ALLA SALVIA

**Dosi per 4 persone**

**Tempo di preparazione:** 15 minuti + il riposo

**Tempo di cottura:** 5 minuti

#### Ingredienti

200 g di Pecorino Toscano DOP di media stagionatura - 12 foglie di salvia - 50 g di farina 00 - 50 g di fecola di patate - 8 g di lievito per torte salate - 1 dl di latte - olio di arachide - sale

#### Preparazione

Eliminare la crosta dal Pecorino Toscano DOP e tagliarlo a bastoncini di 6 centimetri di lunghezza e un centimetro di spessore. Trasferirli in freezer per 20 minuti.

Togliere la costa centrale dalle foglie di salvia ricavando da ognuna due parti. Mescolare la farina con la fecola, aggiungere una presa di sale, il lievito setacciato e mescolare. Versare il latte a filo mescolando contemporaneamente con una frusta.

Spennellare un lato di ogni bastoncino di pecorino con un velo di pastella e far aderire una mezza foglia di salvia. Immergerli, uno alla volta, nella pastella e friggere in abbondante olio di arachide ben caldo per 2 minuti. Scolare su carta da fritti e servire.

# Piave DOP

## Il dolce e intenso del Bellunese

Una tradizione nata ufficialmente l'8 gennaio 1872 a Canale d'Agordo per iniziativa di un parroco locale



Nata dall'esperienza dei "casari" locali, la tecnica di produzione del formaggio Piave è stata tramandata di generazione in generazione nel Bellunese e le sue origini risalgono alla fine del 1800. Quando, precisamente l'8 gennaio 1872, a Canale d'Agordo, su iniziativa del parroco locale don Antonio Della Lucia, nasce la prima latteria sociale cooperativa del neonato Regno d'Italia, *kasel* nel dialetto locale bellunese, latteria turnaria nell'accezione più comune. L'idea di raggruppare i piccoli allevatori del paese per lavorare il latte "a turno" presso un unico "casello", ottenendo così una riduzione dei costi di produzione, si impose in ogni piccolo centro della montagna bellunese contribuendo in maniera determinante alla nascita delle locali tradizioni lattiero-casearie e del formaggio che verrà poi codificato con il nome "Piave". Un nome importante che evoca profonde suggestioni di eventi storici legati al leggendario fiume.

Il Piave DOP è un formaggio duro, a pasta cotta, prodotto in provincia di Belluno solo con materie prime di qualità superiore, senza coloranti e conservanti. Si contraddistingue per il sapore: dolce e intenso, mai piccante, dall'aroma pieno che ricorda erbe e fiori alpini. È naturalmente privo di lattosio.

Viene proposto in cinque stagionature: Piave DOP Fresco (da 20 a 60 giorni), Piave DOP Mezzano (da 2 a 6 mesi), Piave DOP Vecchio (oltre 6 mesi), Piave DOP Vecchio Selezione Oro (oltre 12 mesi), Piave DOP Vecchio Riserva (oltre 18 mesi).

Il latte utilizzato per la produzione del Piave DOP proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno ed è raccolto, per oltre il 60%, nei Comuni del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi. Territori caratterizzati da ambienti montani unici, con grande ricchezza e rarità di flora.



Il CONSORZIO PER LA TUTELA FORMAGGIO PIAVE DOP, con sede a Busche di Cesiomaggiore (BL), nasce nel 2010 per tutelare la DOP da abusi, contraffazioni e concorrenza sleale. Allo stesso tempo ha lo scopo di salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari del formaggio Piave DOP, di promuoverne la conoscenza nei mercati nazionali e internazionali, di valorizzare il prodotto informando i consumatori. Dal 2010 il Piave è un formaggio a Denominazione Protetta, il che vuol dire che per legge dev'essere conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione approvato dalla Comunità Europea. Per garantire il rispetto delle regole del Disciplinare ogni fase viene monitorata da CSQA, ente riconosciuto per la certificazione del Piave DOP, e dal Consorzio di Tutela, con il supporto delle autorità competenti, tra cui il MASAF, il Nucleo Antifrodi Carabinieri, il Nucleo Antisofisticazioni e Sanità, l'ICQRF (Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari). Il Consorzio contribuisce inoltre a garantire che tutte le operazioni non compromettano l'autenticità e la genuinità del prodotto, monitorando l'uso del nome negli scambi commerciali.

Come previsto dal Disciplinare di produzione, il latte per il Piave DOP deve provenire almeno per l'80% da razze bovine tipiche della zona: Bruna italiana, Grigio Alpina, Pezzata Rossa italiana e Frisona italiana. Le modalità di allevamento seguono i criteri tradizionali, caratterizzati dal legame fra la razza bovina allevata e il territorio: adozione spesso della stabulazione libera, a volte con monticazione nei mesi estivi, e utilizzo per l'alimentazione dell'elemento meno costoso e più abbondante del territorio, cioè il foraggio di prato polifita stabile, perlopiù spontaneo, integrato con cereali e granaglie di ottima qualità.

Fresco o stagionato, il Piave DOP è un alimento genuino, grazie agli ingredienti naturali costituiti da latte fresco, fermenti lattici, caglio e sale; completo sotto il profilo nutritivo, perché contiene aminoacidi essenziali, calcio e fosforo; facilmente digeribile, perché nel corso della stagionatura le modificazioni biochimiche rendono grassi e proteine facilmente assimilabili; ricco di minerali essenziali come il calcio, che contribuisce alla formazione e al mantenimento di ossa e denti, alla coagulazione del sangue e alla contrazione dei muscoli. Nel Piave DOP il calcio non solo è presente in grande quantità ma è soprattutto altamente bio-disponibile. ●

## Lo sapevi che .....

Grazie alla sua versatilità, il Piave DOP è ideale per un consumo frequente e una cucina quotidiana. Alcuni suggerimenti d'uso:

- tal quale abbinato a confetture, sia dolci sia piccanti;
- grattugiato per garantire una mantecatura perfetta nei primi piatti;
- nella farcia di torte salate, abbinato a biette o coste;
- incorporato, grattugiato, nell'impasto di gnocchi e polpette, o sciolto nel latte per realizzare fondute;
- tagliato a quadretti in gustose insalatone.



### CARPACCIO DI ANANAS ALLA VANIGLIA CON PUNTARELLE E PIAVE DOP MEZZANO

**Dosi per 4 persone**

**Tempo di preparazione:** 15 minuti + il riposo

#### Ingredienti

200 g di Piave DOP Mezzano - 400 g di ananas - un piccolo cespo di puntarelle - mezza bacca di vaniglia - 30 g di zucchero di canna - 40 g di mandorle con la buccia - olio extravergine di oliva - sale

#### Preparazione

Mondare le puntarelle, ridurle a julienne, metterle a mollo in acqua fredda per 20 minuti, scolarle e ripetere il passaggio per altre 2 volte. Pulire l'ananas e tagliarlo a fette sottilissime con un coltello molto affilato o con l'affettatrice. Disporlo in un largo piatto, cospargerlo con lo zucchero mescolato con i semini contenuti nella bacca di vaniglia e lasciar marinare per 15 minuti.

Scolare l'ananas dalla marinata e disporlo nei piatti, aggiungere le puntarelle scolate, asciugate e condite con un pizzico di sale, le mandorle spezzettate e il Piave DOP Mezzano tagliato a fettine sottili. Condire con un filo di olio.

# Provolone Valpadana DOP

## Una coccarda a garanzia

Malgrado il nome, la sua produzione origina dai casari del Mezzogiorno che si spostarono a nord dopo l'Unità d'Italia

**S**eppure di chiara origine meridionale, la produzione del Provolone Valpadana DOP è oggi limitata a un'area che ingloba parte della Lombardia, parte del Veneto, alcuni comuni della provincia di Trento e l'intero territorio della provincia di Piacenza. Un'area più uniforme di quanto sembri, che comprende la Pianura Padana. Si può datare l'inizio della produzione del Provolone Valpadana DOP all'Unità d'Italia, quando i casari del sud si spostarono per cercare le quantità di latte necessarie a produrre questi formaggi di grandi dimensioni.

Il Provolone Valpadana DOP è il formaggio a pasta filata che presenta la maggior varietà di forme e pesi di qualunque altro prodotto caseario. La plasticità della pasta consente ai mastri casari di dilettarsi nel produrre forme con pesi quanto mai vari. Ancor oggi ci si può imbattere, frequentando i magazzini di stagionatura dei caseifici produttori, in qualche "esperimento" di un casaro creativo.

Il Disciplinare di produzione del Provolone Valpa-



Il CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA è un organismo volontario, costituitosi nel 1975 con la denominazione di Consorzio per la tutela del Provolone Tipico Italiano e con sede a Piacenza. Nel 1986 questo diventa Consorzio del formaggio tipico Provolone, con trasferimento della sede a Cremona. Nel 1993 cambia nuovamente nome (Consorzio Tutela Provolone). Infine, nel 2002 adotta quello attuale: Consorzio Tutela Provolone Valpadana. Il 1996 è l'anno chiave, poiché la denominazione di origine "Valpadana" si affianca al termine "Provolone", avendo questo ottenuto il riconoscimento di formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP). Il Consorzio tutela un formaggio che ha un'identità spiccatissima nel panorama italiano e internazionale e ha bisogno di un organismo, autorevole e ufficiale, espressione dei produttori della materia prima (latte), dei trasformatori e degli stagionatori che lo protegga, ne garantisca la costanza e l'eccellenza e aiuti a farne conoscere le qualità inimitabili. Il Consorzio vigila sulle diverse fasi della vita del prodotto e lo fa in modo molto rigoroso, su incarico del Ministero competente. Infine offre assistenza tecnico-scientifica per migliorare sempre più le tecnologie produttive.

dana DOP ha salvaguardato questa cultura casearia attraverso l'individuazione di forme geometriche tipo, replicate in pesi diversi. La modellatura designa la forma e il peso, così come il tipo di caglio (di origine bovina, ovina o caprina) utilizzato nella lavorazione determinerà la nascita di un Provolone Valpadana DOP Dolce o Piccante che, in seguito, potrà eventualmente essere declinato in affumicato o a lunga stagionatura.

Un'altra delle caratteristiche del Provolone Valpadana DOP che lo rendono iconico è quella della legatura, effettuata ancora a mano prima dell'immissione in magazzino di stagionatura e al cui ingresso, se il formaggio sarà considerato adeguato, verrà apposta la cosiddetta "coccarda", il sigillo di garanzia che deve essere presente su tutte le forme, al fine di tutelare ed attestare le caratteristiche di questo formaggio a quanto previsto dal Disciplinare di produzione. ●



## Lo sapevi che .....

Si distinguono quattro forme tipiche di Provolone Valpadana DOP: a salame, a melone, tronco conica, a fiaschetta.

Il loro peso varia moltissimo e va da pochi etti a oltre un quintale.

.....



### RAVIOLI DI PATATE DOLCI AL ROSMARINO E PROVOLONE VALPADANA DOP

**Dosi per 4 persone**

**Tempo di preparazione:** 30 minuti + il riposo

**Tempo di cottura:** un'ora

#### Ingredienti

100 g di Provolone Valpadana DOP Piccante - 80 g di Provolone Valpadana DOP Dolce - 200 g di farina 00 - 2 uova - 1 tuorlo - 300 g di patate dolci arancioni - 1 piccola cipolla bionda - 1 rametto di rosmarino - 12 foglioline di salvia - 40 g di burro - olio extravergine di oliva - pepe nero - sale - acqua

#### Preparazione

Lavare e asciugare le patate dolci, bucherellarle con una forchetta e cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per circa 45 minuti. Impastare per 10 minuti la farina con le uova e far riposare la pasta coperta per 30 minuti. Sbucciare e tritare finemente la cipolla e lasciarla stufare dolcemente in un pentolino con 2 cucchiaini di olio e mezzo dl di acqua finché questa non sia evaporata. Tagliare le patate dolci a metà, tenerne da parte mezza, prelevare la polpa delle rimanenti, passarla attraverso uno schiacciapatate e condirla con il Provolone Valpadana DOP Piccante grattugiato con una grattugia a fori medi, una presa di sale, una macinata di pepe, le foglioline di rosmarino tritate e la cipolla cotta. Stendere la pasta in una sfoglia sottile, ricavare dei dischi di 6 centimetri di lato, posizionare al centro di ognuno un cucchiaino del composto di patate dolci e formare i ravioli. Cuocerli in abbondante acqua salata in leggera ebollizione per 2-3 minuti, scolarli e condirli con il burro sciolto con la salvia, fino a diventare color nocciola, la patata dolce tenuta da parte tagliata a dadini e con 100 g di Provolone Valpadana DOP Dolce ridotto a lamelle sottili.

# Quartirolo Lombardo DOP

## Dall'ultima erba dei prati di settembre

La sua storia si intreccia con il ciclo stagionale e le consuetudini agricole di una zona precisa della regione, tra la Pianura Padana e le valli prealpine



Il Quartirolo Lombardo DOP è un formaggio da tavola a pasta molle, ottenuto da latte vaccino crudo o pastorizzato proveniente da almeno due mungiture: il latte della prima mungitura deve essere utilizzato intero; quello della seconda o delle successive mungiture può essere utilizzato intero o parzialmente scremato. La zona di produzione del Quartirolo Lombardo DOP comprende le province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza-Brianza, Pavia e Varese. Ciò significa che il latte utilizzato deve provenire esclusivamente da queste zone di produzione e tutte le operazioni, dalla caseificazione alla stagionatura, devono avvenire all'interno di tale area geografica.

Il Quartirolo Lombardo DOP ha la forma di un parallelepipedo quadrangolare, con spigolo di 18-22 cm, altezza dello scalzo di 4-8 cm e peso da 1,5 a 3,5 kg. Il periodo di stagionatura dura dai 2 ai 30 giorni per il formaggio "fresco", mentre dopo i 30 giorni il prodotto viene contrassegnato come Quartirolo Lombardo "stagionato" (o "maturo"). La pasta è uniforme e compatta, con colore chiaro che va dal bianco al paglierino, più morbida sotto la crosta. La crosta è sottile, morbida e di colore rosato naturale. Il sapore è caratteristico, leggermente acido-aromatico nel formaggio fresco e più aromatico in quello stagionato.

Il formaggio Quartirolo Lombardo è stato riconosciuto DOP nel 1996. Il Disciplinare di produzione della DOP garantisce al consumatore un prodotto di alta qualità, in termini sia di origine e provenienza delle materie prime sia di produzione e sicurezza alimentare. La storia del Quartirolo Lombardo DOP, infatti, si intreccia con il ciclo stagionale e con le consuetudini agricole di una zona ben precisa della Lombardia, situata tra la Pianura Padana e le valli prealpine, tra Bergamo e Lecco.



Il CONSORZIO TUTELA QUARTIROLO LOMBARDO, costituito l'11 giugno 1990, è l'ente istituzionale di riferimento per le aziende associate che producono, stagionano e commercializzano il Quartirolo Lombardo DOP. Il Consorzio svolge diverse attività a tutela del proprio formaggio, tra cui la vigilanza e il monitoraggio sulla commercializzazione, promozione e divulgazione del prodotto tra il grande pubblico. Inoltre, è costante l'impegno in ambito scientifico attraverso l'attività di analisi per la maggiore conoscenza delle caratteristiche del prodotto e la ricerca del continuo miglioramento dello standard produttivo. Il Consorzio è proprietario delle matrici necessarie alla marchiatura del formaggio Quartirolo Lombardo DOP. Tali matrici riportano all'interno il logo quadrato "QLLQ" identificativo della DOP e vengono distribuite in concessione agli operatori inseriti nella filiera produttiva, certificati dalla Struttura di controllo incaricata. Ciascuna matrice, di materiale plastico ad uso alimentare, viene impressa durante il processo produttivo del formaggio su una delle due facce piane della forma, e reca all'interno il numero di identificazione del caseificio produttore.

Il Quartirolo Lombardo DOP può essere degustato non solo tal quale, ma anche come complemento di insalate e piatti freddi. È ideale per la cucina moderna per il suo gusto originale, leggero e adatto a una sana alimentazione, e si distingue per la sua versatilità.

Tra gli abbinamenti gastronomici sono particolarmente consigliati quelli con noci, olio d'oliva, uva, mele e miele, ma è un ingrediente

prezioso anche nella preparazione di pasta e insalate. Si abbina ai vini tipici della Lombardia, purché non troppo invecchiati. Può essere accompagnato anche dallo spumante. Si conserva bene in frigorifero, tra 0° e +6 °C, avvolto in un foglio di alluminio o, meglio, in un panno leggermente umido; per esaltarne tutto il sapore e l'aroma, però, è consigliabile servirlo a temperatura ambiente. ●

## Lo sapevi che .....

- L'origine del Quartirolo Lombardo DOP risale al X secolo e ha a che fare con l'antica tradizione della transumanza, quando i bergamini lombardi (nome dialettale degli allevatori) sostavano il bestiame in montagna durante l'estate, per poi tornare a valle appena prima dell'autunno.
- A fine settembre la valle offriva alle vacche gli ultimi fili d'erba di fine stagione, che crescevano dopo il terzo taglio del fieno, e questo tipo di erba era detta "quartirola". Il latte che ne derivava era molto aromatico e veniva trasformato in formaggio. Il nome "Quartirolo Lombardo" è un omaggio agli ultimi fili d'erba fresca dei prati di settembre.



### CREMA TIEPIDA DI ZUCCHINE E AVOCADO CON QUARTIROLO LOMBARDO DOP MARINATO ALL'ARANCIA, TIMO E PEPE ROSA

**Dosi per 4 persone**

**Tempo di preparazione:** 20 minuti + il riposo

**Tempo di cottura:** 10 minuti

#### Ingredienti

200 g di Quartirolo Lombardo DOP - 500 g di zucchine - 2 cipollotti - 30 g di farina di riso - mezzo litro di brodo vegetale - 1 avocado maturo - 1 limone non trattato - 1 arancia non trattata - 2 rametti di timo - mezzo cucchiaino di bacche di pepe rosa - olio extravergine di oliva - sale

#### Preparazione

Tagliare il Quartirolo Lombardo DOP a cubetti, trasferirlo in una ciotola, aggiungere la scorza grattugiata di mezza arancia e il succo di tutto l'agrume, il pepe rosa sbriciolato e 2 cucchiaini di olio e lasciar marinare al fresco per un'ora. Mondare le zucchine e i cipollotti, grattugiare le prime con una grattugia a fori grossi e ridurre i secondi a fettine.

Scaldare 3 cucchiaini di olio in una casseruola, aggiungere il cipollotto e le zucchine, lasciar insaporire per 2 minuti e cospargere con la farina di riso. Mescolare, versare a filo il brodo bollente e cuocere la zuppa per 7-8 minuti.

Lasciar intiepidire, aggiungere l'avocado mondato e tagliato a tocchetti, la scorza grattugiata e il succo di mezzo limone e frullare con un mixer a immersione. Regolare di sale e suddividere in quattro fondine. Aggiungere il Quartirolo Lombardo DOP e l'arancia rimasta pelata al vivo e tagliata a tocchetti e cospargere con le foglioline di timo.



# Salva Cremasco DOP

## Dalle valli bergamasche e bresciane alla Pianura Padana

La sua origine risale al XVII e XVIII secolo, quando si può individuare il profilo della forma su alcune piastrelle decorative

Il Salva Cremasco DOP è un formaggio molle da tavola a pasta cruda e con crosta lavata, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero. Ha una stagionatura minima prevista dal Disciplinare di produzione di 75 giorni. Il Salva Cremasco DOP ha la forma di un parallelepipedo quadrangolare, con la faccia piana compresa tra 11-13 cm e 17-19 cm, e il lato dritto da 9 a 15 cm. Il peso è compreso tra 1,3 e 1,9 kg, oppure tra 3 e 5 kg. La pasta è compatta, friabile e morbida subito sotto la crosta. Il sapore è aromatico e intenso ed assume caratteristiche più marcate con l'aumentare dell'invecchiamento. Non è particolarmente salato e, soprattutto in prossimità della crosta, si avverte un leggero sapore amarognolo che ricorda l'erba verde.

Il formaggio Salva Cremasco è stato riconosciuto DOP nel 2011. Il suo Disciplinare di produzione garantisce al consumatore un prodotto di alta qualità, sia per l'origine e la provenienza delle materie prime, sia per la produzione e la sicurezza alimentare. Il nome "Salva" deriva dalla pratica tradizionale di conservare le abbondanti produzioni primaverili di latte. L'origine del formaggio Salva Cremasco DOP risale al XVII e XVIII secolo, quando già è possibile individuare il profilo della forma su alcune piastrelle decorative.



Il CONSORZIO PER LA TUTELA DEL SALVA CREMASCO è stato costituito il 21 novembre 2002 ed è l'ente istituzionale di riferimento per le aziende associate che producono, stagionano e commercializzano il formaggio Salva Cremasco DOP. Il Consorzio svolge diverse attività a tutela del proprio formaggio, tra cui la vigilanza e il monitoraggio sulla commercializzazione, la promozione e la divulgazione del prodotto presso il grande pubblico. Inoltre, esercita un impegno costante in ambito scientifico con un'attività di analisi volta a una maggiore conoscenza delle caratteristiche del prodotto, alla ricerca di un continuo miglioramento dello standard produttivo. Il Consorzio è proprietario delle matrici necessarie alla marchiatura del formaggio Salva Cremasco DOP. Esse riportano all'interno il logo quadrato "SCCS" identificativo della DOP e sono distribuite in concessione agli operatori inseriti nella filiera produttiva del Salva Cremasco DOP, certificati dalla Struttura di controllo incaricata. Ogni matrice, di materiale plastico ad uso alimentare, viene impressa durante il processo produttivo su una delle due facce piane della forma, e reca all'interno anche il numero di identificazione del caseificio produttore.

Il Salva Cremasco DOP ha uno stretto rapporto con la transumanza stagionale che i bergamini (casari e mandriani allo stesso tempo) compivano con le loro mucche, scendendo dai paesi delle valli bergamasche e bresciane fino alle masserie della pianura in autunno, per tornare la primavera seguente. Durante questi viaggi, il latte in eccesso, particolarmente abbondante in primavera, veniva convertito in Strachì da Salva (in dialetto settentrionale italiano per "Stracchino di Salva") così da poterlo conservare per la stagione calda.

Il Salva Cremasco DOP è un formaggio estremamente versatile in cucina ed è perfetto sia gustato tal quale sia come ingrediente per paste, paste ripiene e risotti. Delizioso sia alla piastra sia fritto in pastella.

La ricetta tipica che lo vede come ingrediente principale è il "Salva con le tighe", ovvero il Salva Cremasco DOP cubettato e servito con le "tighe" (nome dialettale dei peperoncini verdi lombardi sott'aceto) e guarnito con un filo d'olio e pepe. ●

## Lo sapevi che .....

Sembra che il condottiero e capitano di ventura del Quattrocento Bartolomeo Colleoni apprezzasse così tanto il Salva Cremasco DOP che, ogni volta che tornava a ispezionare le fortificazioni militari della città di Crema, voleva che gli venisse concessa la cittadinanza con alcune forme di esso.



### SFORMATINO DI ZUCCA CON FONDUTA DI SALVA CREMASCO DOP E BRICIOLE DI AMARETTO

**Dosi per 4 persone**

**Tempo di preparazione:** 30 minuti

**Tempo di cottura:** 45 minuti

#### Ingredienti

150 g di Salva Cremasco DOP - 5 g di fecola di patate - 1,6 dl di latte - 800 g di zucca Delica - 2 uova - un pizzico di noce moscata grattugiata - 40 g di burro - un mazzetto di prezzemolo - 10 g di amaretti - una foglia di alloro - pepe nero - sale

#### Preparazione

Mondare la zucca, tagliarla a tocchetti e cuocerla a vapore per dieci minuti o fino a quando risulta morbida. Passarla attraverso uno schiacciapatate e lasciarla raffreddare. Unire una manciata di foglie di prezzemolo tritate, una presa di sale, una macinata di pepe, un pizzico di noce moscata, i tuorli e gli albumi montati a neve e mescolare con una spatola.

Imburrare 4 stampini lisci da budino, suddividere il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti. Versare il latte tranne un cucchiaio in un pentolino, unire l'alloro e scaldare su fiamma bassa. Eliminare l'alloro, aggiungere il Salva Cremasco DOP grattugiato con una grattugia a fori grossi e la fecola diluita con il latte rimasto e cuocere la fonduta su fiamma bassissima fino a ottenere una salsa liscia e omogenea.

Togliere gli sformati dagli stampi e servirli con la fonduta e gli amaretti sbriciolati. Decorare a piacere con foglioline di prezzemolo e una lamella di Salva Cremasco DOP.

# Stelvio o Stilfser DOP

## Da 350 masi di montagna dell'Alto Adige

Il latte, proveniente da oltre mille metri di altitudine, viene raccolto tutti i giorni e lavorato in tempi brevissimi

Lo Stelvio o Stilfser DOP è un formaggio tradizionale a base di latte dei masi di montagna dell'Alto Adige e viene prodotto da due caseifici. Il latte fresco utilizzato per la sua produzione viene raccolto tutti i giorni in 350 masi di montagna dell'Alto Adige (di cui il 97% si trova a oltre mille metri di altitudine) e lavorato in tempi brevissimi. Tutti i masi si trovano nella provincia di Bolzano: in Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco e nel territorio del comune di Bolzano. La produzione avviene secondo criteri precisi, definiti dal relativo Disciplinare. Ogni singola fase è prestabilita e documentata con la massima cura. La stagionatura del formaggio dura almeno 60 giorni. Le forme devono avere un peso tra gli 8 e i 10 kg.

Durante la stagionatura, lo Stelvio DOP è sottoposto due volte a settimana a trattamento con colture batteriche che conferiscono a questo formaggio le sue peculiarità. Questa microflora "deve durare in eterno", spiegano i produttori. "A temperatura ambiente, i nostri ceppi batterici si moltiplicano a velocità vertiginosa. Per moltiplicarsi devono ballare". In caso di necessità, infatti, dalla coltura madre vengono prelevate piccole quantità di materiale destinate alla moltiplicazione. A tale scopo i batteri congelati sono fatti sciogliere in acqua e "alimentati" con componenti lattici. Per favorire la crescita dei batteri, i bulbi di vetro nei quali galleggiano devono essere continuamente agitati, affinché sia garantito al terreno di coltura un costante apporto di ossigeno. A distanza di due o tre giorni si ottengono così miliardi di nuovi batteri. Ci vogliono dai due ai tre giorni prima che la coltura raggiunga il giusto valore di pH e possa essere aggiunta alla soluzione salina.



L'intenso e ineguagliabile piacere dal vecchio Tirolo: nel 2007 lo Stelvio è passato alla storia per essere stato il primo formaggio dell'Alto Adige a conseguire il marchio DOP, sinonimo di alta qualità, autenticità, tradizione e garanzia di provenienza. Gli elementi che comprovano l'origine del formaggio Stelvio DOP sono costituiti da precisi riferimenti storici che attestano la tradizione casearia, l'origine e il legame di questa realtà produttiva con il territorio: la diffusione nel Tirolo delle "Schwaigen" (masi fra il XIII e XVI secolo, in cui i tributi ai proprietari erano pagati sotto forma di formaggio) è documentata dai libri fondiari del tempo. Il formaggio utilizzato come mezzo di scambio dimostra l'importanza di questo prodotto nella realtà economica e sociale della popolazione di allora. Le prime tracce della produzione dello Stelvio DOP risalgono al 1914, quando se ne parla in alcuni documenti del caseificio di Stilfs (Stelvio). Il **CONSORZIO STELVIO DOP** è stato costituito nel 2008, quando i produttori del latte crudo e quelli del formaggio si sono uniti con l'obiettivo di proteggere, promuovere e informare il consumatore, oltre a tutelare gli interessi generali riguardanti il prodotto Stelvio DOP secondo il regolamento esistente.

Il formaggio si presenta racchiuso da una crosta consistente, asciutta, di colore da giallo pallido a giallo scuro. La crosta è compatta e ruvida al tatto; ciò è dovuto al trattamento con la coltura rossa dal quale deriva l'aroma tipico del formaggio. L'interno dello Stelvio DOP si presenta da giallo chiaro a giallo paglierino a seconda del periodo dell'anno. La pasta del formaggio è arricchita da una occhiatura regolare con buchi tondi disposti singolarmente.

La consistenza al palato è molto morbida e cremosa, e lo Stelvio DOP si scioglie in bocca quasi come se fosse burro: una consistenza assai piacevole che si fa apprezzare da molti. L'aroma del formaggio ha toni del latte, di tostatura e di noci. Può essere consumato in combinazione con speck, mele e pane rustico. Si presta molto bene per essere fuso e consumato con la polenta o le verdure. È ideale per preparare i canederli di formaggio o per la fonduta. ●

## Lo sapevi che .....

Una caratteristica singolare dello Stelvio DOP è il trattamento bisettimanale con colture batteriche da cui derivano il suo sapore caratteristico e la sua patina rossastra. Alcuni campioni di questa microflora autoctona sono oggi conservati in azoto liquido a -196 °C.



### MOUSSE DI SEDANO RAPA, PATATE E FINOCCHI CON STELVIO DOP E NOCI

Dosi per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

#### Ingredienti

200 g di Stelvio DOP - 200 g di sedano rapa - 200 g di patate - 200 g di finocchi - 1 limone - 40 g di gherigli di noce - 4 fette di pane ai cereali - olio extravergine di oliva - pepe nero - sale

#### Preparazione

Mondare il sedano rapa, i finocchi e le patate e tenere da parte le foglioline verdi dei finocchi. Ridurre le verdure a spicchi e cuocerle in una casseruola con acqua salata in ebollizione acidulata con il succo di mezzo limone per 15 minuti o fino a quando sono morbide. Scolarle e lasciarle asciugare.

Frullare le verdure con il succo del mezzo limone rimasto, una presa di sale, una macinata di pepe e 4 cucchiaini di olio e suddividere la mousse in 4 ciotoline. Tritare grossolanamente i gherigli di noce e cospargerli sulla mousse insieme alle foglioline dei finocchi tritate finemente.

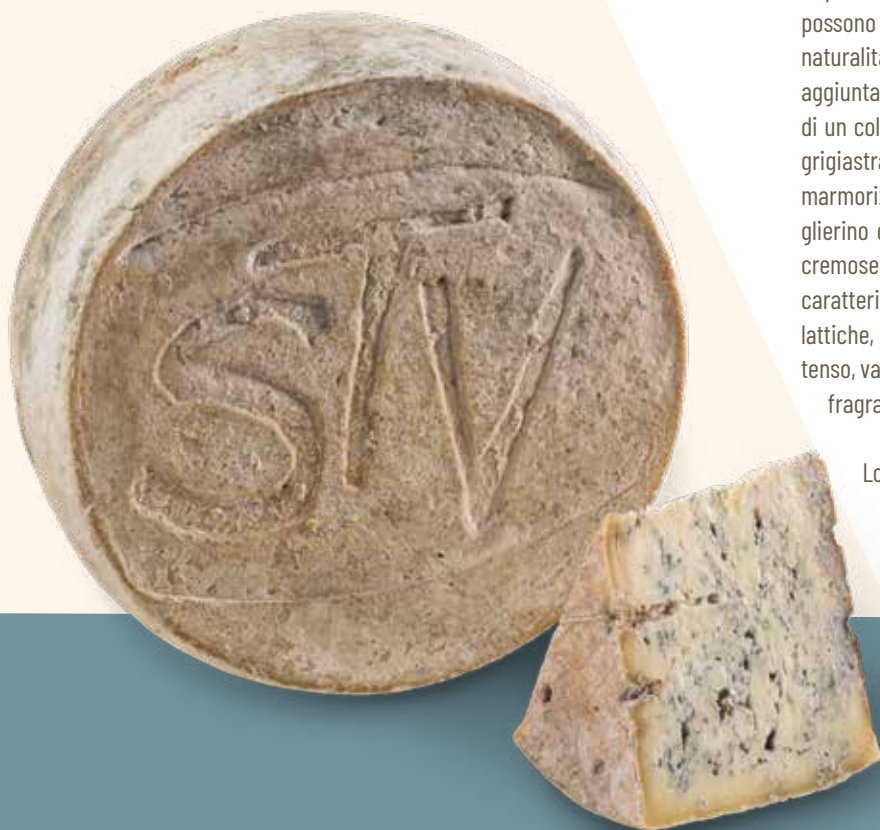
Servire con lo Stelvio DOP tagliato a bastoncini e il pane tostato.



# Strachitunt DOP

## Il formaggio della sua gente

Questo “stracchino tondo” permette di gustare il sapore dell’erba della Val Taleggio e godere il paesaggio dei pascoli e delle tipiche stalle



Il termine “Strachitunt” deriva dalla traduzione bergamasca di “stracchino tondo”. Si tratta di un formaggio erborinato a latte crudo appartenente alla famiglia degli stracchini, con i quali condivide le origini e la tradizione. È prodotto con latte vaccino intero secondo l’antica tecnica delle due paste che consiste nell’unione a strati della cagliata della sera (“cagliata fredda”), lasciata sgocciolare in tele di lino per almeno 12 ore, con la cagliata della mattina (“cagliata calda”). Da quest’unione si ottiene un formaggio a forma cilindrica con facce piane dal diametro di 25-28 cm e uno scalzo dritto o leggermente tondo di 15-18 cm. Durante la stagionatura minima di 75 giorni, si procede alla foratura delle due facce di ogni forma, per promuovere lo sviluppo di muffe naturalmente presenti nel formaggio conferendo possibili venature verdi-bluastre.

Le muffe, ossia l’erborinatura, nello Strachitunt DOP, responsabili della piccantezza del formaggio, non sono mai standard e uniformi e possono variare da forma a forma. Questa caratteristica è dovuta alla naturalità del procedimento di lavorazione, che non prevede alcuna aggiunta del *penicillium*. La crosta è sottile e rugosa, a volte fiorita, di un colore giallognolo che tende ad assumere una colorazione più grigiastro con il prolungarsi della stagionatura. La pasta è compatta, marmorizzata, più morbida nel sottocrosta e di colore bianco paglierino con la presenza di striature, che talvolta possono risultare cremose, dovute all’unione a strati delle due cagliate. Il profumo è caratteristico dei formaggi erborinati, con note prima leggermente lattiche, poi sovrastate da note metalliche. Il sapore è aromatico e intenso, variabile dal dolce al piccante secondo il grado di stagionatura, fragrante e fondente, con gradevole retrogusto vegetale.

Lo Strachitunt DOP è il formaggio che permette di gustare il sa-



IL CONSORZIO PER LA TUTELA DELLO STRACHITUNT VALTALEGGIO nasce all’inizio degli anni Duemila con due principali finalità: tutelare un prodotto assai pregiato, già oggetto di numerose imitazioni e storpiature; ottenere, al termine di un lungo percorso, la Denominazione d’Origine Protetta (DOP), massimo riconoscimento di garanzia a livello italiano ed europeo, in grado di porre questo formaggio nel Gotha dei Cru caseari del vecchio Continente. Per preservare l’identità e l’unicità dello Strachitunt DOP, il Disciplinare è rigorosissimo. Il territorio di produzione, ammesso dallo stesso, comprende quattro comuni: Taleggio, Vedeseta, Gerosa (frazione di Valbrembilla) e Bliello. Attualmente la sede del Consorzio si trova presso il municipio di Vedeseta, ne fanno parte 11 produttori-stagionatori le cui aziende hanno tutte sede all’interno del territorio previsto dal Disciplinare.

pore dell'erba della Val Taleggio e di godere del paesaggio dei pascoli e delle tipiche stalle, perché è grazie a questo prodotto se le tradizioni, il contesto territoriale e la sua biodiversità vengono mantenuti.

La sua storia è secolare: da formaggio di successo, anche internazionale, ha conosciuto un periodo di oscuramento, che negli ultimi anni si è trasformato in rinascita, anche grazie all'attività del Consorzio di Tutela. Nel ricordare la nascita del Consorzio non si devono dimenticare i casari "di ieri", figure dalle competenze inestimabili che hanno fatto da ponte tra il passato e il presente. Sono queste figure cardine che hanno tramandato la tradizione di un'arte casearia alle nuove generazioni. Sono stati necessari anche lo stimolo e la lungimiranza di alcuni imprenditori e le competenze di storici affinatori, ma oggi i "nuovi eroi", coloro che rendono possibile e importante il ruolo dello Strachitunt DOP

come valore per il territorio, sono i giovani che hanno deciso di portare avanti un'attività ricevuta in eredità.

Lo Strachitunt DOP è un formaggio prodotto manualmente, in cui le competenze delle persone valgono ancora. Sono le persone che hanno permesso la rinascita di questo prodotto unico: gli alpeggiatori, gli affinatori, i degustatori, i commercianti, i cuochi, gli amministratori, i sognatori. Questo formaggio, da risorsa importante per le famiglie, è diventato lavoro per le aziende incentivando i giovani a creare attività nelle valli Taleggio e Brembilla. Quando vent'anni fa è nato il Consorzio per la Tutela, si pensava soprattutto a tutelare un prodotto, il nome, il contesto e le persone che lo producevano; oggi il Consorzio sogna che lo Strachitunt DOP diventi un valore per il territorio. ●

## Lo sapevi che .....

- Il latte con cui si produce lo Strachitunt DOP deve provenire da bovini allevati in aziende della zona di produzione e appartenere a vacche di razza Bruna per almeno il 90% del totale.
- Le mucche devono essere allevate con erba e fieno per il 65% del totale, provenienti per il 90% dalla zona della Val Taleggio.



### MELE COTOGNE CON MIELE, SPEZIE E STRACHITUNT DOP

Dosi per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti

#### Ingredienti

300 g di Strachitunt DOP - 2 mele cotogne - 100 g di miele di acacia - 8 bacche di ginepro - 4 chiodi di garofano - 5 bacche di pepe nero - 2 cucchiaini di aceto di mele - 1 limone

#### Preparazione

Sbucciare le mele cotogne, tagliare ognuna in quattro spicchi, eliminare il torsolo e man mano che sono pronte metterle a mollo in acqua acidulata con il succo di limone. Versare il miele in una casseruola, cuocerlo fino a quando comincia a caramellare, aggiungere le spezie e l'aceto facendo attenzione agli schizzi bollenti e unire le mele cotogne scolate.

Versare 2 dl di acqua calda e cuocere su fiamma bassa, con la casseruola coperta, per 20 minuti. Lasciare intiepidire, scolare le mele cotogne e servirle con il formaggio a fettine.



# Taleggio DOP

## Quattro cerchi e tre "T" garanzia di qualità

Citato già in documenti  
che risalgono al 1200,  
è uno dei formaggi più antichi d'Italia



Il Taleggio DOP è un formaggio di origini antichissime: documenti risalenti al 1200 fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto, insieme ad altri formaggi. La zona d'origine è nata dalla Val Taleggio e dalla Valsassina. I valligiani, avendo l'esigenza di conservare il latte eccedente il consumo diretto, cominciarono a produrre del formaggio che, una volta stagionato in grotte o casere di vallata, poteva essere scambiato con altri prodotti o commercializzato. Crescendo sempre più il consumo di Taleggio DOP, la produzione si è progressivamente estesa nella Pianura Padana, dove hanno cominciato ad operare molti caseifici di piccole e medie dimensioni, che sono riusciti ad equilibrare la tecnologia produttiva tradizionale con le innovazioni tecnologiche susseguitesesi in quasi mille anni di storia. La produzione di Taleggio DOP, inizialmente di tipo stagionale, avviene oggi nell'intero arco dell'anno, e non solo in montagna dove questo formaggio è nato, ma anche in numerose strutture artigianali o in grandi caseifici di pianura.

Il Taleggio DOP è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino. La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio che beneficia della DOP "Taleggio" comprende l'intero territorio delle province in Lombardia di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia, in Piemonte di Novara, Verbano-Cusio-Ossola, e in Veneto di Treviso. Il latte impiegato deve provenire esclusivamente da queste zone di produzione. La forma del formaggio Taleggio DOP si presenta come un parallelepipedo quadrangolare a facce piane di 18-20 cm, uno scalzo dritto di 4-7 cm con leggere variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ed un peso variabile da 1,5 a 2,5 kg, rilevabile alla fine del tempo minimo di stagionatura di 35 giorni. Per quanto riguarda l'altezza dello scalzo è



Il CONSORZIO PER LA TUTELA DEL TALEGGIO nasce a Crema nel 1979 dall'intesa tra alcuni produttori del territorio per difendere il Taleggio DOP dalle imitazioni provenienti dall'estero. Un'intesa che ha portato nel 1996 al riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta (DOP) da parte dell'Unione Europea dopo la formulazione e approvazione del Disciplinare di produzione che stabilisce gli standard produttivi. Il Consorzio, mediante attività di promozione e tutela, ha lo scopo di garantire il rispetto della DOP Taleggio e la sua qualità, riconoscibile e ritrovabile in ogni singola forma prodotta. Quattro cerchi e tre T impresse sulla crosta: è questo il marchio che certifica l'autenticità del prodotto e garantisce che la forma è stata prodotta in piena conformità con gli standard tecnici e igienici previsti dal Consorzio. Sull'incarto esterno è inoltre stampato il logo a quadrifoglio del Consorzio Tutela Taleggio per riconoscere il prodotto originale al primo sguardo. Oltre alle tre T inscritte nei cerchi, sulla crosta del Taleggio DOP è impresso un numero che permette di risalire al caseificio di produzione: una firma orgogliosa su un prodotto trasparente.

ammessa una tolleranza del 10% sui valori massimo e minimo. La crosta è di spessore sottile, consistenza morbida, colore rosato naturale, con presenza di microflora caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta, oltre a quello con acqua e sale.

La pasta ha una struttura unita, l'occhiatura è assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; la consistenza è tendenzialmente compatta, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta. Il colore della pasta è da bianco a paglierino. Il sapo-

re è caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità; al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato. Caratteristiche chimiche: grasso sulla sostanza secca minimo 48%; estratto secco minimo 46%; tenore massimo di acqua 54%; fufosina max 14 mg/100 g di proteina. Il prodotto non può essere congelato. Il Taleggio DOP si conserva ottimamente e per un paio di settimane nel frigorifero, fra 2 e 6 °C, secondo il grado di maturazione; è opportuno avvolgerlo in un telo umido per mantenerne la morbidezza della crosta. In ogni caso, deve essere utilizzato un incarto che permetta il passaggio dell'aria. ●

## Lo sapevi che .....

- Il Taleggio DOP è uno dei formaggi più antichi d'Italia, risalente al X secolo.
- Il nome "Taleggio" si riferisce ad una specifica area geografica della Lombardia compresa tra le valli della Valsassina e della Val Taleggio, contenente il borgo omonimo.



### SABLÉ AL CACAO E SEMI DI FINOCCHIO CON TALEGGIO DOP

**Dosi per 4 persone**

**Tempo di preparazione:** 15 minuti + il riposo

**Tempo di cottura:** 15 minuti

#### Ingredienti

200 g di Taleggio DOP - 200 g di farina 00 - 20 g di cacao amaro in polvere - mezzo cucchiaino di semi di finocchio - 20 g di zucchero - 80 g di burro - qualche foglia di radicchio tardivo - sale

#### Preparazione

Tritare finemente i semi di finocchio con un coltello, mescolarli con la farina, il cacao setacciato, lo zucchero e unire il burro freddo tagliato a dadini. Impastare prima con la punta delle dita e poi sfregando gli ingredienti tra i palmi delle mani fino a ottenere un composto a briciole. Unire 1 dl di acqua fredda e impastare rapidamente fino a ottenere un impasto omogeneo. Formare un panetto, avvolgerlo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciar riposare 30 minuti.

Stendere l'impasto in una sfoglia dello spessore di 3 millimetri e ricavare dei dischi con un coppapasta rotondo dentellato di 5 centimetri di diametro. Bucherellarli con i rebbi di una forchetta e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 15 minuti. Servirli freddi con il Taleggio DOP e a piacere con le foglie di radicchio tagliate a tocchetti.

# Valtellina Casera DOP

## Doppia marchiatura a tutela del consumatore

Un formaggio unico, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato da razze tradizionali della provincia di Sondrio



Il Valtellina Casera DOP è un formaggio semigrasso a pasta semicotta e semidura, prodotto esclusivamente con latte vaccino parzialmente scremato da razze tradizionali della provincia di Sondrio. Una qualità, questa, che lo rende apprezzabile sotto il punto di vista organolettico, adatto ad essere portato in tavola ogni giorno. L'alimentazione delle bovine è costituita prevalentemente da foraggi dell'area di produzione. Un tempo la produzione di Valtellina Casera DOP era solo invernale; oggi gli allevatori assicurano una produzione estesa a tutto l'arco dell'anno grazie ad alcune mandrie che rimangono stanziali sul fondovalle.

Il latte, che proviene da due o più mungiture, dopo essere stato parzialmente scremato viene sottoposto a coagulazione, sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia. La coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello. La cottura della cagliata avviene a una temperatura di 40-45 °C e dura circa 30 minuti. Segue poi la rottura della cagliata, che dura fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di mais. Una volta estratta, la pasta viene posta in fascere che riportano più volte la scritta "Valtellina Casera" preceduta da una forma di formaggio stilizzata. La pasta viene anche pressata leggermente per circa 8-12 ore, per poi essere salata a secco o in salamoia. La maturazione avviene in idonei locali di stagionatura, alla temperatura di 6-13 °C e con umidità relativa non inferiore all'80%, e ha una durata minima di 70 giorni, decorsi i quali il Consorzio di Tutela, dopo controllo con esito positivo, appone sulle forme il marchio a fuoco.

Il Valtellina Casera DOP ha una forma cilindrica, regolare con superfici piane e uno scalzo dritto. Il diametro è compreso tra i 30 e i 45 cm, l'altezza dello scalzo è di 8-10 cm. Il peso varia tra i 7 e i 12 kg, a seconda delle dimensioni della forma, la crosta è sottile (2-4 mm) e consistente. La pasta, di colore dal bianco al giallo paglierino che



IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO (vedi pag. 8) - ad oggi l'unico Consorzio di Tutela in Italia che rappresenta due produzioni DOP - nasce il 2 ottobre 1995, grazie all'impegno dei produttori di formaggi Bitto e Valtellina Casera e di altri operatori del settore della provincia di Sondrio, per difendere l'unicità dei formaggi DOP della Valtellina. Tra le attività del Consorzio: fornire adeguata assistenza tecnica ai produttori per il continuo miglioramento qualitativo dei prodotti; esaminare le forme ad una ad una, perché solo quelle in possesso delle caratteristiche di qualità e tipicità previste dal Disciplinare di produzione possono ottenere il marchio a fuoco del Consorzio ed essere commercializzate nel circuito DOP; supportare i produttori e gli stagionatori nell'adempimento degli obblighi previsti dai Piani dei controlli predisposti dall'ente certificatore sulla base dei Disciplinari di produzione; vigilare sulla produzione e sul commercio, per tutelare anche i consumatori garantendo loro la "tipicità" del prodotto; promuovere i formaggi DOP della Valtellina partecipando a manifestazioni locali, nazionali e internazionali e realizzando materiale promozionale e divulgativo.

diventa più intenso con il procedere della stagionatura, ha una struttura di media consistenza, elastica, con occhiatura fine e diffusa. Con il procedere della maturazione la sua struttura diventa più consistente e il colore più intenso. Il sapore del Valtellina Casera DOP è dolce, sa di latte e diventa più intenso e ricco con il procedere della stagionatura, acquistando una nota di frutta secca e foraggi affienati.

Il Valtellina Casera DOP ha un duplice sistema di marchiatura a garanzia del consumatore: la marchiatura all'origine, apposta in bassorilievo dal produttore tramite una fascera marchiante che riporta, oltre alla scritta "Valtellina Casera", il numero identificativo del produttore, il bollo CE del caseificio e la data di produzione; la marchiatura di qualità, apposta a fuoco dal Consorzio di Tutela solo sulle forme conformi al Disciplinare e di almeno 70 giorni, che rappresenta una forma di formaggio stilizzata da cui una "V" aperta separa uno spicchio rievocante la caratteristica fetta di formaggio. Entrambe le marchiature sono presenti sullo scalzo della forma, mentre sulle forme intere può essere apposto, su una delle due facce, un disco cartaceo. ●

## Lo sapevi che .....

- Il Valtellina Casera DOP fresco può essere usato anche a scaglie come condimento e si abbina molto bene alle specialità a base di grano saraceno.
- È un ingrediente primario dei piatti tipici valtellinesi come i pizzoccheri e gli sciatt.

.....



### SOUFFLÉ DI VALTELLINA CASERA DOP IN DOPPIA COTTURA CON INSALATA DI MELE E NOCI

**Dosi per 4 persone**

**Tempo di preparazione:** 30 minuti + il riposo

**Tempo di cottura:** 30 minuti

#### Ingredienti

200 g di Valtellina Casera DOP fresco - 40 g di Valtellina Casera DOP stagionato - 25 g di farina 00 - 2,4 dl di latte - 80 g di burro - 6 tuorli - 4 albumi - 3 rametti di timo - 1 scalogno - 2 mele Annurche - 100 g di soncino - 40 g di gherigli di noce - erba cipollina - pepe nero - sale

#### Preparazione

Versare il latte in una casseruola, unire lo scalogno sbucciato e tagliato a metà e i rametti di timo e scaldare lentamente il latte fino al limite del bollore. Eliminare lo scalogno e il timo, aggiungere la farina setacciata mescolando contemporaneamente con una piccola frusta e cuocere su fiamma bassa per 5 minuti. Levare il pentolino dal fuoco e aggiungere 60 g di burro a dadini, il Valtellina Casera DOP grattugiato con una grattugia a fori grossi, una macinata di pepe e una presa di sale. Trasferire il composto in una terrina, lasciar intiepidire, aggiungere i tuorli separati dagli albumi e mescolare.

Unire gli albumi montati a neve e amalgamare con una spatola. Imburare 4 stampi lisci da budino di 10 cm di diametro, cospargerli internamente con il Valtellina Casera DOP stagionato grattugiato, versarvi il composto preparato. Coprire gli stampi con un foglietto di alluminio e cuocere a vapore per 15 minuti. Toglietli dalla vaporiera, lasciar riposare per dieci minuti e rovesciarli su una teglia rivestita con carta da forno. Quando sono freddi trasferirli in frigo per 3-4 ore e cuocerli poi in forno preriscaldato a 200 °C per 10 minuti o fino a quando diventano dorati. Trasferirli nei piatti, unire una macinata di pepe e accompagnare a piacere con il soncino mescolato con le mele mondate e ridotte a fettine sottili, i gherigli di noce spezzettati e l'erba cipollina tagliuzzata.





[www.afidop.it](http://www.afidop.it)



---

CAPOVOLGI LA PUBBLICAZIONE PER LEGGERE LA VERSIONE IN INGLESE

---