



CAPRINO DELL'OLTREPÒ PAVESE

(a coagulazione lattica, a coagulazione presamica, vaccino)

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

34

Il latte di capra delle razze locali, proveniente dai tradizionali allevamenti di collina e montagna dell'Oltrepò, viene utilizzato per la produzione di una grande varietà di formaggi, tra i quali il caprino è quello sicuramente più conosciuto.

Due le tipologie presenti: quello a *coagulazione lattica*, ossia lenta, è un formaggio a pasta fresca, dalla consistenza cremosa e molle, senza crosta, forma a cilindro di cm 5 di altezza per 2 di base e peso di 100/200 g; qualche volta si riscontrano delle muffe che contribuiscono a donargli un sapore acidulo ma comunque delicato.

La variante a *coagulazione presamica* è un formaggio molle che può essere fresco o a breve stagionatura – e in questo ultimo caso presenta una consistenza più dura e una leggera crosta – dal sapore altamente aromatico, forma cilindrica o a parallelepipedo e peso di 200/250 g per forma. Una tipica specialità dell'Oltrepò è il caprino avvolto in foglie di noce o di castagno, e anche nella cenere.

Esiste poi anche un caprino ottenuto da latte *vaccino*, con aggiunta di fermenti lattici; ha consistenza molle, forma cilindrica, peso di 80/160 g e lunghezza di 10 centimetri. La pasta è di colore bianco latte, con consistenza morbida e spalmabile.



CRESCENZA

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

35



È un prodotto a breve stagionatura appartenente alla famiglia degli stracchini, ottenuto da latte vaccino intero e pastorizzato. Formaggio molle a pasta cruda, omogenea, compatta e di colore bianco, la Crescenza è priva di crosta, anche se in superficie risulta più asciutta. Le forme sono parallelepipedi con lati di 20 centimetri e scalzo alto 4,5 centimetri; il peso di ogni singola forma può variare tra 250 g e 1 kg. Per garantirne la freschezza è prodotta in due tipologie: quella invernale con pasta molle tendente al cremoso e quella estiva più consistente. Il sapore varia dal dolce del prodotto fresco a quello leggermente acidulo, ma sempre delicato, dopo un periodo di stagionatura che comunque è bene non superi i 3/4 giorni.

Area di produzione

Oggi prodotta quasi esclusivamente a livello industriale, la Crescenza è originaria della Pianura Padana a sud di Milano, in particolare della Provincia di Pavia.

Storia e tradizione

Il nome *crescenza* pare derivi dal termine lodigiano *carsenza* con cui s'indica la focaccia, poiché pane e formaggio erano prodotti negli stessi stampi o in stampi di forma simile. Un'altra spiegazione è legata alla caratteristica per cui, se tenuta in ambiente caldo, la Crescenza fermenta e si gonfia spaccandosi come il pane durante la lievitazione.

FORMAGGELLA DI MENCONICO (MOLANA DEL BRALLO)

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

36

Con il termine formaggella s'indica una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località potrebbe distinguere la propria formaggella dalle altre, solo per piccoli particolari o aromi utilizzati nella preparazione.

La Formaggella di Menconico – chiamata anche Molana per via della tenerezza della sua pasta, molle anche se abbastanza compatta come i formaggi a breve stagionatura – presenta una pezzatura piuttosto ridotta, forma bassa e rotonda del diametro di 20 centimetri e peso variabile fra 600 g e 1 kg. Prodotto ottenuto con latte intero vaccino, fermenti lattici e sale, ha sapore dolce e delicato, con intensità che si accentua a mano a mano che si completa il processo di maturazione. Ideale come formaggio da tavola. La tecnica di produzione prevede l'utilizzo del latte di due mungiture, pastorizzazione, aggiunta di fermenti lattici, coagulazione a 37 °C per 45 minuti, rottura del coagulo a grana media, salatura in salamoia e infine stagionatura (da 15 a 40 giorni).

Area di produzione

Si tratta di una tipica produzione dell'area montana dell'Oltrepò Pavese (in particolare il Comune di Brallo di Pregola), un territorio incuneato fra Piemonte, Liguria ed Emilia, con un clima mitigato dalla vicinanza del mare.



FORMAGGIO D'ALPE

(grasso, semigrasso, misto)

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

37



Il Formaggio d'Alpe è, come indica il nome, una produzione tipica d'alpeggio. Tre le tipologie in cui viene realizzato: *grasso*, *semigrasso* e *misto*.

La prima varietà è un formaggio stagionato a pasta cotta, prodotto con latte intero. Ha forma cilindrica, peso variabile tra 8/10 kg (a volte è possibile trovare forme fino a 18 kg di peso), crosta colore paglierino, più scura se strofinata con l'olio di lino, pasta di colore giallo-paglierino, che scurisce con la stagionatura. Il gusto è molto saporito, mai forte, spesso con profumo e retrogusto di erbe.

Il semigrasso d'Alpe è un formaggio stagionato a pasta cotta, ottenuto con latte parzialmente scremato. Le forme, una volta stagionate, hanno peso variabile tra 8/12 kg, in funzione della disponibilità di latte in alpeggio, diametro compreso tra 30/40 cm e scalzo tra 8/13 cm. Il colore della crosta è solitamente giallognolo, la pasta presenta micro occhiature e colore paglierino. Il sapore è dolce, delicato, con una leggerissima acidità, ma molto gradevole.

Il Formaggio d'Alpe misto è un formaggio a pasta semicotta, stagionato, prodotto durante il periodo estivo con latte vaccino e caprino. Le forme, a seconda della stagionatura, variano tra 5 e 8 kg. La crosta è di un bel giallo paglierino, più chiara rispetto a un formaggio stagionato di solo latte vaccino, la pasta quasi bianca, con occhiatura solitamente fine e abbastanza regolare. Ha gusto delicato, con leggero retrogusto irnico e profumo intenso. Al palato risulta fondente e pastoso.

Area di produzione

Gli alpeggi della Provincia di Pavia e nel resto del territorio lombardo.

GORGONZOLA DOP

Denominazione di Origine Protetta (DOP)
Reg. CE n. 1107 del 12/06/96 e n. 104 del 03/02/09



Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola

Via Andrea Costa, 5/c - 28100 Novara

Tel. 0321 626613 - Fax 0321 390936 - www.gorgonzola.it - consorzio.gorgonzola@gorgonzola.it

È un formaggio molle, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero e pastorizzato. La crosta ruvida di colore grigio/rosata, non edibile, racchiude una pasta morbida di colore bianco paglierino, attraversata dalle caratteristiche venature azzurro-verdastre, dovute all'aggiunta al latte di muffe selezionate che contraddistinguono tutti i formaggi 'erborinati'. Le forme, dopo una stagionatura di almeno 60 giorni, hanno un peso tra 6 e 13 kg. Il gusto è particolare, lievemente piccante; l'odore è caratteristico e inconfondibile. Può essere dolce o piccante ma ne esiste anche un versione dal sapore più forte che si caratterizza per l'erborinatura più marcata e una consistenza più friabile della pasta. Ha ottenuto la DOP nel 1996.

È Gorgonzola solo se l'incarto porta la 'g', marchio del Consorzio di Tutela.

Ogni anno se ne producono circa 4 milioni di forme (480.000 quintali di prodotto), di cui circa il 31% è destinato all'esportazione.

Area di produzione

Si produce a Pavia e in varie Province del Piemonte e Lombardia.

Storia e tradizione

La leggenda racconta di un casaro innamorato che dovendosi incontrare con la sua bella non terminò il lavoro della sera e l'indomani mescolò al latte fresco la cagliata del giorno prima: ne uscì un formaggio mai prodotto in precedenza. Più accreditata la versione che lo lega all'omonimo centro alle porte di Milano, dove era conosciuto come strachino di Gorgonzola, pare già dall'879. Churchill, che ne era ghiotto, dispose di non bombardare il paese nel corso della seconda guerra mondiale.



GRANA PADANO DOP

Denominazione di Origine Protetta (DOP) - Reg. CE n. 1107 del 12/06/96



Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano

Via XXIV Giugno 8, loc. San Martino della Battaglia - 25015 Desenzano del Garda (BS)

Tel. 030 9109811 - Fax 030 9910487 - www.granapadano.com - info.ufficio.stampa@granapadano.com

Una regola antica di mille anni, messa a punto dai Cistercensi della pianura del Po, dà vita al Grana Padano DOP. È un formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto da latte vaccino parzialmente scremato.

Le forme sono cilindriche (Ø da 35 a 45 cm, scalo leggermente convesso o quasi dritto da 18 a 25 cm, due facce piane, leggermente orlate) e pesano dai 24 ai 40 kg. La pasta interna - friabile,

priva di occhiature e di colore giallo-paglierino - sotto la pressione del caratteristico coltello a forma di mandorla mostra la sua consistenza tipicamente granulosa, da cui il nome *grana*. Il sapore è delicato, caratteristico, e diviene più marcato, ma mai piccante, con l'allungarsi della stagionatura, che va da 9 mesi per il "fresco" sino ad oltre 20 per quelli più "vecchi". Nel prodotto finito la crosta appare dura, liscia e spessa, di un bel giallo dorato. Ha ottenuto la DOP nel 1996. Due i contrassegni di qualità: il quadrifoglio ne certifica la provenienza riportando sigla della Provincia e numero di matricola del caseificio; le losanghe riportano i termini Grana e Padano su tutto il giro della forma. Dopo 9 mesi di maturazione, sulle forme giudicate perfette, viene impresso a fuoco il marchio di qualità che identifica il prodotto come Grana Padano autentico.

Notevole la produzione: circa 145.000 tonnellate di cui il 20% destinate al mercato estero.

Area di produzione

Si produce in una vasta area della Pianura Padana, dal Piemonte al Veneto, concentrata soprattutto in 15 Province tra cui Pavia.



NISSO DI MENCONICO

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

QUARTIROLO LOMBARDO DOP

Denominazione di Origine Protetta (DOP) – Reg. CE n. 1107 del 12/06/96



Consorzio di Tutela del formaggio Quartirolo Lombardo

Via Rodi, 5 – 25100 Brescia • Sede operativa: Via Roggia Vignola, 9 – 24047 Treviglio (BG) +1
Tel. 0363 309409 – Fax 0363 309409 – www.quartirolo.com – info@quartirolo.com



Detto anche formaggio che salta o che brucia, è ottenuto da latte vaccino intero proveniente da due mungiture della stessa giornata. Ha una forma variabile in base alle ciotole utilizzate per la sua conservazione (le *amole*, ovvero grossi recipienti a forma di anfora utilizzati tradizionalmente) e consistenza cremosa. Si tratta di una prelibatezza: piccoli microorganismi vengono aggiunti alle forme prima della stagionatura, per dargli quel suo sapore lievemente piccante e caratteristico e il profumo intenso. La stagionatura è di 12/24 mesi, con frequenti oliature della crosta.

Area di produzione

È una specialità dell'arte casearia della Valle Staffora, l'area montana dell'Oltrepò Pavese (Comuni di Menconico, Brallo di Pregola, Santa Margherita Staffora e Varzi).

Rotolo alla Rusticana

Ingredienti

500 g di farina 00, un pizzico di sale fine, 250 cl di acqua, un cubetto di lievito, una mozzarella di bufala, 100 g di prosciutto cotto, melanzane, peperoni di Voghera saltati in padella, salsa di pomodoro, 20 g di Nisso di Menconico.

Preparazione

Impastare la farina con l'acqua tiepida, dove si è fatto sciogliere il lievito, e un pizzico di sale. Dopo la lievitazione, lavorare la pallina di pasta fino alla giusta dimensione e spessore, posarla sulla spianatoia ben infarinata e guarnirla con la mozzarella di bufala sfilacciata, le fette di prosciutto, le melanzane e i peperoni di Voghera saltati in padella. Arrotolare il tutto in una specie di salame cilindrico e infornare per circa 25 minuti a 180 °C. Infine, guarnire con salsa di pomodoro e un'insaporita di formaggio Nisso di Menconico.

È un formaggio molle da tavola prodotto esclusivamente con latte vaccino intero o parzialmente scremato.

Ha forma parallelepipedica quadrangolare, con lati di 18-22 cm e scalzo diritto alto 4-8 cm, peso variabile da 1,5 a 3,5 kg. La pasta è bianca, uniforme e compatta. Il sapore è dolce, con una lieve vena acidula, leggermente aromatico. La crosta è sottile e morbida, bianco-rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigioverde rossastra in quelli maturi. Il periodo di maturazione va dai 5 ai 30 giorni per il tipo a pasta tenera; supera i 30 per quello "maturo". Tutte le forme devono presentare il marchio di origine e la produzione annua si aggira sulle 3.700 tonnellate. Ha ottenuto la DOP nel 1996.



Area di produzione

Oggi il Quartirolo Lombardo viene prodotto in molte Province lombarde tra cui Pavia.

Storia e tradizione

Nasce in tempi remoti (X secolo), ed era chiamato Stracchino quadro poiché il latte più idoneo per la produzione era quello delle vacche in viaggio di transumanza quindi molto stanche o stracche (in gergo dialettale), mentre il termine quadro è riferito alla forma. Nel corso dei tempi il prodotto è denominato Quartirolo Lombardo in quanto prodotto nel periodo in cui le vacche si cibavano di erba di quarto taglio, detta erba 'quartirola'.

TALEGGIO DOP

Denominazione di Origine Protetta (DOP) – Reg. CE n. 1107 del 12/06/96



PIZZOCORNO



Consorzio per la Tutela del Taleggio

Via Roggia Vignola, 9 – 24047 Treviglio (BG)

Tel. 0363 304164 – Fax 0363 30 43 87 – www.taleggio.it – info@taleggio.it

È un formaggio molle da tavola a pasta cruda e crosta fiorita, prodotto solo con latte vaccino intero. Ha forma quadrangolare, con facce piane, lati di 18-20 cm e scalzo diritto alto 4-7 cm. Il peso medio di una forma varia tra 1,7 e 2,2 kg. La crosta è sottile, morbida, rosata naturale, con presenza di caratteristica microflora grigio bluastra. La pasta si presenta uniforme, con qualche occhiatura distribuita irregolarmente; la consistenza è compatta, leggermente cremosa sotto la crosta, più friabile al centro della forma. Il colore varia dal bianco al paglierino; il sapore è caratteristico e leggermente aromatico.



Viene fatto maturare almeno 40 giorni prima di essere consumato. Una certa percentuale di forme sono trasportate per l'affinamento in montagna nelle tradizionali "Casere" (grotte naturali). All'atto del confezionamento, ogni porzione o forma deve recare sull'imballo lo specifico contrassegno di denominazione.

Prodotto in circa 10.000 tonnellate annue, ha ottenuto la DOP nel 1996.

Area di produzione

Viene prodotto in Provincia di Pavia e nel resto del territorio lombardo.

Storia e tradizione

Il nome Taleggio deriva dall'omonima valle in Provincia di Bergamo. Le sue origini sono forse anteriori al X o XI secolo.

Tra i documenti più antichi che ne parlano c'è l'elenco dei cibi serviti alla festa dell'incoronazione di Papa Clemente VI nel 1344 e la lista dei formaggi presenti nel pranzo di nozze di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, avvenuto nel 1441.



È un formaggio vaccino, ottenuto dalla lavorazione del latte intero, crudo, prodotto nelle due mungiture della sera e della mattina. La pasta viene posta nelle forme quadrate e salate a secco.

Questa caratteristica produzione presenta una forma quadrata e un aroma intenso e deciso. Il prodotto è pronto dopo 40 giorni di stagionatura e presenta una pasta bianca, friabile, dal profumo e dal sapore delicato se fresco, più deciso se stagionato.

Area di produzione

È prodotto nell'omonimo borgo nel cuore della Valle Staffora, da cui prende il nome.