

# IL VIAGGIO DEL FORMAGGIO

di Tino il topino



LATTE  
NELLE  
SCUOLE

**mipaaf**  
ministero delle politiche  
agricole alimentari e forestali



Unione Europea

**“Il Viaggio del formaggio”**

è stato realizzato in collaborazione con **Onaf**,  
Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggi.

**[www.onaf.it](http://www.onaf.it)**

Anno 2022

Realizzazione grafica di ALF Creative

# Ciao a tutti!

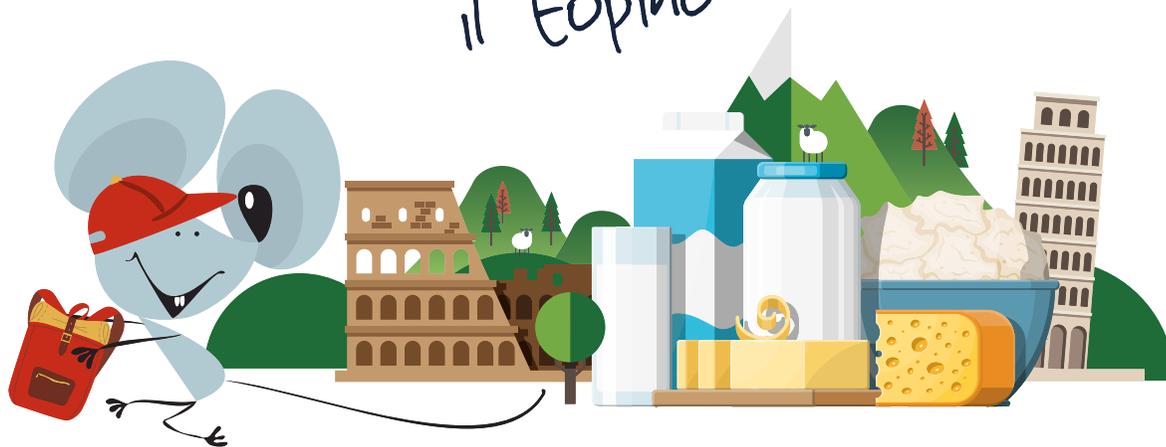
Che Ne dite di seguirmi e partire alla ricerca dei Formaggi italiani, passando in rassegna regione per regione?

Sapete, sono diventato un giovane Assaggiatore e ho imparato la differenza fra degustare e mangiare.

Ma un po' la conoscete anche voi questa differenza, perché siamo arrivati al nostro quinto incontro. Vogliamo metterla in pratica?

Allora, partiamo!

TINO  
il topino



# INDICE

Piemonte .....	05
Valle d'Aosta .....	08
Lombardia .....	09
Trentino Alto-Adige .....	12
Friuli-Venezia Giulia .....	13
Veneto .....	14
Emilia Romagna .....	16
Toscana .....	17
Marche .....	18
Umbria.....	18
Abruzzo .....	19
Lazio .....	20
Molise .....	21
Campania .....	22
Puglia .....	23
Basilicata .....	24
Calabria .....	25
Sicilia .....	26
Sardegna .....	28
Liguria .....	29

# Viaggio del Formaggio Nelle

# 20

# regioni italiane



1. Piemonte
2. Valle d'Aosta
3. Lombardia
4. Trentino Alto-Adige
5. Friuli-Venezia Giulia
6. Veneto
7. Emilia Romagna
8. Toscana
9. Marche
10. Umbria
11. Lazio
12. Abruzzo
13. Molise
14. Campania
15. Puglia
16. Basilicata
17. Calabria
18. Sicilia
19. Sardegna
20. Liguria

# Piemonte



## Eccoci al punto di partenza!

Ai piedi delle Alpi, esattamente in zona **Langhe, Roero e Monferrato**, paesaggio Patrimonio dell'**UNESCO**.

Un susseguirsi di colline, ricche di pascoli, nocciuleti e boschi, dove si producono il **Murazzano Dop** e la **Robiola di Roccaverano Dop**, due formaggette molto simili, una con latte di pecora, l'altra con latte di capra.

Si assaggiano fresche e sono morbide e tenere, con un sapore di latte; con la stagionatura, la struttura si fa più consistente e gli aromi più intensi. Secondo l'antica pratica della transumanza, recentemente divenuta Patrimonio dell'**UNESCO**, durante l'estate, le mucche vengono condotte in montagna a brucare l'erba fresca. Assaggio il **Castelmagno Dop**: un formaggio quasi introvabile, dalla forma cilindrica e alta, che stagiona in umide cantine. Quando è fresco è friabile, asciutto e bianco, poi col tempo la pasta si fa compatta e gialla, a tratti tenera. Inoltre, può presentare piccole chiazze di muffa verde-blu che fanno la gioia degli intenditori.



Murazzano Dop



Robiola di Roccaverano Dop



Castelmagno Dop



# Piemonte



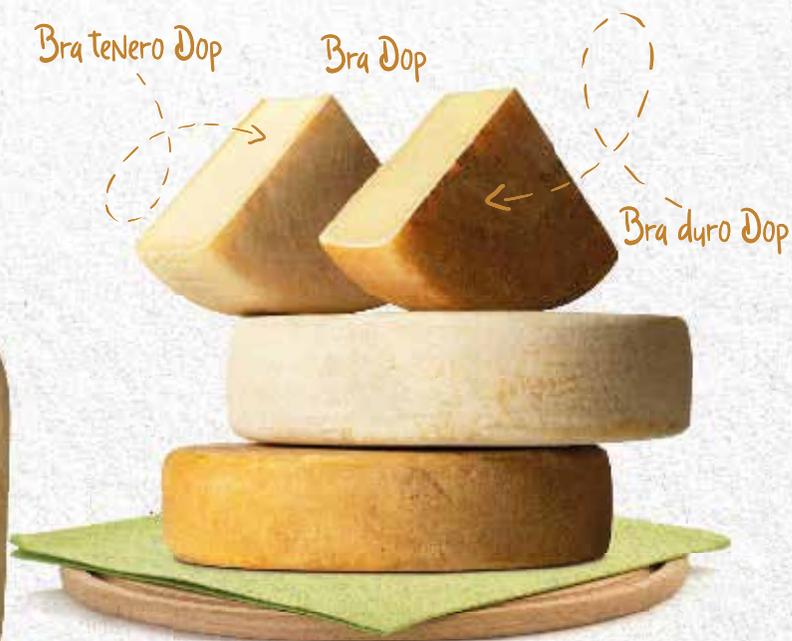
Procedendo verso sud, in un'altra malga, ho trovato il **Raschera Dop** e il **Bra Dop**, due formaggi che si differenziano per la tecnica di produzione. Dolce e morbido il primo, da tenero a più consistente il secondo e più sapido: il **Bra Dop** esiste infatti in due tipologie, il **Bra Tenero Dop** e il **Bra Duro Dop**, entrambi di forma cilindrica.

Il **Raschera Dop** può avere anche base quadrata.

Con questa forma il formaggio era più facile da trasportare sul dorso dei muli, quando dalla montagna veniva portato nel fondovalle per la vendita.

Decido di arrampicarmi sul Monviso e sotto la sua vetta mi riposo a pochi metri da una limpida sorgente, diventata famosa, perché lì nasce il Po, il fiume più lungo d'Italia.

Faccio merenda con un pezzo di formaggio comprato dal banco del pastore.



Lago Raschera



## Curiosità:

**Raschera** deriva dall'omonimo lago e pascolo situato ai piedi del Monte Mongioie.



# Piemonte



Sui monti a nord di Torino mi aspettano la **Toma Piemontese Dop** e l'**Ossolano Dop**, cilindrici, fatti con latte di mucca. La pasta passa dal tenero al duro, a seconda della stagionatura, e i profumi dal delicato all'intenso.

Un'altra eccellenza casearia del Piemonte è il **Gorgonzola Dop**, condiviso con la Lombardia. È caratterizzato dalle muffe grigioverdi e blu, dal sapore piccante e dai profumi complessi, soprattutto nella varietà **Piccante**.

La variante **Dolce** è più morbida, meno pungente e quando è cremosa può essere spalmata.



Toma Piemontese Dop



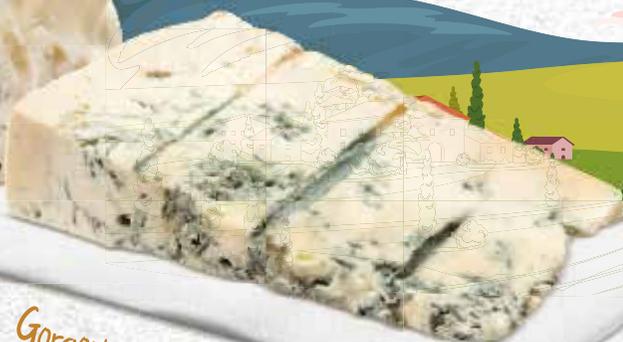
Ossolano Dop



Gorgonzola Dop - Dolce



Gorgonzola Dop - Piccante



# Valle d'Aosta



Adesso mi aspetta la **Valle d'Aosta**, coi suoi castelli abbarbicati sui monti. Laggiù, in fondo alla valle, il massiccio del **Monte Bianco** mi aspetta per un'escursione.

Niente di meglio, per riprendere le forze, di uno spicchio di **Fontina Dop**, il formaggio più conosciuto e amato di questa Regione.

La sua pasta è molto profumata e morbida.

Con la Fontina Dop si realizza una specie di crema, chiamata **fonduta**: si mangia calda, intingendovi croccante pane tostato.

Ho assaggiato anche il **Fromadzo Dop**, di latte di mucca e forma cilindrica come la Fontina Dop, ma più piccolo e più alto. Quando è fresco sa di panna e di erbe di montagna.

Lascio Aosta, capoluogo di Regione, e a passo svelto mi dirigo verso la Lombardia.



Fontina Dop



Fromadzo Dop



# Lombardia



Eccoci nella Regione che presenta il numero maggiore di formaggi Dop, ben 13. A nord, l'arco delle Alpi e delle Prealpi, con pascoli ricchi di essenze e mandrie di mucche che d'estate pascolano libere e felici, a sud la Pianura Padana con prati e allevamenti di animali.

**Milano** è il capoluogo della Lombardia dove si respira un'aria europea.

Una visita al Duomo e ai Navigli è d'obbligo. In una scintillante vetrina alcune forme di formaggio mi stuzzicano l'appetito, ma voglio cercarli sul territorio.

Quindi mi dirigo verso Bergamo, dove si producono ben tre formaggi: il **Taleggio Dop**, lo **Strachitunt Dop** e il **Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop**. E chi non conosce il Taleggio Dop?

Dalla forma quadrata, la crosta rossiccia, la struttura morbida, dolce e gradevolmente sapida, ottimo ingrediente in cucina, buono anche da solo. Pane e formaggio, che bontà!

## Lo sai che...

Il nome **Taleggio** deriva dalla Val Taleggio dove le sue forme maturano in ambienti umidi e freschi. In Val Taleggio ha pure origine lo **Strachitunt Dop**, che deriva dallo Stracchino - di qui il suo nome - ma è più compatto e presenta striature grigioverdi e un sapore piccante, che lo rendono un po' simile al **Gorgonzola Dop**, l'altro formaggio erborinato della Lombardia, che abbiamo assaggiato in Piemonte. Il nome **Mut** significa semplicemente montagna, come la chiamano da queste parti.

Taleggio Dop



Strachitunt Dop



Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop

# Lombardia



Ho camminato in alta quota, dove le mucche praticano la transumanza d'Alpe, ovvero si trasferiscono nei mesi estivi insieme al loro mandriano, di alpeggio in alpeggio. In questa valle si produce un formaggio eccezionale: il **Bitto Dop**, che profuma di erbe e di fiori, inizialmente tenero poi semiduro, perché può stagionare anche dieci anni. Di valli ce ne sono tante, ciascuna ha il suo formaggio.

Prodotto nell'omonima valle, il **Nostrano della Valtrompia Dop** si ottiene da latte vaccino proveniente dai pascoli d'alta quota, con l'aggiunta dello zafferano che, oltre a conferire alla pasta un colore giallognolo, contribuisce a definirne l'aroma. In cucina è usato come ripieno dei casoncelli, una pasta a forma di mezzaluna o di caramella. In Val Camonica si produce il **Silter Dop**, formaggio vaccino, stagionato, a pasta dura, dolce e aromatica. Dolce e morbido è il **Valtellina Casera Dop**, prodotto nell'omonima valle, con cui si condiscono i pizzoccheri, una pasta di grano saraceno: un piatto soprafino!

Bitto Dop



Nostrano della Valtrompia Dop



Valtellina Casera Dop



Silter Dop



## Lo sai che...

Il nome **Silter**, di probabile origine celtica, deriva dal locale di stagionatura che in italiano si dice "casera".



# Lombardia

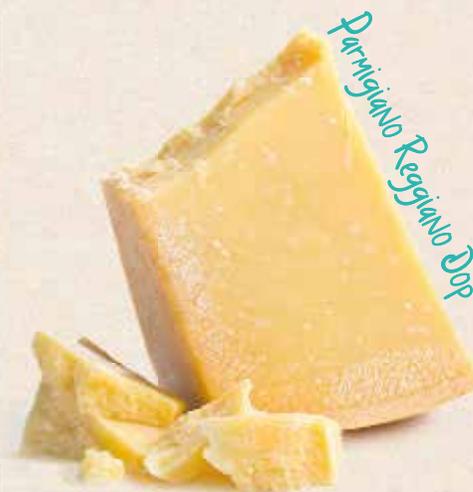


Nelle valli del Verbanco si produce la **Formaggella del Luinese Dop**, di latte di capra al 100%, tenera, dolce e delicata quando è fresca, semidura e dagli aromi più complessi con la stagionatura. Eccomi nel Mantovano, dove scorre il fiume Mincio e si produce il formaggio **Grana Padano Dop**.

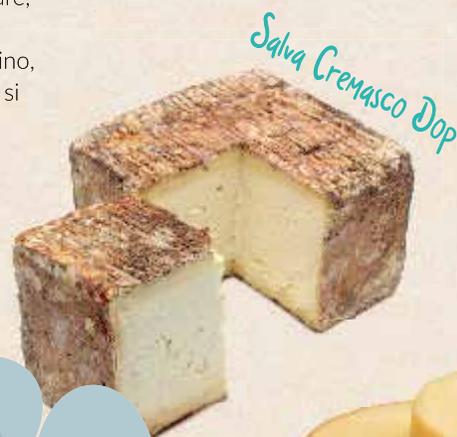
In tutta la Lombardia si produce il **Quartiolo Dop**, a latte vaccino, quadrangolare, dalla pasta bianca e talvolta gessosa, dolce e dal sapore di latte se consumato fresco. Il **Salva Cremasco Dop**, originario di Crema come recita il nome, è vaccino, quadrangolare, da tenero a semiduro. Infine, il **Provolone Valpadana Dop**, che si produce anche in Veneto. Lo assaggeremo in quella Regione.



Formaggella del Luinese Dop



Parmigiano Reggiano Dop



Salva Cremasco Dop



Quartiolo Dop



Grana Padano Dop



Provolone Valpadana Dop



# Trentino-Alto Adige



Cammina cammina giungo sotto le cime delle montagne e mi avventuro a piedi per godere meglio il paesaggio e per fermarmi in qualche malga ad assaggiare i formaggi. Inizio con lo **Stelvio Dop**, in tedesco Stilfser, un formaggio vaccino che prende il nome dall'omonimo monte tra Lombardia e Trentino. È prodotto nella provincia di Bolzano e il suo sapore cambia a seconda della stagionatura, mentre la sua struttura risulta semidura.

In tutta la Regione si produce il **Trentingrana Dop**, che rientra nella denominazione Grana Padano Dop. Si fa riferimento al Trentino nel nome poiché è ottenuto dal latte delle mucche di questi territori montani. È un formaggio stagionato e profumato, che è buono da solo o grattugiato sulla pasta. Giù, nelle vicinanze di Moena, ho incontrato il **Puzzone di Moena Dop**. D'accordo, la sua crosta dal forte odore è la responsabile del nome, ma all'interno presenta un odore gradevole e aromi di frutta. Sono arrivato nelle valli delle Giudicarie, dove si produce la **Spressa delle Giudicarie Dop**, da latte crudo vaccino, semigrasso. Infatti, il termine Spressa deriva da "spress", spremuta, ovvero impoverita del grasso.



# Friuli-Venezia Giulia

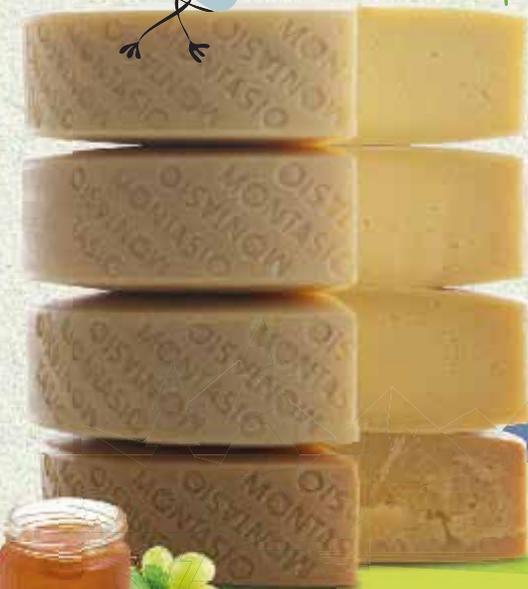
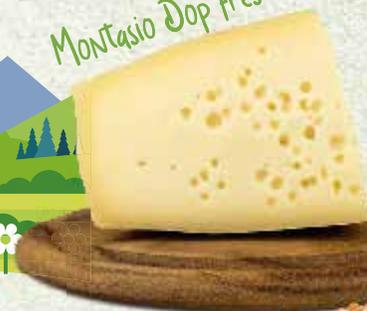


La vetta del Jof di Montasio delle Alpi Giulie dà il nome al **Montasio Dop**, un formaggio a latte vaccino intero e crudo, sapido e profumato da giovane, un po' piccante se stagionato. Infatti, in commercio si trova in quattro tipologie: fresco, con una stagionatura minima di 60 giorni; mezzano di 120 giorni; stagionato di 10 mesi; stravecchio di 18 mesi. Ho abbinato il **Montasio Dop Fresco**, dai sapori di latte e frutta secca, col miele: un successo! Poi ho provato lo **Stravecchio** con la frutta fresca, uva e fichi: una bontà! Ho camminato di valle in valle, di montagna in montagna e ho assaggiato formaggi prodotti sulle Alpi Carniche. A salire mi sono fatto i muscoli, ma ne è valsa la pena. In valle, mi sono fermato nei pressi di una Latteria, che è un caseificio dove i soci conferiscono il latte e si produce il formaggio. Un tempo a farlo erano direttamente i soci, a turno. Era un bell'esempio di cooperazione e la Latteria veniva chiamata turnaria.



Montasio Dop

Montasio Dop Fresco

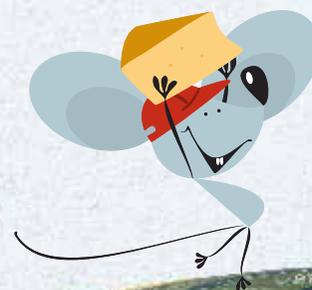


# Veneto



Il formaggio più conosciuto del Veneto è l'**Asiago Dop**, che prende il nome dall'omonima città e dall'Altipiano. Vale la pena ricordare che i formaggi Dop fanno riferimento, nel nome, al territorio sul quale vengono prodotti da sempre. Ad esempio, il **Piave Dop**, che si riferisce al fiume molto noto in Veneto per le vicende belliche della prima guerra mondiale del 1915-'18. Il **Montasio Dop**, che abbiamo già assaggiato nella Regione Friuli-Venezia Giulia, è di latte vaccino, a pasta dura, e si consuma dopo due mesi di stagionatura, ma anche più vecchio, per cui i suoi aromi mutano col tempo.

Il **Piave Dop** può essere stagionato oltre i 18 mesi e diventa un formaggio per intenditori, a pasta dura e tendente al piccante. Come avete inteso, alcuni formaggi hanno una lunga vita e, a seconda del momento in cui l'assaggi, presentano caratteristiche olfattive e gustative diverse, che vanno dal latte alla frutta secca allo speziato. Anche la loro struttura può cambiare e va dal morbido all'elastico al duro. Così si comporta anche il **Monte Veronese Dop**, formaggio a latte vaccino. Quello stagionato viene chiamato "d'allevò", ossia portato dalla giovinezza alla maturità.



Monte Veronese Dop



Asiago Dop

Piave Dop



# Veneto



Si discosta da questa linea di produzione la **Casatella Trevigiana Dop**, consumata a pochi giorni dalla coagulazione del latte vaccino. Presenta una struttura morbida e delicata, profuma di latte; dal sapore dolce e lievemente acidulo.

In Veneto si produce anche il **Provolone Valpadana Dop**, un formaggio a latte vaccino e a pasta filata.

La filatura della pasta, tipica della Mozzarella, è una pratica nata nel Sud d'Italia, importata nel Nord più di un secolo fa.

Sul mercato esistono due varietà di **Provolone Valpadana Dop**: **dolce** e **piccante**.

Dopo questa scorpacciata di formaggi mi concedo una giornata di riposo a **Venezia**.



Provolone Valpadana Dop - dolce

Provolone Valpadana Dop - piccante



Casatella Trevigiana Dop



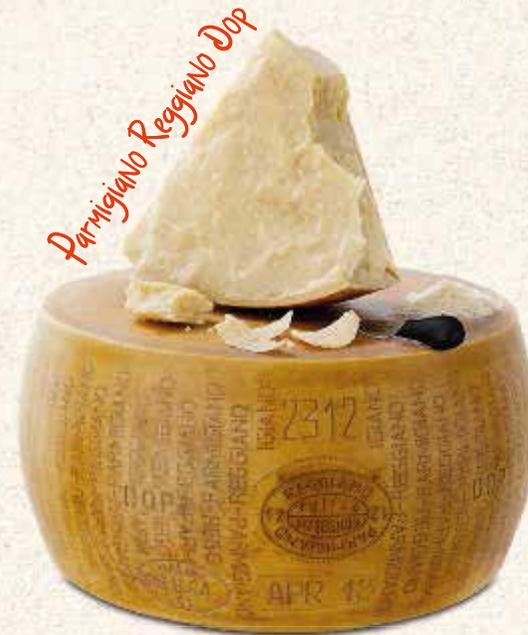
# Emilia Romagna



Uno dei formaggi più conosciuti in Italia e nel mondo è il **Parmigiano Reggiano Dop**. Viene prodotto non solo nelle province di Parma e di Reggio Emilia dalle quali prende il nome, ma anche in quelle di Bologna, Modena e Mantova, quest'ultima in Lombardia. Nel farlo occorre arte e abilità: il latte vaccino crudo, messo nelle caldaie di rame, dopo la coagulazione e la cottura della pasta darà luogo a due sole forme per ogni caldaia. Grandi, pesanti, lucide, col nome impresso sul lato verticale; esperti tagliatori lo ridurranno in spicchi sempre più piccoli che arriveranno sulla tavola per essere sgranocchiati o grattugiati. Deve stagionare per almeno 12 mesi, ma a 24 o anche a 36 acquista sapori più intensi e aromi più complessi.

Il **Formaggio di Fossa di Sogliano Dop** ha una storia particolare. A Sogliano sul Rubicone, in provincia di Forlì-Cesena, il formaggio veniva nascosto in fosse scavate nel terreno, ovvero dei pozzi, per non diventare preda del nemico durante le guerre medioevali. L'usanza si svolgeva anche a Talamello, in provincia di Ravenna. La tradizione si è mantenuta e coinvolge adesso molti altri comuni, non solo della Romagna ma anche delle Marche. I formaggi vengono infossati dagli 80 ai 100 giorni. Si distinguono in Pecorini, Vaccini e Misti. Hanno odori e sapori intensi, alcuni tendono al piccante.

Se ti piacciono invece formaggi freschi, dolci, morbidi e cremosi, da spalmare sul pane, lo **Squacquerone di Romagna Dop** fa per te.



*Parmigiano Reggiano Dop*



*Squacquerone di Romagna Dop*



*Formaggio di Fossa di Sogliano Dop*



# Toscana



Arrivo in Toscana dove trovo il **Pecorino Toscano Dop**, dolce e tenero. Lo trovo anche duro e stagionato, più saporito. Questo formaggio viene prodotto in tutta la Toscana da latte di pecora. Infatti, questi animali sono allevati su tutto il territorio regionale, dando origine a Pecorini dai nomi diversi. Incomincio dal **Pecorino delle Balze Volterrane Dop**, colpito dalla bellezza dei luoghi in cui questo formaggio è prodotto. Le balze di Volterra sono delle grandi voragini prodotte dalle acque piovane intervallate dai calanchi, che sono pareti rocciose: un paesaggio fascinoso dove cresce il cardo selvatico. È una pianticella erbacea leggermente amara che, aggiunta al latte, lo fa coagulare.

Si dice che il **Pecorino delle Balze Volterrane Dop** sia un formaggio a caglio vegetale, mentre nella maggior parte dei formaggi si usa il caglio animale. L'assaggio è interessante: parto dal fresco, morbido e dolce, fino a quello molto stagionato, che qui chiamano "da asserbo", cioè da conservare, da invecchiare.



Pecorino Toscano Dop



Pecorino delle Balze Volterrane Dop



# Marche



**Urbino**, città medioevale da visitare, è nota anche per la sua **Casciotta d'Urbino Dop**, prodotta da latte ovino e vaccino, di forma cilindrica e con pasta tenera e dolce.

Nelle Marche si produce pure il **Pecorino di Fossa di Sogliano Dop** che ho già incontrato nell'Emilia Romagna, dove si trova il paese di Sogliano che dà il nome a questo formaggio.



*Casciotta d'Urbino Dop*

*Raviggiolo Pat*

# Umbria



Muoversi nella verde Umbria è piacevole: incontri città e paesi ricchi d'arte, di bellezze naturali e di storia. Ho camminato fino alla **Cascata delle Marmore** dove ho fatto una lauta merenda con pane e formaggio. Ho tirato fuori dallo zaino una **Caciotta Pat**, a latte vaccino, morbida, dolce e profumata. Il **Pecorino di Norcia Pat** è più sapido, e lo puoi trovare a diverse stagionature. Quello conservato nelle grotte è più duro e un po' piccante. Puoi addolcire il suo gusto forte con un frutto o con una confettura. È giunto il momento di fare merenda col **Raviggiolo Pat**, bianco e cremoso, appena prodotto dal latte di mucca: lo accompagno con un po' di miele.



*Pecorino di Norcia Pat*

*Caciotta Pat*

# Abruzzo



"Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori lascian gli stazzi e vanno verso il mare", così Gabriele d'Annunzio nella poesia "I pastori" descrive la transumanza, cioè il viaggio dalle montagne al mare compiuto dai pastori che a settembre portano le pecore a trascorrere l'inverno al caldo. Quindi questa Regione è celebre per i suoi formaggi pecorini. Inizio il mio viaggio dal Parco Nazionale del Gran Sasso dove si producono il **Pecorino di Farindola Pat** e il **Canestrato di Castel del Monte Pat**. Due formaggi a media e lunga stagionatura, duri, sapidi e dagli aromi complessi. A Farindola sono le donne a produrre questo formaggio e usano il caglio di maiale; a Castel del Monte il formaggio prende forma in particolari canestri, da cui il nome di Canestrato. Anche il **Pecorino di Atri Pat**, dalla pasta dura, ha soddisfatto il mio assaggio. Qualcuno lo conserva in otri pieni d'olio d'oliva. Adesso vado alla ricerca del **Caciofiore Aquilano Pat**, che prende il nome dal fiore di carciofo da cui si trae il caglio che fa coagulare il latte di pecora.

Pecorino di Farindola Pat



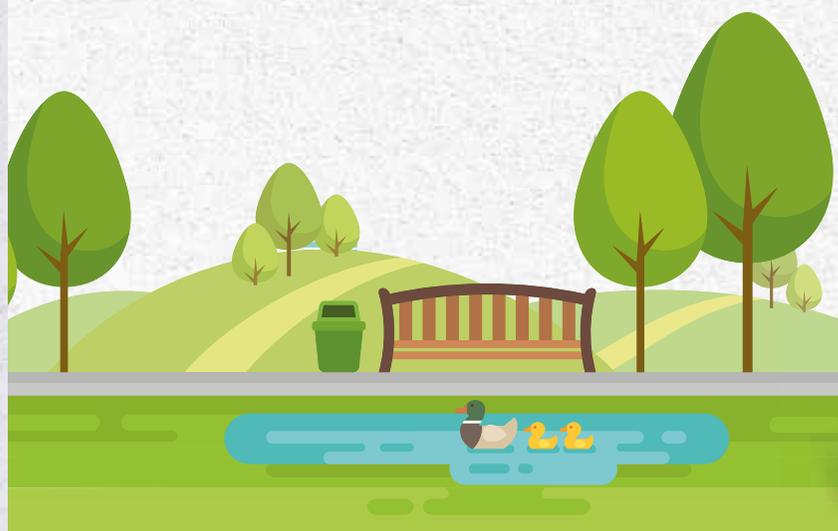
Caciofiore Aquilano Pat



Canestrato di Castel del Monte Pat



Pecorino di Atri Pat



# Lazio



In tutto il Lazio si fa il **Pecorino Romano Dop**, in grandi forme cilindriche bianche o nere, a seconda del rivestimento della crosta. La pasta è bianca e friabile, il profumo è intenso e il sapore prevalente è il salato.

Mi avvio alla ricerca del **Pecorino di Picinisco Dop**, piccolo paese montano che si trova nella valle del Comino, territorio incluso in parte nel Parco Nazionale d'Abruzzo. È prodotto con latte ovino crudo e intero che gli conferisce profumi di pascolo e di erbe, soprattutto quando consumato "scamosciato", ossia a breve stagionatura.

Col passare dei mesi la pasta s'indurisce e il sapore dal dolce passa al sapido e al leggero piccante. Chi ama gusti meno forti, assaggi la **Ricotta Romana Dop**, fresca e dolce, ottenuta dal siero di latte ovino riscaldato.



Pecorino Romano Dop

Pecorino di Picinisco Dop



Ricotta Romana Dop



# Molise



In Molise mi dirigo subito in direzione di **Agnone**, città che ha dato il nome a due formaggi, il **Caciocavallo di Agnone Pat** e la **Straciatina di Agnone Pat**. Sono entrambi a pasta filata e vaccini, ma molto diversi nella forma e nella consistenza. Il primo ha la forma di pera con una testina apicale. Ha crosta liscia e gialla e pasta semidura, con un sapore che va dal dolce al sapido. Alla testina si avvolge uno spago che è collegato ad un secondo caciocavallo: entrambe le forme, così legate, vengono appese, tramite lo spago, ad un palo per la stagionatura. "A cavallo di un palo": da qui il nome di caciocavallo. La Straciatina è fresca, bianca e senza crosta, a strisce di circa mezzo chilo. Sempre a pasta filata e con latte di mucca si fa la **Scamorza Molisana Pat**, che assomiglia ad una piccola pera con testina mozzata, da cui il nome (Scamorza = capa mozza). In Molise si producono il **Pecorino del Matese Pat** e il **Pecorino di Capracotta Pat**, dai sapori e aromi intensi e persistenti. Il Matese è di produzione estiva, quando le pecore vanno al pascolo; le forme del Capracotta vengono scottate nel siero bollente.



*Straciatina di Agnone Pat*



*Scamorza Molisana Pat*



*Caciocavallo di Agnone Pat*



*Pecorino di Capracotta Pat*



*Pecorino del Matese Pat*

# CAMPANIA



La Campania è una Regione ricca di formaggi, ma è conosciuta soprattutto per la **Mozzarella di Bufala Campana Dop**. La bufala è un animale mansueto, che ama immergersi in acqua, e dalla quale si produce un latte dolce e cremoso. Il **Provolone del Monaco Dop** ha una forma a melone allungato, è prodotto con latte vaccino, a pasta filata e semidura e ha un sapore che va dal dolce al piccante a seconda della stagionatura. Si fa sui **monti Lattari**, dal latte prodotto da vacche che lassù pascolano.

## Curiosità:

Il nome del **Provolone del Monaco Dop** deriva dalla mantella che i pastori indossavano, per la quale assomigliavano a dei monaci.

Mozzarella di Bufala Campana Dop



Provolone del Monaco Dop



# Puglia



In Puglia mi attendono lunghi percorsi perché la Regione si estende in lunghezza, dal promontorio del Gargano all'estrema punta meridionale di Santa Maria di Leuca. Il primo formaggio che mi attende è bianco e fresco, dalla forma di piccola pera, con testina legata da un nastrino. È la **Burrata di Andria Igp**, prodotta con latte vaccino e ottenuta dall'unione di panna e formaggio. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata. La **Mozzarella di Gioia del Colle Dop** è tutta di pasta filata vaccina, fresca e dal sapore lievemente acidulo, con pasta elastica, bianca e lucida in superficie. Si presenta sotto forma ovoidale, di nodo e di treccia.

A latte ovino è il **Canestrato Pugliese Dop**, a pasta dura. La cagliata, ovvero il latte coagulato, ancora calda viene messa nei canestri a rassodare. Il formaggio assumerà quindi la forma e la superficie del contenitore.



*Burrata di Andria Igp*



*Canestrato Pugliese Dop*



*Mozzarella di Gioia del Colle Dop*

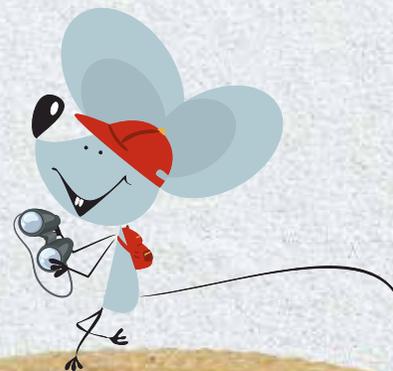


# Basilicata



Eccomi in Basilicata a camminare su montagne dai paesaggi mozzafiato.

Dal latte delle pecore al pascolo si produce il **Pecorino di Filiano Dop**, in provincia di Potenza. Le sue forme stagionano nelle grotte di tufo per sei mesi. La sua pasta col tempo diventa friabile e il suo sapore di frutta secca più intenso. Nei magazzini (fondaci) di Moliterno, invece, maturano le caciotte del **Canestrato di Moliterno Igp**, prodotto con latte ovino e caprino. Dolce e delicato nella tipologia Primitivo, acquista durezza e complessità aromatica nella tipologia Stagionato ed Extra.



Canestrato di Moliterno Igp

Pecorino di Filiano Dop

# Calabria



Sono in Calabria e sto camminando sull'Altipiano della Sila, fra prati e boschi. Qui si produce il **Caciocavallo Silano Dop**, a pasta filata, dalla forma tronco-conica allungata, di latte vaccino. Da fresco è dolce e morbido, stagionando la pasta si compatta, il gusto è più intenso, talvolta piccante. Dal latte di pecora si ottengono due eccellenti formaggi: il **Pecorino del Monte Poro Dop** e il **Pecorino Crotonese Dop**. Nel primo, la crosta è oleosa e giallo-rossiccia per la presenza di olio d'oliva e peperoncino coi quali è trattata. Se lo assaggi fresco, è dolce e profumato. Il Crotonese presenta una crosta che prende la forma del canestro in cui viene collocato, una pasta tenera e dolce nelle prime fasi di stagionatura, poi si indurisce e offre sapori e profumi più intensi.



*Caciocavallo Silano Dop*

# Sicilia



Appena sbarcato in Sicilia, vado subito alla ricerca dei suoi cinque formaggi Dop. Vi racconto i primi tre, molto diversi tra di loro ma accomunati dal fatto di essere a pasta filata. Inizio con la **Vastedda della Valle del Belice Dop**, una piccola formaggetta a latte ovino crudo, dalla forma cilindrica e appiattita, bianca e senza crosta, da tagliare a fette: in bocca è dolce, fragrante, un po' elastica. Il **Ragusano Dop**, invece, prodotto con latte vaccino, ha forma grande, a base quadrata, con al centro il segno della corda che lo teneva sollevato a stagionare, perché in realtà è un caciocavallo. La crosta è gialla e dorata, la pasta è compatta e aromatica. La **Provola dei Nebrodi Dop**, proveniente soprattutto dall'omonimo parco, a latte vaccino, si presenta a forma di pera con o senza testina. Ho assaggiato la tipologia Fresco, a pasta morbida ed elastica; nella tipologia Sfoglia è abbastanza stagionato e la pasta, a struttura lamellare, si sfoglia.

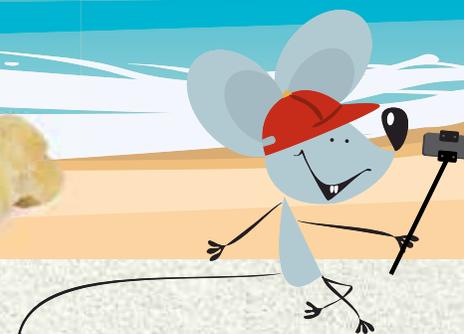
*Vastedda della Valle del Belice Dop*



*Ragusano Dop*



*Provola dei Nebrodi Dop*



# Sicilia



Nella provincia di Enna si fa un formaggio particolare già nel nome: il **Piacentinu Ennese Dop**. Si produce con latte di mucca, cui vengono aggiunti lo zafferano e grani di pepe nero che conferiscono il tipico colore giallo dorato e aromi caratteristici. Col tempo diventa piccante, per cui preferitelo ancora giovane e... attenti al pepe! Dal latte delle pecore di quest'isola si fa il **Pecorino Siciliano Dop**, dalla forma cilindrica e canestrata, a pasta dura, bianca tendente al giallo, che si degusta abbastanza stagionato per cui prevale il piccante. Alla fine del tour siciliano, visita **Palermo**, capoluogo regionale, vivace e ricco d'arte. Infine, una sosta in pasticceria per gustare il Cannolo Siciliano, dolce a base di ricotta di pecora.

*Pecorino Siciliano Dop*

*Piacentinu ENNese Dop*

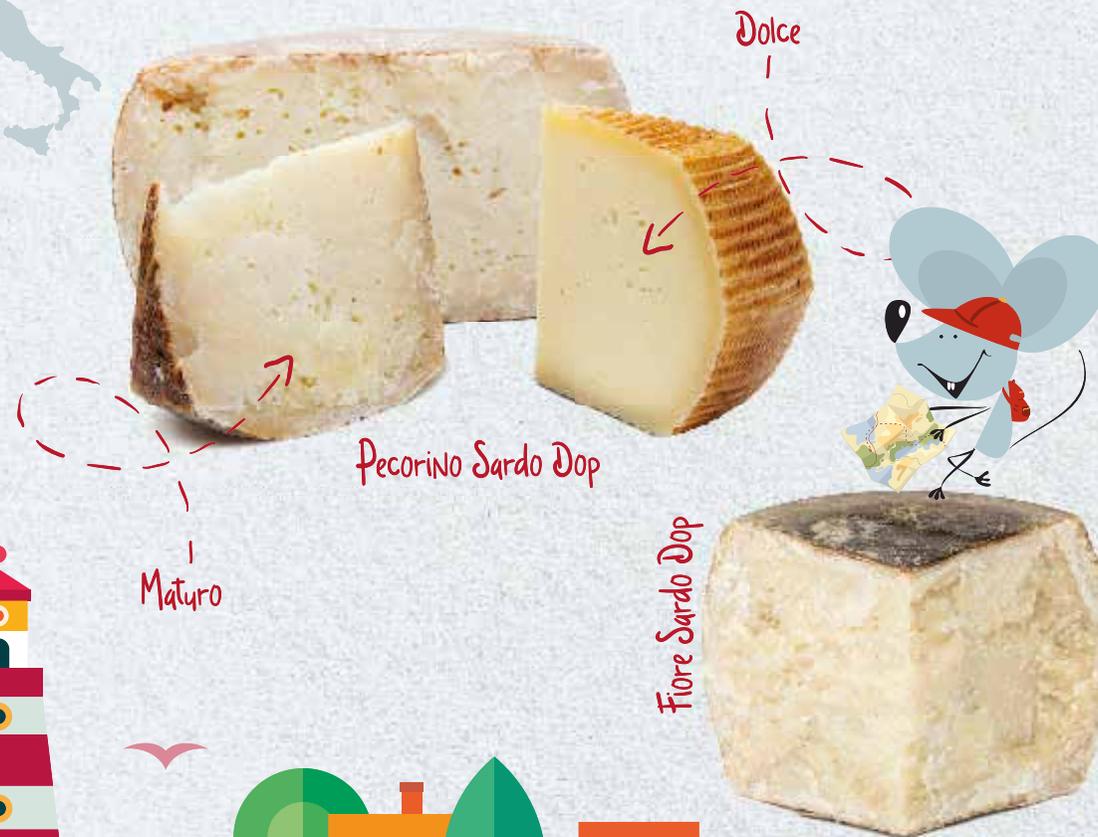


# Sardegna



La Sardegna è un'isola dai grandi paesaggi naturali. Terra di pastori che producono col latte delle loro pecore il **Pecorino Sardo Dop**. Lo trovi in due tipologie, il **Dolce** e il **Maturo**. Il **Dolce**, dalla crosta sottile e gialla e dalla pasta morbida ed elastica, si scioglie in bocca. Il **Maturo** ha crosta spessa e marrone, con la parte interna che col tempo diventa dura e granulosa, ed è saporito e talvolta piccante. Il **Fiore Sardo Dop** ha una forma caratteristica detta a "dorso di mulo", è prodotto con latte di pecora appena munto e si consuma abbastanza stagionato.

La crosta va dal giallo al marrone, la pasta è bianca, granulosa, dagli odori e sapori intensi.



# Liguria



Eccomi in Liguria. **Genova**, antica Repubblica marinara, è il capoluogo di Regione.

Lungo la costa, i piccoli centri sono invitanti per bagni e tuffi, ma per trovare formaggi devo salire sugli Appennini Liguri.

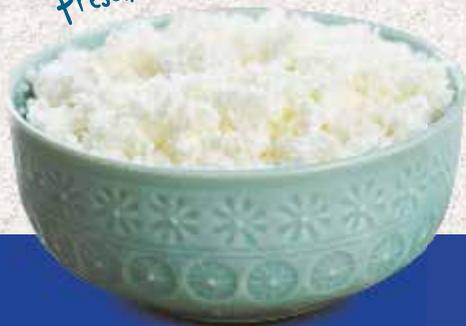
La **Prescinseua Pat** è un formaggio fresco e cremoso, a metà strada fra la ricotta e lo yogurt.

A Santo Stefano d'Aveto producono l'omonimo formaggio a latte vaccino crudo, di breve e media stagionatura, a forma cilindrica, dolce e fruttato, da morbido a semiduro. Lo chiamano **San Stè Pat**, dal dialetto. Sulle montagne che sconfinano nel Piemonte e nell'Emilia Romagna, trovi tante **formaggette** che prendono il nome dalle valli in cui vengono prodotte: **Arroscia**, **Argentina**, ecc.

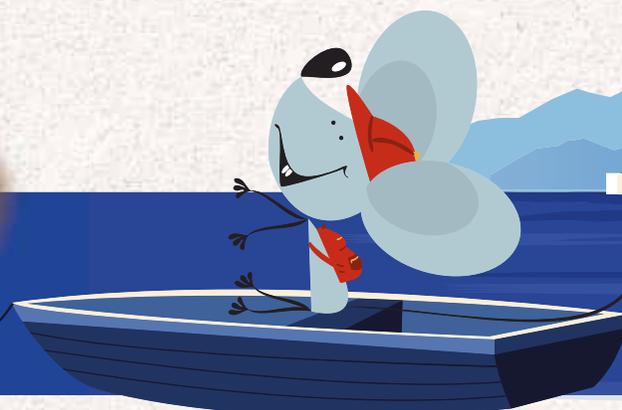
San Stè Pat



Prescinseua Pat



Formaggette delle valli  
Arroscia e Argentina Pat



Tra un formaggio e  
l'altro, siamo arrivati  
alla fine del viaggio!

L'Italia è un paese ricco di Buoni  
Formaggi e di ottimi produttori!  
Spero che questo Tour ti sia piaciuto!



### DEFINIZIONI:

**DOP** (Denominazione di Origine Protetta) è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti.

**IGP** (Indicazione Geografica Protetta) è un marchio di origine attribuito dall'Unione europea ai prodotti agricoli e alimentari con una determinata qualità, reputazione o ulteriore caratteristica dipendente dall'origine geografica.

**PAT** (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) è una denominazione attribuita dalle Regioni a quei formaggi che vengono prodotti da almeno 25 anni in particolari aree geografiche, secondo tecniche tradizionali.

Alla prossima avventura!

TINO  
il topino



Il Programma **Latte nelle scuole**, finanziato dall'**Unione Europea** e realizzato dal **Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali**, è una campagna di educazione alimentare sul consumo dei prodotti lattiero-caseari dedicata agli allievi delle scuole primarie.

LATTE  
NELLE  
SCUOLE

**mipaaf**

ministero delle politiche  
agricole alimentari e forestali



**Unione Europea**

LATTENELLESCUOLE.IT