

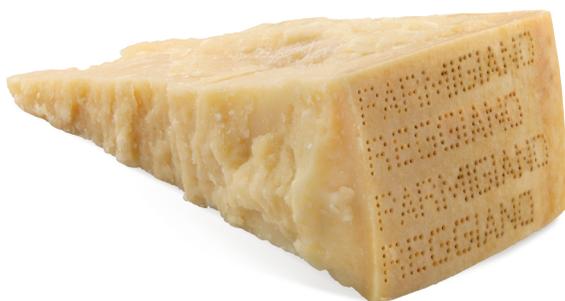
PARLIAMO di FORMAGGIO

ASIAGO D.O.P.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

PARMIGIANO-REGGIANO D.O.P.

PROVOLONE VALPADANA D.O.P.



PARLIAMO DI FORMAGGIO

Quattro Grandi D.O.P. si rappresentano.

Lo fanno con la precisione degli esperti, con la fantasia degli chef, con l'analisi attenta dei giornalisti specializzati.

Si lasciano ascoltare e raccontare nelle loro caratteristiche e nelle loro piacevoli diversità.

Si fanno assaggiare e commentare.

Entrano in ricette che ne evidenziano la classicità e ne esaltano la capacità di essere protagonisti della grande cucina italiana.

Suggeriscono anche modi nuovi e innovativi di presentarsi.

Tracciano le tendenze di un'alimentazione che cambia. Si muovono nelle case e nei bar, nei ristoranti e nelle merende sane dei bambini.

Trovano ruolo e posizione ideale sia nei negozi gourmet sia nella Grande Distribuzione. In una moderna trasversalità che ha un denominatore comune: la ricerca e il rispetto della qualità.

Mettono a tutti l'acquolina in bocca: come sa fare solo chi è davvero buono e sano.

LA D.O.P.

Un riconoscimento per le produzioni di qualità con un'origine geografica definita, dove interagiscono l'uomo e l'ambiente, dove convivono la tradizione, l'innovazione, l'evoluzione ed il mantenimento di usi e costumi locali.

È un modo per migliorare la credibilità dei prodotti verso i consumatori.



Secondo il regolamento (CE) 510/06, per “denominazione di origine” si intende, il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un

particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

Per beneficiare di una denominazione d'origine protetta (D.O.P.) un prodotto agricolo o alimentare deve essere conforme ad un disciplinare.

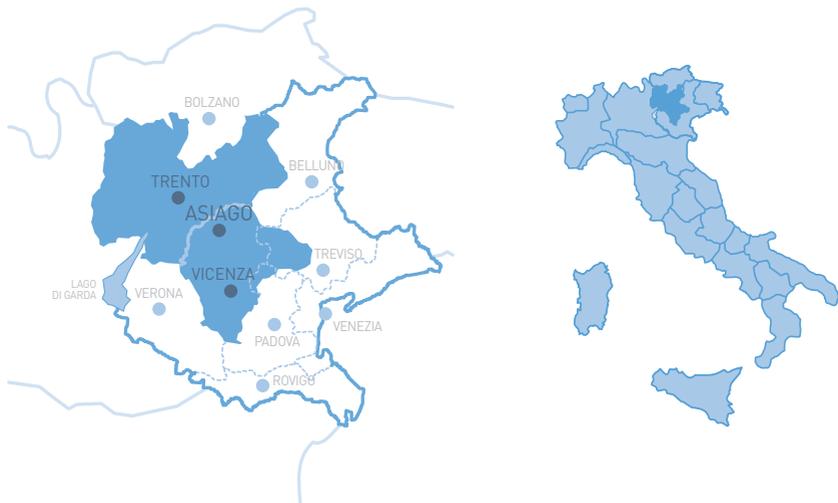
Questo deve comprendere alcuni elementi:

- il nome del formaggio;
- la descrizione del formaggio;
- la delimitazione della zona geografica;
- gli elementi storici che comprovano l'origine dalla zona geografica;
- la descrizione del metodo di ottenimento del formaggio, compresi i metodi di condizionamento e confezionamento.

Il disciplinare non è solo un insieme di regole tecniche, ma anche e soprattutto la codifica di una tradizione storica nazionale e locale consolidata e migliorata nel tempo dalla pratica e dalle esigenze dei consumatori.

ASIAGO D.O.P.

ZONA DI PRODUZIONE



Il formaggio Asiago viene prodotto in una zona geograficamente delimitata attorno all'Altopiano di Asiago (province di Vicenza e Trento, una parte del territorio della provincia di Padova e di Treviso).

STORIA

Nell'incantevole Altopiano dei Sette Comuni di Asiago, da cui prende il nome il formaggio, fin dall'anno 1.000 si produceva un gustoso formaggio fatto anche con latte di pecora. Intorno all'anno 1.500, i bovini cominciarono ad essere preferiti alle pecore.

Di pari passo quindi il latte vaccino ha sostituito quello ovino ed è nata la tecnica casearia che ancora oggi si conserva nelle malghe altopianesi e che si è trasferita anche nei caseifici della zona di produzione.

CARATTERISTICHE

Tecnologicamente è un formaggio a pasta semicotta (44-46 °C), classificato tra i formaggi semiduri.

L'Asiago è prodotto in due tipologie diverse: Fresco e Stagionato. Due sapori che non si distinguono semplicemente dal periodo di stagionatura, ma da due differenti lavorazioni.

L'Asiago Fresco è prodotto con latte intero. L'Asiago Stagionato si ottiene con latte scremato.

ASIAGO FRESCO D.O.P.

Formaggio dal gusto giovane e dal sapore di latte (stagionatura da 20 a 40 giorni).

ASIAGO STAGIONATO D.O.P.

Formaggio dal gusto saporito. Viene chiamato anche:

MEZZANO - stagionatura da 4 a 6 mesi;

VECCHIO - stagionatura oltre 10 mesi;

STRAVECCHIO - stagionatura oltre 15 mesi.

L'Asiago "Prodotto della Montagna" è, invece il formaggio tradizionale dell'Altopiano di Asiago che si caratterizza fortemente per il suo profumo fresco, latteo, lievemente fiorito, dal sapore dolce e gradevole. L'affinatura avviene in montagna nel territorio della D.O.P. tra Veneto e Trentino ad un'altitudine compresa tra i 600 e i 2.300 metri. L'uso di solo latte italiano di montagna con certificazione di rintracciabilità è garanzia di altissima qualità.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

ASIAGO FRESCO D.O.P.

ALLA VISTA: di colore bianco o leggermente paglierino, occhiatura marcata e irregolare.

ALL'OLFATTO: yogurt intero e burro.

AL SAPORE: non è salato, né amaro, ha un gusto facile e gradevole.

ASIAGO STAGIONATO D.O.P.

ALLA VISTA: di colore paglierino o leggermente paglierino.

ALL'OLFATTO: pasta di pane e frutta secca.

AL SAPORE: deciso e saporito con piacevoli accenti piccanti.

RICONOSCIBILITÀ

I contrassegni ed i marchi di garanzia del formaggio Asiago sono impressi sullo scalzo (bordo).

Denominazione "ASIAGO"
sullo scalzo

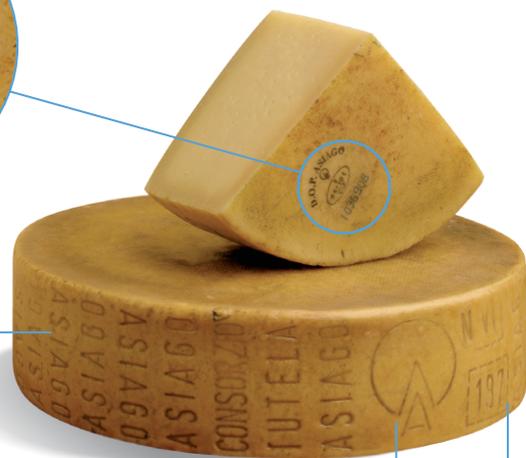
Logo della D.O.P.



Bollo di caseina con numero
identificativo della forma



Denominazione
"ASIAGO"
sullo scalzo



Logo della D.O.P.

Numero del caseificio

SPUGNOLE CON PANE CROCCANTE E ASIAGO FRESCO D.O.P.

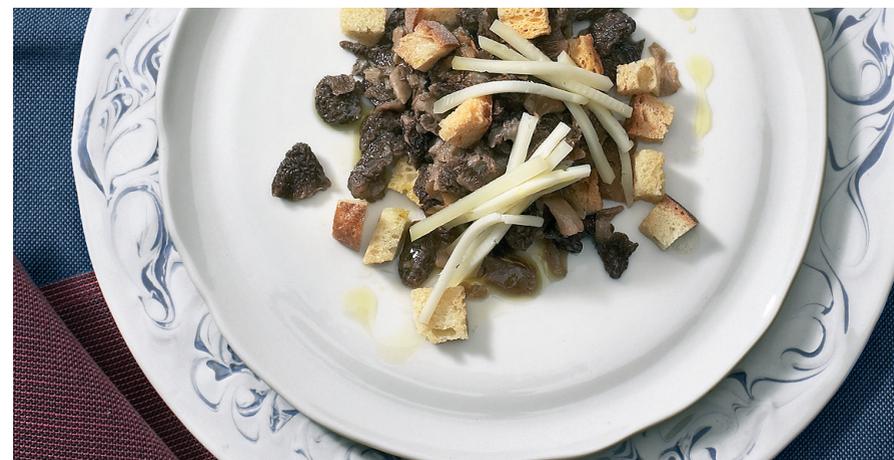
INGREDIENTI Per 2 persone

- 100 g di Asiago Fresco D.O.P.
- 200 g di funghi spugnole
- 100 g di pane in cassetta
- olio extravergine d'oliva
- sale q.b.

Lavate attentamente le spugnole.

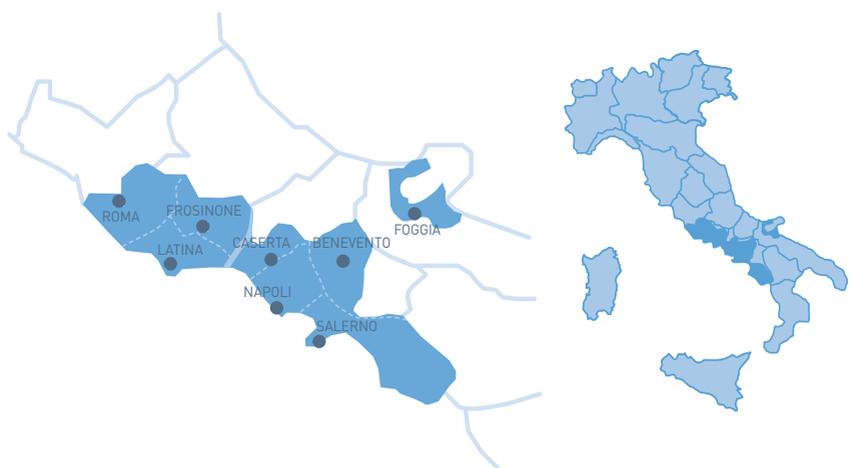
Scolatele bene e fatele saltare in padella. Togliete l'acqua in eccesso, poi rispadellatele facendole saltare con olio extravergine d'oliva e sale.

Mettetele in un piatto sopra al pane tostato e ben caldo a cubetti ed infine aggiungete delle fettine molto sottili di Asiago Fresco D.O.P.



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

ZONA DI PRODUZIONE



La zona geografica, sia per la produzione di latte che per la trasformazione e il confezionamento comprende l'intero territorio delle provincie di Caserta e Salerno, parte delle provincie di Napoli, Benevento, Latina, Frosinone, Roma e Foggia; Venafro (IS).

STORIA

Il termine "mozzarella" deriva dal verbo "mozzare", ovvero, l'operazione praticata ancora oggi in tutti i caseifici, che consiste nel maneggiare con le mani e con moto caratteristico il pezzo di cagliata filata e di staccare subito dopo, con gli indici ed i pollici, le singole mozzarelle nella loro forma più tipica: tondeggianti.

Nel XII secolo le bufale, sempre più apprezzate per la produzione del loro latte, consolidano la loro presenza nelle pianure costiere della piana del Volturno e del Sele.

In questo periodo compaiono i primi documenti storici che testimoniano come i monaci del monastero di San Lorenzo in Capua, erano soliti offrire un formaggio denominato mozza o provatura (quando affumicato), ai pellegrini del Capitolo Metropolitano, che annualmente, si recavano in processione sino alla chiesa del convento.

Oggigiorno la Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. è un prodotto conosciuto, apprezzato ed esportato in tutto il mondo.

CARATTERISTICHE

La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. è un formaggio fresco a pasta filata, prodotto esclusivamente con latte di bufala raccolto nella zona d'origine.

Oltre alla forma tondeggianti che parte dai 20 grammi (perlina, ciliegina, bocconcino), il disciplinare di produzione prevede diverse altre tipologie, quali, nodini e trecce fino a tre chilogrammi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le caratteristiche sensoriali sono le seguenti: odore ed aroma di latte, sapore dolce acidulo, struttura morbida, solubile e ricca di umidità.

ALLA VISTA: bianca porcellanata senza occhiatura, struttura morbida.

ALL'OLFATTO: latte fresco.

AL GUSTO: aromi lattici, latte fresco e yogurt, solubile e ricca di umidità.

RICONOSCIBILITÀ

Il formaggio Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., per legge (D.l.vo 109/92, art. 23), deve essere posto in vendita solo se pre-confezionato all'origine (buste termosaldate, vaschette, bicchieri, ecc.).

Ogni confezione deve riportare:



Nel caso di una busta annodata, deve essere presente, sopra il nodo, un sigillo di garanzia apposto dal produttore.

COUSCOUS CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

INGREDIENTI Per 4 persone

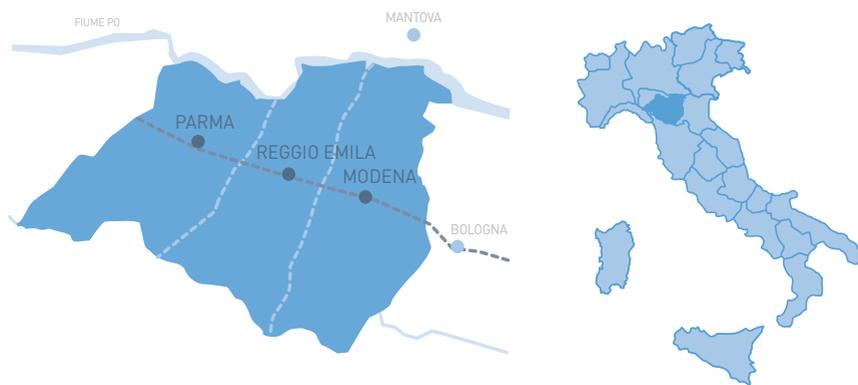
• 300 g di couscous • 250 g di acqua leggermente salata • 150 g di passata di pomodoro • 1 Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. freschissima • 1 goccio di latte intero fresco • alcune foglie di basilico • sale, pepe ed olio extravergine di oliva q.b.

Portate ad ebollizione l'acqua leggermente salata, unendovi tre cucchiari di olio extravergine di oliva. Spegnete il fuoco ed incorporate il couscous; coprite con un coperchio e lasciate riposare. Fate asciugare leggermente la passata di pomodoro insaporendola con uno spicchio d'aglio, sale e pepe. Unite la passata di pomodoro al couscous e lasciate riposare ancora. Nel frattempo frullate la Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. assieme al goccio di latte intero, al pepe e ad un pizzico di sale. Frullate il basilico assieme all'olio extravergine di oliva ottenendo una specie di pesto leggero. Servite a piacimento.



PARMIGIANO-REGGIANO D.O.P.

ZONA DI PRODUZIONE



Il Parmigiano-Reggiano si fa in una zona ben precisa che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (alla sinistra del fiume Reno) e Mantova (alla destra del fiume Po).

STORIA

Il Parmigiano-Reggiano nasce da un profondo legame con il territorio e dalla sapienza dell'uomo.

La sua produzione avviene come nove secoli fa: stessi ingredienti (latte crudo delle vacche della zona d'origine, caglio e sale), stessa tecnica e senza aggiunta di additivi e conservanti.

CARATTERISTICHE

È un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura, conosciuto e riconosciuto in tutto il mondo per il suo gusto morbido e deciso: alleato straordinario del benessere psicofisico.

Viene stagionato minimo 12 mesi (la più alta tra i formaggi), ma di solito è affinato fino a 2 anni e oltre.

Le stagionature di riferimento sono tre, e tre sono le declinazioni di sapori, aromi e profumi:

CON OLTRE 18 MESI DI STAGIONATURA,

dal sapore armonico e delicato.

CON OLTRE 22 MESI DI STAGIONATURA,

solubile, friabile e granuloso, con il giusto rapporto tra dolce e saporito.

CON OLTRE 30 MESI DI STAGIONATURA,

il più ricco di elementi nutritivi, particolarmente friabile e granuloso, dal sapore deciso.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le caratteristiche sensoriali del Parmigiano-Reggiano possono essere considerate in continua evoluzione, per questo i formaggi di diversa età stimolano i sensi dell'assaggiatore in modo differente.

IL PARMIGIANO-REGGIANO DI OLTRE 18 MESI di stagionatura presenta una base lattica piuttosto accentuata accompagnata da note vegetali quali erba, verdura lessa e a volte fiori o frutta. La granulosità, tipica di questo formaggio, la friabilità e la solubilità iniziano ad essere apprezzabili.

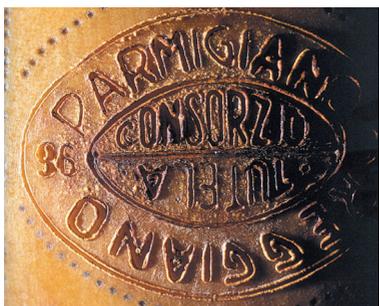
IL PARMIGIANO-REGGIANO DI OLTRE 22 MESI di stagionatura ha raggiunto l'età ottimale per essere degustato ed esprimere una ricchezza di odori e aromi in assoluto equilibrio ed armonia. Si presenta perfettamente solubile, friabile e granuloso.

IL PARMIGIANO-REGGIANO DI OLTRE 30 MESI di stagionatura è il più ricco di elementi nutritivi. È più asciutto, friabile e granuloso; il sapore è più deciso e complesso negli aromi, le note di spezie e frutta secca risultano predominanti.

RICONOSCIBILITÀ

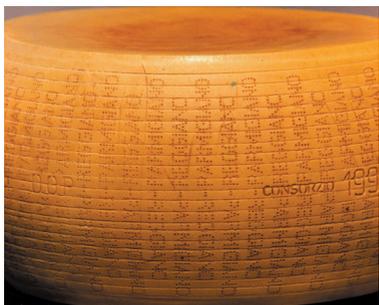
La marchiatura del Parmigiano-Reggiano è costituita dalla tipica puntinatura sulla crosta.

Ogni forma è identificata dalla placca di caseina e dopo il periodo di stagionatura minima di 12 mesi avviene la verifica di qualità (esame di selezione fatto su ogni forma) per l'apposizione del marchio a fuoco.



CLASSICO:

è il formaggio che ha ottime attitudini per la stagionatura prolungata.



MEZZANO:

è il formaggio che ha attitudine ad una breve stagionatura.



EXTRA O EXPORT:

è il formaggio che, a 18 mesi di stagionatura, su richiesta volontaria è riesaminato.

INSALATA DI FRAGOLE E PARMIGIANO-REGGIANO D.O.P.

INGREDIENTI Per 4 persone

- 600 g di grosse fragole
- 50 g di Parmigiano-Reggiano D.O.P. tagliato a petali (*)
- aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia
- 1 dl di crema pasticcera
- 1 yogurt naturale
- alcune foglie di menta fresca

Preparare una salsa amalgamando yogurt e crema pasticcera e filtrarla con un colino. Disporre su di un piatto le fragole, tagliarle a metà ed inserire i petali di Parmigiano-Reggiano D.O.P. Cospargere di foglie di menta sminuzzate e condire con l'Aceto Balsamico Tradizionale.

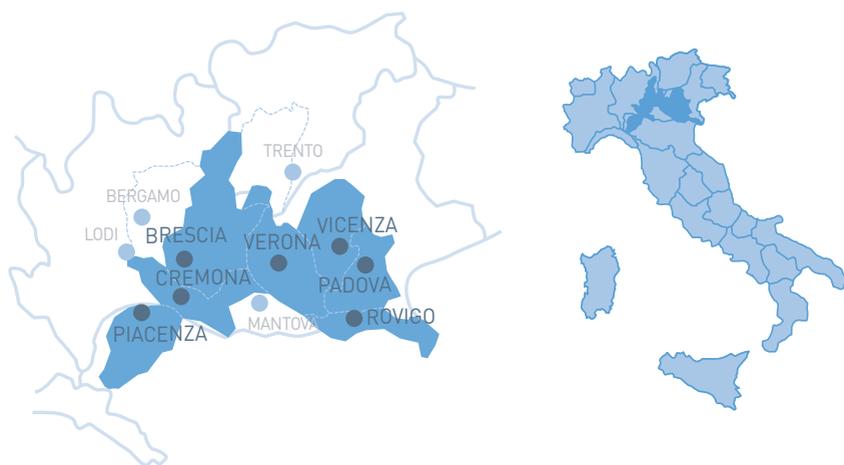
Servire accompagnando con la salsa di yogurt e crema.

(*) per fare i petali, si consiglia di utilizzare l'apposito affettaformaggio ed un Parmigiano-Reggiano D.O.P. di 14-18 mesi di stagionatura.



PROVOLONE VALPADANA D.O.P.

ZONA DI PRODUZIONE



Il Provolone Valpadana si produce nell'intero territorio delle province di Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova e Piacenza ed in parte del territorio delle province di Bergamo, Mantova, Lodi e Trento.

STORIA

Il Provolone Valpadana D.O.P. pare che nasca dalla necessità del governo italiano, attorno al 1870 dopo la guerra franco prussiana e proprio in occasione della fondazione dello Stato italiano, di fornire i due eserciti di alimenti: cereali e formaggi.

Il governo italiano pensò di trasferire i casari del sud al nord dove potevano lavorare grosse quantità di latte e produrre altrettanto

formaggio, anche da esportare al Nord Europa e verso il nuovo mondo.

Il formaggio che producevano allora è diventato l'attuale Provolone Valpadana D.O.P.

CARATTERISTICHE

Il Provolone Valpadana D.O.P., è un formaggio semiduro a pasta filata e dalle forme caratteristiche: a salame, a melone, tronco-conica, a pera sormontata da una testolina sferica (fiaschetta).

Se nel processo di produzione viene utilizzato il caglio di vitello si otterrà la tipologia Dolce, mentre la tipologia Piccante deve il suo caratteristico sapore per l'utilizzo di caglio di agnello o capretto.

Il peso può variare da pochi etti fino ad oltre 100 kg.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

PROVOLONE VALPADANA DOLCE D.O.P.

ALLA VISTA: pasta compatta, di colore leggermente paglierino, può presentare una leggera e rada occhiatura.

ALL'OLFATTO: intenso in combinazione con l'aroma.

AL GUSTO: tendente al butirroso.

PROVOLONE VALPADANA PICCANTE D.O.P.

ALLA VISTA: pasta compatta, di colore leggermente paglierino, presenta una caratteristica sfoglia.

ALL'OLFATTO: intenso in combinazione con l'aroma.

AL GUSTO: presenza di pizzicore.

RICONOSCIBILITÀ

Il Provolone Valpadana D.O.P. ha una coccarda col marchio del Consorzio di tutela: sul fondo verde una forma caratteristica di colore arancione (a mandarino) e con bandiera tricolore, mentre sul retro riporta gli elementi che riconducono al caseificio produttore.



Etichetta con la coccarda del Consorzio di tutela e il numero del caseificio produttore.

L'etichetta con il logo del Provolone Valpadana D.O.P. viene fissata alla corda che circonda la forma di formaggio.



INSALATA DI AVOCADO, PROVOLONE VALPADANA D.O.P. E GAMBERI

INGREDIENTI Per 4 persone

- 2 avocado maturi
- 1 cipolla di Tropea
- 1 mela verde
- 150 g di Provolone Valpadana D.O.P. non troppo stagionato
- 100 g di insalata riccia
- 4 cucchiaini di vinaigrette al limone
- 4 cucchiaini di vinaigrette ai lamponi
- 8 gamberi
- succo di limone
- sale
- pepe
- olio extravergine d'oliva

Tagliate a metà gli avocado, privateli del nocciolo e scavateli ricavando delle palline, conditele con qualche goccia di limone. Affettate la cipolla sottile ad anelli. Sbucciate la mela, pulitela dal torsolo, tagliatela in modo da ottenere dei piccoli bastoncini e conditela con qualche goccia di limone. Tagliate il Provolone Valpadana D.O.P. a bastoncini sottili.

Unite tutti gli ingredienti che avete preparato all'insalata riccia e conditeli con la vinaigrette al limone, regolate di sale e pepe. Con questa insalata riempiate le bucce dell'avocado scavate e sistematele al centro del piatto. Cuocete a vapore i gamberi e sistemateli vicino all'insalata di avocado; condite il tutto con la vinaigrette ai lamponi.



SCHEDA DI ASSAGGIO

FORMAGGIO: _____

Fornitore: _____

Luogo: _____ Data: _____ Ora: _____

Stagionatura: _____

Lotto di produzione: _____

1. ASPETTI VISIVI

Diametro: _____ Altezza: _____

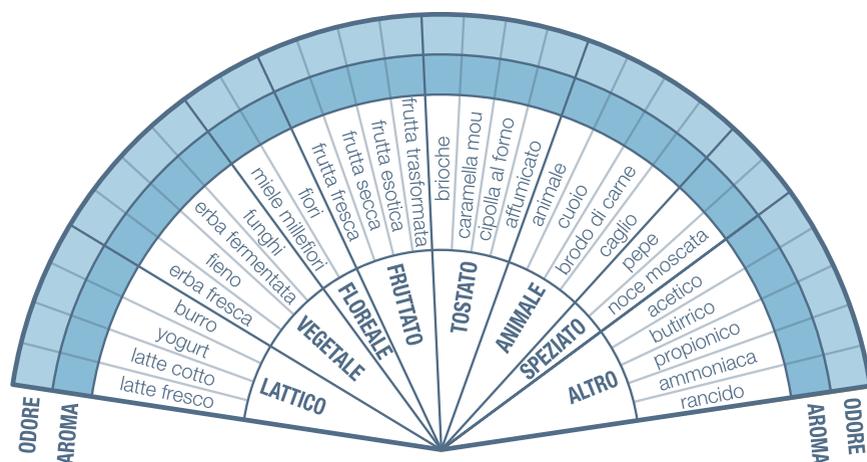
Colore crosta: _____

Colore pasta: _____

Occhiatura: _____

Note: _____

2. DESCRITTORI OLFATTIVI

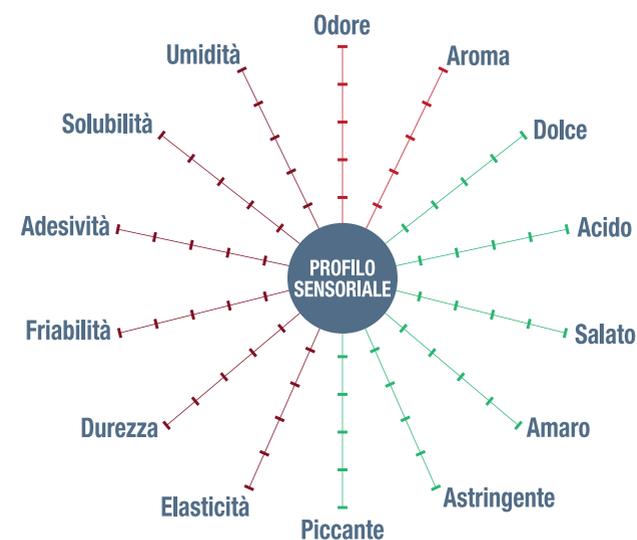


Riepilogo odori: _____

Riepilogo aromi: _____

Note: _____

3. PROFILO DEL FORMAGGIO



"Modello Etana" di V. Bozzetti, B. Morara, M. Zannoni

Note: _____

Note generali sul formaggio e sulla stagionatura: _____

I CONSORZI DI TUTELA

I Consorzi di Tutela sono associazioni composte da produttori di latte, produttori di formaggio e stagionatori.

Hanno compiti:

- di collaborazione secondo le direttive del MIPAAF per la vigilanza, la tutela e la salvaguardia del corretto uso della D.O.P.
- di promozione e di valorizzazione della denominazione protetta nei confronti di produttori e consumatori
- propositivi relativi al disciplinare di produzione
- consultivi sul prodotto.

I Consorzi attraverso i propri ispettori vigilano sul corretto utilizzo della denominazione presenti su sistemi di etichettatura e confezionamento del prodotto, su pubblicità tradizionale e nuovi media.

Essi possono intervenire con relazioni o rapporti all'autorità competente per qualsiasi violazione accertata anche per quanto riguarda le varie forme di comunicazione attivate dal soggetto interessato.

I Consorzi ed i loro agenti vigilatori agiscono esclusivamente nell'interesse della denominazione per garantire al consumatore che ciò che viene venduto con questo

marchio sia un prodotto effettivamente certificato e al contempo garantire anche al commerciante l'autenticità dei prodotti tutelati che circolano.

I Consorzi aiutano anche il commerciante ad evitare sviste o comportamenti errati che potrebbero esporlo a sanzioni sull'uso non appropriato delle denominazioni tutelate.

I CONSORZI

CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO ASIAGO

Corso Fogazzaro 18 - 36100 Vicenza
T. 0444 321758 F. 0444 326212
www.formaggioasiago.it

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Viale Carlo III 128/B - 81020 S. Nicola La Strada (CE)
T. 0823 424780 F. 0823 452782
www.mozzarelladop.it

CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO

Via Kennedy 18 - 42100 Reggio Emilia
T. 0522 307741 F. 0522 307748
www.parmigiano-reggiano.it

CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

Piazza Marconi 3 - 26100 Cremona
T. 0372 30598 F. 0372 457078
www.provolonevalpadana.it

www.grandiformaggidop.com



Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Provolone Valpadana con il contributo MIPAAF DD. MM. 15738, 15775, 15734 del 12/10/2010. Parmigiano-Reggiano con il contributo MIPAAF D. M. 15621 dell'11/10/2010.