

I principali formaggi DOP: descrizione e caratteristiche

L'esigenza di tutelare i consumatori dalle frodi commerciali e nello stesso tempo di valorizzare la produzione di qualità dei formaggi italiani si è presentata nel nostro Paese dagli anni Cinquanta del XX secolo, con la ripresa del commercio estero dopo il secondo conflitto mondiale. In quel periodo, fu la *legge n. 125/1954* a introdurre per la prima volta in Italia e in Europa la tutela delle denominazioni di origine e tipiche per i formaggi. Altre leggi e regolamenti comunitari si sono susseguiti nei decenni e, attualmente, i produttori tipici o di qualità si rivolgono ormai esclusivamente agli organismi comunitari per ottenere le certificazioni DOP o IGP (*Reg. CE n 510/2006*) oppure a quelli regionali per l'iscrizione del loro formaggio nell'elenco dei PAT (*D. Lgs n.173/1998*).

Per fornire un quadro generale riferito ai prodotti caseari della nostra penisola, prenderemo ora in esame le caratteristiche di alcuni tra i più noti formaggi DOP italiani.



Asiago

Esistono due tipi di formaggio che possono fregiarsi della denominazione di Asiago.

Asiago d'allevato. È prodotto con latte vaccino parzialmente scremato; la maturazione richiede una particolare cura (una specie di "allevamento", da cui il nome del formaggio) e può durare dai 3 ai 9 mesi. I luoghi di produzione sono le province di Vicenza, Trento, Padova e Treviso. La pasta è dura e liscia, semicotta, di colore paglierino, con occhiatura diffusa di piccola e media dimensione. Il sapore è intenso e tipico, piccante nel tipo più stagionato.

Asiago pressato. Si produce da latte intero e la sua maturazione è minore del precedente, circa 20-40 giorni, dando così una pasta più tenera di quello d'allevato. Le province di produzione sono le medesime; la pasta è morbida e liscia, semicotta, di colore bianco o paglierino tenue, con occhiatura simile a quella dell'Asiago d'allevato. Il sapore è delicato e dolce.



Bitto

È un formaggio d'alpeggio, prodotto, dunque, esclusivamente in estate e in zone montuose di alta quota. Le proprietà organolettiche di questo formaggio sono influenzate dalla qualità e dal tipo di erbe consumate dalle vacche sui pascoli. La pasta, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino a secondo del grado di maturazione, è compatta e con poca occhiatura, mentre il sapore, dolce e delicato nelle forme più fresche, diventa sempre più intenso e caratteristico con l'avanzare della stagionatura e in funzione anche dell'eventuale aggiunta di latte caprino. La zona di produzione comprende la provincia di Sondrio e alcuni comuni dell'alta Valle Brembana (in provincia di Bergamo), anche se, secondo gli intenditori, il vero Bitto è prodotto soltanto nelle valli del torrente omonimo. Il suo nome deriva dal termine celtico "Bitu", che significa perenne; il Bitto, infatti, è un formaggio che può essere conservato e stagionato per periodi molto lunghi, superiori anche ai 10 anni.



Caciocavallo

È un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero, con stagionatura che varia da un minimo di pochi mesi fino a un massimo di 2 anni. Ogni forma, del peso di circa 2-3 kg, è tondeggiante o allungata, sormontata da un breve “collo” che termina con un ingrossamento detto *testa*. Tipico dell'Italia meridionale (particolarmente pregiato è quello della Sila, in Calabria), il Caciocavallo può essere dolce se è stagionato fino a due mesi oppure piccante se la stagionatura è più lunga. L'origine del nome è da attribuirsi probabilmente all'abitudine di legare assieme le forme per farle stagionare “a cavallo” di un bastone posto orizzontalmente.

La pasta è compatta nei tipi meno stagionati, per diventare sempre più dura in quelli più invecchiati, di colore che va dal paglierino intenso al giallo oro. Il sapore è pieno e pastoso, con aroma acuto e persistente; esistono anche caciocavalli affumicati.



Canestrato pugliese

Si tratta di un formaggio prodotto con latte intero di pecora o di vacca, lasciato maturare fino a un anno all'interno di canestrini (da cui il nome) che conferiscono la tipica rugosità alla crosta, che si presenta di colore giallognolo o bruno. La forma è quella di un cilindro basso, con peso che si aggira intorno a 1-2 kg.

Si utilizza a tavola per il consumo diretto, ma con stagionature superiori ai 4 mesi, il Canestrato può essere utilizzato come formaggio da grattugia. È tipico delle province di Foggia e Bari. Presenta pasta dura, ma friabile, cruda, di colore giallo paglierino.

La pasta è semidura o dura, in funzione della stagionatura, di colore bianco o paglierino tenue. Il sapore è piacevolmente sapido, intenso e aromatico.



Castelmagno

È un formaggio prodotto soprattutto con latte vaccino, ottenuto da due mungiture consecutive (una serale e l'altra mattutina), a volte addizionato con latte caprino od ovino in quantità tali da non superare comunque il 20% del totale. Presenta pasta semidura ed erborinata, con crosta fine e di colore giallo-brunastro, in cui è possibile osservare sfumature più scure in funzione del grado di stagionatura; la pasta è bianca, tendente al giallognolo quando il formaggio è fresco, ma diventa giallo oro dopo la stagionatura, con poche screziature verdi dovute all'erborinatura. Il territorio di produzione è limitato ai comuni di Castelmagno, Pradevles e Monterosso Grana, tutti in provincia di Cuneo (Piemonte).

Il Castelmagno è un formaggio molto antico, probabilmente prodotto già nell'anno Mille; il primo documento a testimoniarne l'esistenza risale al 1277.



Fiore sardo

Preparato utilizzando esclusivamente latte intero di pecora, il fiore sardo è prodotto in tutta la Sardegna in piccole aziende di pastori che lo lavorano seguendo metodi antichissimi. La sua stagionatura può superare i 6 mesi ed è anche utilizzabile come formaggio da grattugia. Le forme sono cilindriche, del peso di circa 1,5-4 kg, con la parete laterale "a schiena di mulo", analogamente a due tronchi di cono uniti per la base maggiore.

In funzione del tempo di stagionatura, che, in media, dura circa 3-6 mesi, si può utilizzare sia come formaggio da tavola che da grattugia. La pasta è semidura o dura, cruda, di colore che va dal bianco al paglierino. Il sapore è molto intenso, sapido e lievemente piccante nel tipo più stagionato.



Fontina

Tipico della Valle d'Aosta, la Fontina è prodotta con latte intero di origine esclusivamente vaccina e matura in circa 3-6 mesi. Su ogni forma, che si presenta come un cilindro basso, del peso di circa 8-10 kg, è apposto il marchio del "Consorzio Produttori Fontina" che consiste nel caratteristico profilo stilizzato del Cervino. La fontina presenta una pasta morbida e liscia, semicotta, con scarsa occhiatura, di colore paglierino intenso, più burrosa e aromatica durante la produzione estiva, quando le vacche sono all'alpeggio nei pascoli di alta quota della Val d'Aosta.

Il sapore è gradevolmente dolce e delicato, con aroma molto persistente. La pasta, ricca di grassi, fonde a circa 60 °C, rendendo questo formaggio l'ingrediente fondamentale della fonduta, piatto tradizionale valdostano, a base di latte, burro, uova e fontina, che si serve bollente e accompagnato da crostini di pane tostato o dal tartufo bianco di Alba.



Formaggio di Fossa di Sogliano

La stagionatura del formaggio di fossa segue un metodo, risalente al XV secolo, che dura circa tre mesi e prevede fosse di tufo appositamente scavate. La tradizione vuole che il formaggio prodotto durante i mesi primaverili ed estivi sia infossato tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, per circa tre mesi, fino al giorno di Santa Caterina (25 novembre). Prima di essere riempite, le fosse sono "sterilizzate" bruciando paglia e sterpi, poi sono rivestite con paglia e canne per favorire la sgocciolatura del siero ed evitare il contatto delle forme con le pareti della fossa stessa. In questo modo, le eccedenze di formaggio prodotto tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate si conservano per essere consumate nel periodo invernale. Il comune in cui, storicamente, nasce il formaggio di fossa è Sogliano al Rubicone (in provincia di Forlì-Cesena), ma va detto che i due comuni di Talamello e Sant'Agata Feltria, entrambi in provincia di Rimini, vantano anch'essi una produzione molto antica di questo nobile formaggio. La sua pasta è friabile, molto saporita e dal profumo intenso, con odori che richiamano il sottobosco, il tartufo e il muschio.



Gorgonzola

Si tratta del più celebre erborinato italiano, conosciuto probabilmente fin dal secolo X, prodotto in diverse province del Piemonte e della Lombardia. È ricavato dal latte vaccino intero e ha un periodo di maturazione che può arrivare fino a 6 mesi, durante il quale le forme sono forate con lunghi aghi metallici del diametro di 5-6 mm. In questo modo si permette il passaggio dell'aria all'interno della pasta, condizione necessaria per la proliferazione delle muffe (*Penicilium*) che gli conferiscono la tipica erborinatura.

La pasta è molle e cremosa, cruda, di colore biancastro, con le caratteristiche screziature verdi dell'erborinatura. Il sapore è intenso, piccante oppure dolce e aromatico, a seconda del tipo di gorgonzola; ne esistono, infatti, due tipi: il gorgonzola piccante, prodotto secondo il metodo antico, che prevede l'impiego di latte ottenuto da due diverse mungiture (quella della sera e quella del mattino successivo) e il gorgonzola dolce, ottenuto dal latte di un'unica mungitura.



Grana Padano

L'origine di questo formaggio risale almeno a mille anni fa. È prodotto con il latte di vacca parzialmente scremato e lasciato maturare per un periodo di 1 o 2 anni. Questo fa sì che l'elevato contenuto di calcio assuma una forma particolarmente assimilabile dall'organismo, e che la presenza di grassi sia relativamente bassa, due condizioni che rendono il Grana Padano altamente digeribile.

Questo formaggio è prodotto in diverse province di Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto ed è riconoscibile dal marchio a fuoco romboidale, applicato soltanto sulle forme che superano un esame accurato, condotto da esperti, come richiede il Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano.

La pasta è dura e granulosa, cotta, con tipica frattura a scaglie, cotta, di colore biancastro o paglierino. Il sapore è delicato, piacevolmente sapido e molto aromatico.



Montasio

È un formaggio molto pregiato, che trae il suo nome da un gruppo di montagne delle Alpi Giulie, ricavato dal latte di vacca che proviene da due mungiture, una delle quali (quella della sera) subisce un procedimento di parziale scrematura. Gran parte della produzione è concentrata in Friuli, ma è diffusa anche in alcune province del Veneto, soprattutto a Belluno e Treviso.

Il Montasio ha caratteristiche organolettiche e nutrizionali variabili secondo il tempo di maturazione, che può durare dai 3 mesi fino ai 12-18 mesi. Presenta una pasta semidura o dura, comunque liscia (friabile nei tipi stagionati), cotta, di colore bianco o paglierino più o meno intenso, in funzione della stagionatura, con occhiatura diffusa di piccola dimensione. Il sapore è dolce e delicato nei tipi meno stagionati, molto aromatico e lievemente piccante in quelli più invecchiati, che si possono utilizzare come formaggio da grattugia.



Mozzarella di bufala campana

Si tratta di un formaggio a pasta filata, fresco, ricavato dal latte intero di bufala, che conserva una consistenza elastica nelle prime 8-10 ore successive al processo di caseificazione e, con il trascorrere del tempo, diventa via via più fondente. La maturazione pertanto è molto rapida, così come la sua deperibilità: per questo motivo è bene consumarla molto fresca. Le province di produzione sono Napoli, Caserta, Benevento, Salerno, Latina, Frosinone e Roma.

Le forme sono globose o a treccia e al taglio lasciano fuoriuscire un liquido lattiginoso caratteristico; la pasta, tipicamente molle e filata, è liscia, di colore bianco e lucente. Il sapore è gradevolmente acidulo, con caratteristico sentore di muschio. La mozzarella è venduta immersa in un liquido di governo che ne prolunga la conservabilità e la freschezza. La mozzarella di bufala campana non va confusa con la mozzarella di vacca o fior di latte, rispetto alla quale è certamente superiore dal punto di vista organolettico.



Parmigiano Reggiano

Si tratta di uno dei più famosi formaggi italiani, prodotto con il latte di vacca parzialmente scremato, ottenuto da due mungiture successive, quella della sera e l'altra del mattino successivo.

Al termine del periodo di maturazione, che può durare da 1 a 3 anni, il Parmigiano Reggiano presenta caratteristiche nutrizionali eccellenti, con un elevato grado di digeribilità.

Le forme di Parmigiano sono riconoscibili per il tipico marchio a forma di ellisse; è prodotto nelle province di Modena, Parma, Reggio Emilia e in parte in quelle di Bologna e di Mantova.

Il Parmigiano Reggiano, la cui storia inizia probabilmente nel XIV secolo, è certamente il formaggio da grattugia più famoso, in Italia e nel mondo, ma trova impiego in numerose preparazioni: frittate, gratin, besciamella, ecc. Presenta una pasta dura e granulosa, con la tipica frattura a scaglie, cotta, di colore paglierino. Il sapore è tenue, delicatamente sapido e dall'aroma pieno e fragrante.



Pecorino Romano

Questo formaggio si ottiene dal latte di pecora intero e ha un periodo di maturazione variabile tra 8 e 12 mesi che gli conferisce una grande digeribilità e un'elevata qualità nutrizionale: è ricco, infatti, di vitamine, amminoacidi essenziali e sali minerali (calcio e fosforo). È prodotto sia nel Lazio sia, soprattutto, in Sardegna. Tra i formaggi indicati con il nome "pecorino", quello romano è il più venduto.

Il suo disciplinare di produzione prevede che la commercializzazione non avvenga prima di 5 mesi di stagionatura per il pecorino romano da tavola e di 8 mesi per quello da grattugia; rispetto al pecorino siciliano, quello romano non presenta grani di pepe nero nella pasta. La pasta è dura e compatta, a volte può presentare una lievissima occhiatura, cotta, di colore bianco o paglierino tenue. Il sapore è intenso, piacevolmente sapido, molto aromatico.



Piacentinu Ennese

È un formaggio a pasta dura, ottenuto con latte ovino intero di pecore autoctone, prodotto nella provincia siciliana di Enna. Il Piacentinu Ennese è aromatizzato con zafferano, che conferisce alla pasta la caratteristica colorazione giallo-arancione, e pepe nero in grani. Dopo una maturazione di circa 60 giorni, acquisisce un odore intenso e un sapore aromatico e piccante al tempo stesso, dovuto appunto alla presenza del pepe e dello zafferano. L'origine del suo nome deriva dal termine dialettale "piacenti" che significa qualcosa o qualcuno "che piace". Una leggenda narra che Ruggero il Normanno, intorno al 1090, preoccupato per la depressione che affiggeva la propria moglie, avesse incaricato i suoi casari di preparare un formaggio con proprietà terapeutiche; da qui nacque l'idea di aggiungere al latte di pecora, già utilizzato per produrre un formaggio locale a pasta dura, una manciata di zafferano, noto sin dall'antichità per avere proprietà antidepressive ed energizzanti.



Taleggio

Il nome Taleggio deriva dall'omonima valle, situata nell'alto bergamasco, e risale all'inizio del secolo scorso. Per molto tempo, infatti, il Taleggio è stato chiamato "Stracchino", da stracco, termine dialettale che significa "stanco", con riferimento alle condizioni delle vacche che, ritornate in pianura dopo la lunga permanenza in alpeggio, erano "stracche". L'attuale zona di produzione è limitata alle province lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano e Pavia, più quelle di Novara (nel Piemonte) e di Treviso (nel Veneto).

Il Taleggio presenta crosta sottile, dal colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche di color grigio o verde-chiaro. La pasta è compatta, con qualche piccolissima occhiatura, morbida sotto la crosta e più friabile al centro della forma, di colore variabile da bianco a paglierino. Il sapore è dolce e aromatico, con una lieve nota acidula, mentre l'odore è caratteristico.



Vastedda della Valle del Belice

È un formaggio a pasta filata, ottenuto da latte di pecora intero e crudo, proveniente da pecore autoctone della Valle del Belice, territorio situato nelle province di Palermo, Trapani e Agrigento.

È un formaggio molto raro perché la tecnica della filatura non si adatta facilmente alle caratteristiche del latte ovino. Il nome "vastedda", che in dialetto siciliano significa piatto fondo, indica quel piatto di rame o di ceramica usato per modellarne la forma, che ricorda anche quella di una focaccia di pane ovoidale e schiacciata, che, sempre in dialetto, si dice proprio "vastedda".

Questa sorta di "mozzarella ovina" presenta un ventaglio di profumi che ricordano il latte e le erbe dei pascoli, con un lieve sentore di vaniglia. La crosta è assente, mentre la superficie è liscia e di colore bianco-avorio; la pasta, bianca e dal sapore dolce-acidulo, in bocca si sfalda facilmente, lasciando un lieve retrogusto di formaggio pecorino.