



Formaggi





Formaggio - Caseus - τυρί - جبنة Jubnuh

La parola "formaggio", invece, deriva dal greco phormos, la cesta in cui la cagliata continuava la sua trasformazione prendendone, appunto, la "forma".

La produzione del formaggio ha origini antichissime, la tradizione vuole che nell'antichità un pastore avesse messo del latte in uno stomaco di pecora in cui era rimasto del caglio, latte che poi si trasformò in formaggio; le prime tracce di un allevamento di pecore e capre sono state trovate in Asia e risalgono al **7.000-6.000 anni a.C.**

La mitologia fa risalire l'origine del formaggio ad Aristeo, figlio di Apollo e della ninfa Cirene, quest'ultima avrebbe insegnato agli uomini l'arte casearia, oltre a quella della pastorizia e dell'apicoltura.

Amaltea, nutrice di Giove e proprietaria di una capra, la avrebbe allevata in una grotta di Creta.

Zeus per ringraziare la ninfa per le cure apportate alla capretta, prese un corno spezzato, che all'interno era vuoto e lo riempì di fiori e frutta, promettendole che da quel corno miracoloso sarebbe scaturito fuori ogni cosa che il suo possessore avesse desiderato, fra tali cose sarebbe scaturito il **primo formaggio**.



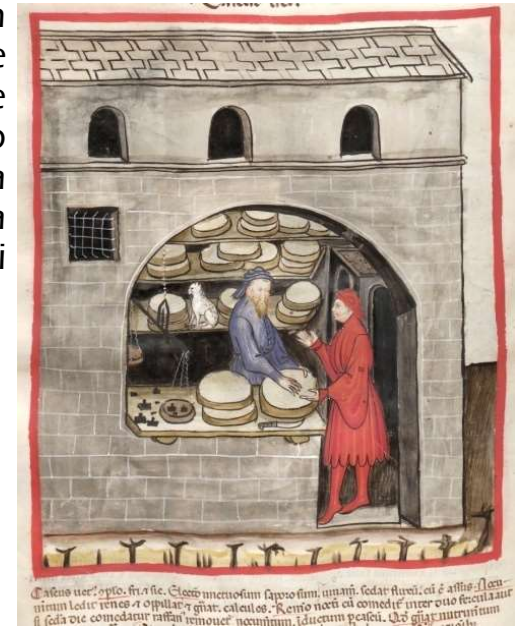
Formaggio - Caseus - τυρί - جبنة Jubnuh



Gli Etruschi perfezionarono l'uso di coagulanti di tipo vegetale, come il fiore di cardo e il latte di fico, e le loro tecniche di applicazione; risale al 58 d.C. il primo formaggio prodotto in Svizzera, come riferito da Plinio il Vecchio, che parla della tribù degli Elvetici; tuttavia l'evoluzione produttiva più importante risale al Medioevo nei monasteri e, successivamente, i formaggi cominciarono ad essere apprezzati e a comparire sulle tavole nobiliari dell'Italia.

La prima parte del Medioevo fu un periodo conflittuale per il formaggio, generando pregiudizi, perché poco conosciuti erano i meccanismi di coagulazione e fermentazione, in quanto erano visti con sospetto e i trattati di dietetica ne limitavano il consumo, in quanto si riteneva che anche piccole dosi di formaggio nuocessero alla salute; nel Medioevo il formaggio era considerato il cibo dei poveri, ma successivamente venne rivalutato, e questa pietanza sostituita la carne nei giorni di astinenza infrasettimanale, di Vigilia e Quaresima.

In quei secoli in Italia i formaggi più diffusi erano fundamentalmente due: il **Marzolino**, di origine toscana, chiamato così perché prodotto a marzo, e il **Parmigiano**, delle regioni cisalpine, detto anche "maggengo", perché prodotto in maggio.





Formaggio - Caseus - τυρί - جبنة

CAGLIO

In realtà, l'unico coagulante a meritare il nome di caglio è quello di derivazione animale, detto anche presame. Oltre al caglio animale, ne esistono altri in grado di favorire la coagulazione. Uno di questi è il coagulante vegetale, che si estrae dai fiori del cardo selvatico o dalle parti verdi dell'albero di fico.

Il caglio viene ricavato dal **IV stomaco o abomaso** di alcuni animali lattanti ruminanti come **vitello, bufalino, agnello o capretto**. Si scelgono giovani ruminanti perché nutrendosi solo di latte materno hanno una maggiore ricchezza enzimatica nei loro abomasi sia per composizione che per attività coagulante.

Il caglio fa coagulare le particelle di caseina sospese nel liquido, che precipitano sul fondo formando una massa pastosa detta cagliata. Con tale procedimento si forma anche un liquido, detto siero che si separa dalla cagliata.



Differenze tra caglio animale e vegetale?

Cosa cambia tra il formaggio prodotto con caglio animale rispetto a quello vegetale?

Ecco le principali differenze:

Il **caglio animale** coagula il latte in modo più rapido e uniforme, ed è obbligatorio per i formaggi DOP come Parmigiano Reggiano e Pecorino Romano ecc..

Il **caglio vegetale** impiega più tempo per coagulare il latte, e la cagliata risulta meno elastica.

Vantaggi del formaggio prodotto con caglio vegetale?

Quali sono i vantaggi di scegliere un formaggio prodotto con caglio vegetale?

- Ha un **sapore più dolce e delicato**
- È **più digeribile** e tollerato da chi è intollerante al lattosio
- Contiene meno allergeni ed è più indicato per chi soffre di allergie





Formaggio - Caseus - τυρί - جبنة

Se la cagliata viene portata ad una temperatura uguale o inferiore ai **42°C** si parla di **formaggi a pasta cruda** (come la robiola o il Parmigiano Reggiano)
se invece avviene un riscaldamento che supera i **46°C** si **producono formaggi a pasta semi-cotta e cotta** (come la Fontina, il Montasio, il Bitto...).

Parmigiano Reggiano Dop – latte vaccino crudo

Grana Padano Dop – latte vaccino crudo

Fiore Sardo Dop – latte crudo di pecora

Fontina Dop – latte vaccino crudo

Pecorino Bucciato Gioia del Pastore – latte di pecora crudo

Caciocavallo Silano Dop – latte di vacca crudo

Castelmagno d'Alpeggio Dop – latte di vacca crudo munto e lavorato a 1600 metri di altitudine ed altri



Formaggio - Caseus - τυρί - جبنة

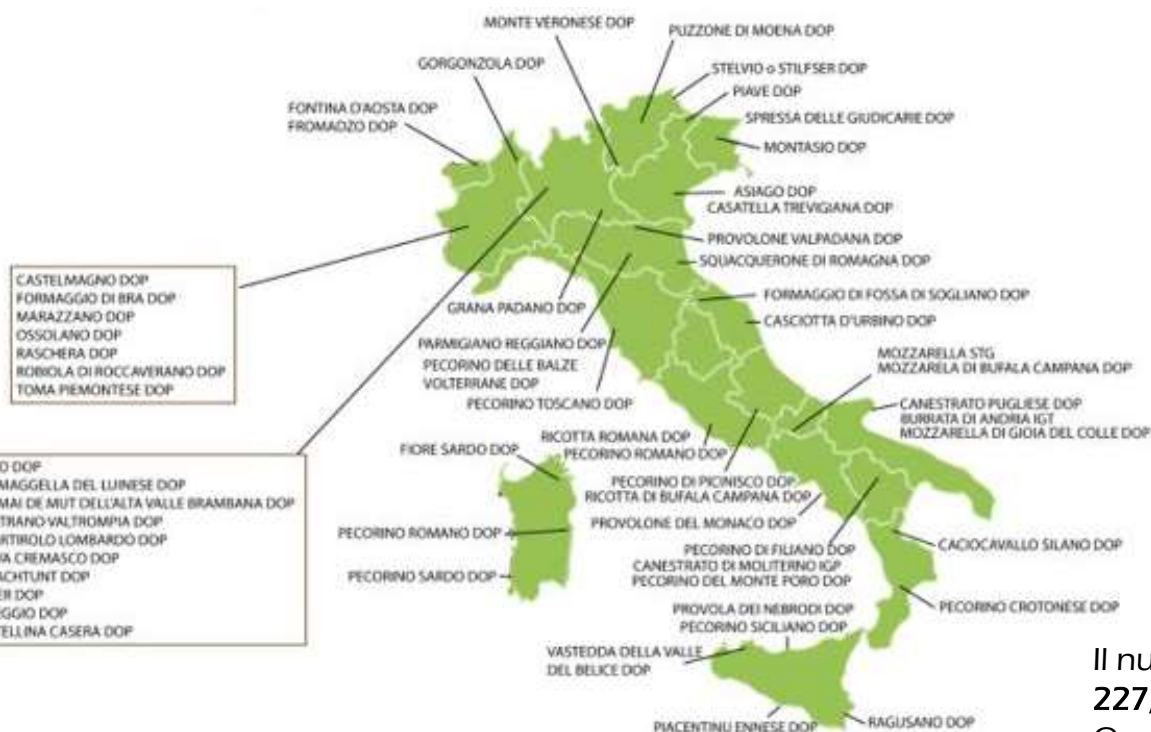
Esistono circa **487** varietà di formaggi in Italia tra freschi spalmabili e stagionati, di cui oltre **300** riconosciuti d'origine protetta (DOP, IGP, STG) 52 dei quali protetti a livello europeo.

- DOP (Denominazione di Origine Protetta);
- IGP (Indicazione Geografica Protetta);
- STG (Specialità Tradizionale Garantita).

In Svizzera ci sono più di **450** tipi diversi di formaggio: formaggi a pasta dura e molle, formaggi freschi e stagionati, formaggi d'alpeggio.

Il numero di formaggi varia a seconda delle differenti classificazioni: **227, 258, 324 o 365 (!?)**.

Queste differenze provengono con tutta probabilità dalla confusione fatta con il numero di formaggi che ha dato origine a un elenco di locuzioni indicanti la Francia come il «paese dei 300 formaggi».



“Come si può governare un paese che ha 246 varietà differenti di formaggio?”
si chiedeva Charles De Gaulle.

Forse non conosceva i ben **487** formaggi italiani.
Anche tra i prodotti Dop,
l'Italia batte la Francia **48** a **45** e siamo leader europei e mondiali nella produzione casearia di qualità.

Incidenza dei formaggi DOP nei sistemi Italiano e francese
(migliaia di tonnellate)

	ITALIA		FRANCIA	
Latte disponibile	14642		24516	
(Per caseificazione)	10675	72,90%	9364	38,20%
Totale formaggi	1161		1897	
Formaggi DOP	460	39,60%	194	10,20%
Grana Padano/Comté	163	14%	50	2,60%
Parmigiano R. Reggiano/Cantal	116	10%	18	0,94%
Gorgonzola/Roquefort	49	4,20%	18	0,94%
Pecorino Romano/Reblochon	29	2,50%	17	0,90%

I formaggi battono l'inflazione: giro d'affari a quota € **13 miliardi di Euro** (Food Italia € **180 miliardi**)
Spinta dalle esportazioni che sono cresciute dell'**8,4%**

Ai nostri formaggi Dop è destinato circa la metà del latte consegnato dagli allevamenti italiani
(**45,5%**, ossia **50 milioni di quintali**).

Formaggio - Caseus - τυρί - جبنة جبنه

- **Freschi molli** : Fior di latte – Mozzarella di Bufala – Caprino fresco
- **Semi stagionati** : Valdora – Caciocavallo silano - Caprino semi stagionato
- **Erborinati** : Gorgonzola – Blu´Aosta
- **Stagionati e affinati** : Pecorino Scoparolo – Misto alla menta e salvia - Castelmagno – Pecorino Romano



Formaggio - Caseus - τυρί - جبنة

- Freschi molli :

- Fior di latte

-

Mozzarella di Bufala

-

Caprino fresco



Puglia



Campania



Piemonte

Rotary
Club Osimo



KOMAROS'23 **Marche IGT rosato grado 12,00**

La vinificazione in bianco delle uve Montepulciano dona a questo vino un colore rosato con sfumature corallo, la ricchezza dell'uva consente di ottenere un profumo fruttato e fragrante.

DA CINQUE GENERAZIONI PRATICHIAMO
L'ARTE DELLO STARE INSIEME



Formaggio - Caseus - τυρί - جبنة

- Semi stagionati

- Valdora - Caciocavallo silano - Caprino semi stagionato



Alto Adige



Calabria



Sardegna

Rotary
Club Osimo



GAROFOLI
CASA FONDATA NEL 1901

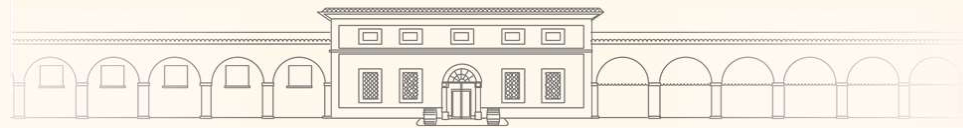


MACRINA '23

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore grado 13,00

Pur mantenendo la tipicità e le caratteristiche del verdicchio tradizionale, una resa per ettaro più bassa e una raccolta leggermente posticipata rendono questo vino ricco di grande complessità, struttura ed eleganza che gli consentono una certa longevità.

DA CINQUE GENERAZIONI PRATICHIAMO
L'ARTE DELLO STARE INSIEME



Formaggio - Caseus - τυρί - جبنة

- Erborinati :

- Gorgonzola



- Blu'Aosta





GAROFOLI
CASA FONDATA NEL 1901

PODIUM'21

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore grado 14,50

Vino di grande struttura, elegante, ricco di profumi e di notevole longevità .

Tali caratteristiche gli derivano da una bassissima resa per ettaro, dalla raccolta posticipata di uve selezionate e dalla maturazione in acciaio di almeno un anno prima dell'imbottigliamento.

DA CINQUE GENERAZIONI PRATICHIAMO
L'ARTE DELLO STARE INSIEME



- Stagionati e affinati :

- Pecorino Scoparolo - Misto alla menta e salvia - Castelmagno - Pecorino Romano



Emilia Romagna



Marche



Piemonte



Lazio

Sardegna



AGONTANO'20 Conero DOCG grado 15,00

La selezione delle migliori uve, la resa in vigna volutamente tenuta bassa conferiscono a questo vino una grande struttura. Matura da uno a due anni in piccoli fusti di rovere e quasi altrettanti in bottiglia prima di essere posto al consumo. L'importante carattere del vino e i profumi di marasca tipici del Rosso Conero, si fondono armoniosamente con quelli del legno. Adatto a lungo invecchiamento.

DA CINQUE GENERAZIONI PRATICHIAMO
L'ARTE DELLO STARE INSIEME





GAROFOLI
CASA FONDATA NEL 1901

DORATO PASSITO DOLCE'20
Marche IGT Moscato Bianco Passito grado 14,50

Vino dolce, ma con una piacevole freschezza, aromatico con sentori di pesca bianca e lychee.

La grande intensità e la lunga persistenza aromatica lo rendono in particolare adatto a svariati tipi di dolci.

DA CINQUE GENERAZIONI PRATICHIAMO
L'ARTE DELLO STARE INSIEME



Mozzarella

La Mozzarella di Bufala ha un'origine antica, legata all'introduzione dei bufali nel territorio italiano. Secondo alcune fonti, i Greci regalarono i bufali intorno al IV secolo a.C., mentre altre teorie attribuiscono agli Arabi e Normanni, con le loro navi, l'introduzione dei bufali in Sicilia intorno all'anno 1000.

La **mozzarella di latte vaccino** è un latticino che si ricava dal **latte di mucca** e comunemente viene detto anche **fiordilatte**. Un latticino fresco ma sicuramente diverso in consistenza e sapore rispetto alla mozzarella di bufala.

Il latte di bufala è sostanzialmente diverso rispetto agli altri tipi di latte. La prima caratteristica principale risiede nella ricchezza di grassi, proteine, sali minerali e lattosio. Inoltre, la quantità di calcio presente nel **latte bufalino** è inferiore solo a quello di pecora. Pertanto, è altamente consigliato per l'alimentazione dei più piccoli, perché crescano sani e forti. Il latte di bufala inoltre ha un così basso contenuto di colesterolo, che molto spesso viene introdotta anche nelle diete mediterranee ipocaloriche. Inoltre il suo basso contenuto di lattosio, lo rende adatto anche ai soggetti più intolleranti.

La mozzarella di bufala campana è un formaggio molle, fresco e a pasta filata prodotto tradizionalmente nelle province di Caserta e Salerno. La produzione si svolge altresì in selezionate località della città metropolitana di Napoli, nonché nel Lazio meridionale, nell'alta Puglia e nel comune molisano di Venafro.

Differenza tra fiordilatte e mozzarella: cosa dice la legge

La burocrazia ci ha messo lo zampino nel creare confusione per poi specificare comunque indirettamente la **differenza tra fiordilatte e mozzarella**. Nel 1996, infatti, la **mozzarella** ha ottenuto la **certificazione Stg** (Specialità tradizionale garantita), la quale stabilisce la metodologia di produzione, ma **non la provenienza delle materie prime** e la qualità delle stesse. Nello stesso anno la mozzarella prodotta con solo latte di bufala di razza mediterranea è diventata **Dop** (Denominazione di origine protetta) con il nome di **Mozzarella di Bufala Campana**.

Dopo il 1996, il termine **mozzarella** è stato accompagnato dal termine **fiordilatte** per intendere il latticino di latte vaccino e con **mozzarella di bufala** quella di latte di bufala. "Mozzarella" rimane quindi un termine generico, che non specifica quale sia la materia prima utilizzata anche perché a generare ancora qualche dubbio è intervenuto il riconoscimento con la Dop della Mozzarella di Gioia del Colle che è prodotta con solo latte vaccino.



L'allevamento caprino ha origini antichissime: la capra è, infatti, tra gli animali di più antica domesticazione. Essa avvenne verso il 9.000-10.000 a.C. nel medio oriente a partire dalla Capra aegagrus (Bezoar), l'unica vivente all'epoca in quest'area.

Inizialmente **in epoca romana**, la capra era tenuta in grande considerazione e i suoi prodotti (carne, latte e pelle) molto apprezzati, più di quelli vaccini e ovini. Tuttavia già alla fine del periodo romano (476 d.C.) si assistette ad uno spostamento dell'attenzione dalla capra alla pecora, per il ruolo assunto dalla lana per il sistema economico e produttivo. In seguito alle invasioni barbariche, in pratica durante il basso **Medioevo** (1000-1492 d.C.), ha luogo la messa a coltura di nuovi terreni, con un cospicuo aumento dei seminativi e delle bonifiche. In questo periodo, la produzione della lana acquista sempre più importanza e la capra non viene più considerata di utilità sociale con una graduale riduzione dello spazio disponibile per il suo allevamento.



Il Gorgonzola è un formaggio assai antico e avrebbe le sue origini nella località omonima alle porte di Milano, intorno all'anno 879.

Secondo altri la nascita ebbe luogo a Pasturo nella Valsassina, grande centro caseario da secoli, grazie alla presenza di quelle ottime grotte naturali la cui temperatura media è costante tra i 6°C ed i 12°C e consente, pertanto, la perfetta riuscita del Gorgonzola, così come di vari altri formaggi.

La diffusione

La diffusione del Gorgonzola, per quanto lenta se rapportata ai successi di altri formaggi, fu tuttavia costante almeno per quanto riguarda l'area tra Lombardia e Piemonte: tanto il Pavese quanto il Novarese si aggiungono in modo massiccio a Milano ed al Comasco nella produzione del Gorgonzola.

Si prefigura così quello che i decreti del 1955 e del 1977 delimitarono come zona di produzione e di stagionatura di questo formaggio ormai assunto alla denominazione di origine tutelata.

Il Bleu d'Aoste (Blu d'Aosta) è un formaggio originario della Valle d'Aosta, a pasta cruda e molle di latte vaccino intero pastorizzato.

Le muffe al suo interno sono di tipo Roqueforti, caratterizzate da striature dal tipico colore blu.

Grazie alle sue qualità organolettiche ed al suo sapore, è diventato **uno dei migliori formaggi erborinati di montagna**, vincitore di tre titoli mondiali in tre manifestazioni diverse.

Ingredienti: **LATTE** intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, muffa specifica (*Penicillium Roqueforti*)

Il Bleu d'Aoste ha vinto la medaglia d'Oro, nella categoria formaggi erborinati, sia nella 4ª Olimpiade dei Formaggi di Montagna, svoltasi nell'Ottobre 2005 a Verona, che nella 6ª svoltasi nell'ottobre 2007 a Oberstdorf (Germania).

E' stato ideato e prodotto su idea del dottor Battista Locatelli nel 2005 presso la Centrale laitière de la Vallée d'Aosta.

Si produce esclusivamente utilizzando latte intero di vacche di razza valdostana autoctone alimentate con foraggi provenienti da pascoli regionali situati ad un'altitudine superiore ai 600-700 metri.

La sua produzione avviene inoculando il latte previa pastorizzazione con una coltura di *penicillium roqueforti* insieme a fermenti lattici selezionati.

Il latte viene lasciato acidificare per un determinato periodo e dopo la formazione della cagliata lattica aggiungendo un quantitativo di caglio animale limitato la massa caseosa non viene sottoposta a cottura.

Il blu d'aosta viene poi forato con lunghi aghi non appena trascorse un paio di settimane e verrà posto a maturazione che si compirà tra i 90 ed i 120 giorni.

Nell'ottobre 2005 il Blu d'Aosta ha vinto la medaglia d'oro alla 4ª edizione dei formaggi erborinati di montagna a Verona e nella 6ª edizione del medesimo concorso nel 2007 a Oberstdorf.



Fontina DOP è unica, ma si fa in tre

Da oggi la DOP si fa in tre: oltre a Fontina DOP, arrivano le denominazioni Fontina DOP Alpeggio e Fontina DOP Lunga Stagionatura.

Tre prodotti figli della Valle d'Aosta, con una propria identità individuale di aroma, colore, consistenza e palatabilità, accumulati da un ciclo produttivo interamente legato al territorio.

Appunti Relatori

Nata sui pascoli, affinata in grotta.

Viene **affinata in grotta per un minimo di 180 giorni durante i quali i sapori si esaltano donando alla Fontina un gusto più intenso e aromatico.**

Le forme si presentano con crosta marrone tendente allo scuro, pasta di colore giallo intenso, morbida e fondente, al palato risulta avere note aromatiche vegetali e lattiche più intense e persistenti.

Il frutto di erbe fresche e fiori di montagna

Da Giugno a Settembre, **negli alpeggi della Valle d'Aosta fino a 2700 metri di altitudine**, le mucche di razza valdostana pascolano libere nutrendosi di erbe fresche e fiori di montagna. Il latte appena munto viene trasformato direttamente in loco, nelle casere di alpeggio, per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche uniche derivanti dalla flora di alta montagna.

Questa è la *"Fontina DOP Alpeggio"*, **frutto del duro lavoro, della maestria e della passione di chi porta avanti una tradizione casearia antica e ancora interamente artigianale.** Le forme presentano una crosta marrone chiaro, la pasta ha colore giallo paglierino intenso, dovuta proprio all'alimentazione delle bovine, ed è morbida e fondente. Al palato risulta particolarmente dolce e aromatica grazie ai sentori di erba fresca e fiori di montagna che si aggiungono ai sentori lattici tipici della Fontina.

Le Giare sono formaggi da latte pastorizzato di mucca e pecora con stagionatura minima di 70 giorni di cui almeno 40 in caseificio e successivi 30 affinati con un metodo antichissimo in giare di terracotta, avvolti con diversi tipi di erbe aromatiche: rosmarino, salvia, menta, ulivo, paglia e fieno.

Grazie alla fermentazione anaerobica (senza ossigeno) che innalza la temperatura, gli olii essenziali delle erbe con cui sono avvolti vengono trasferiti ai formaggi per infiltrazione, rilasciando aromi e sapori fino al cuore della forma. Gli olii essenziali contribuiscono alla conservazione grazie alle proprietà antiossidanti e antimicrobiche, per questo è possibile non aggiungere conservanti. Il rivestimento con le erbe inoltre contribuisce a mantenere la giusta umidità del formaggio.

La stagionatura causa perdita di acqua, pertanto grassi e proteine si concentrano; batteri ed enzimi caratteristici della caseificazione trasformano il lattosio (lo zucchero del latte) nei suoi costituenti glucosio e galattosio, per questo gli stagionati diventano naturalmente senza lattosio.

*Questo contenuto nutrizionale è stato realizzato in collaborazione con gli esperti in nutrizione di **Biomedfood***

Fontina DOP è unica, ma si fa in tre

Da oggi la DOP si fa in tre: oltre a Fontina DOP, arrivano le denominazioni Fontina DOP Alpeggio e Fontina DOP Lunga Stagionatura.

Tre prodotti figli della Valle d'Aosta, con una propria identità individuale di aroma, colore, consistenza e palatabilità, accumulati da un ciclo produttivo interamente legato al territorio.

Appunti Relatori

Nata sui pascoli, affinata in grotta.

Viene **affinata in grotta per un minimo di 180 giorni durante i quali i sapori si esaltano donando alla Fontina un gusto più intenso e aromatico.**

Le forme si presentano con crosta marrone tendente allo scuro, pasta di colore giallo intenso, morbida e fondente, al palato risulta avere note aromatiche vegetali e lattiche più intense e persistenti.

Il frutto di erbe fresche e fiori di montagna

Da Giugno a Settembre, **negli alpeggi della Valle d'Aosta fino a 2700 metri di altitudine**, le mucche di razza valdostana pascolano libere nutrendosi di erbe fresche e fiori di montagna. Il latte appena munto viene trasformato direttamente in loco, nelle casere di alpeggio, per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche uniche derivanti dalla flora di alta montagna.

Questa è la "*Fontina DOP Alpeggio*", **frutto del duro lavoro, della maestria e della passione di chi porta avanti una tradizione casearia antica e ancora interamente artigianale.** Le forme presentano una crosta marrone chiaro, la pasta ha colore giallo paglierino intenso, dovuta proprio all'alimentazione delle bovine, ed è morbida e fondente. Al palato risulta particolarmente dolce e aromatica grazie ai sentori di erba fresca e fiori di montagna che si aggiungono ai sentori lattici tipici della Fontina.

caciocavallo silano è un [formaggio italiano](#) a [Denominazione di origine protetta](#).

Il nome deriva dalla forma del caciocavallo silano, diverso da tutti gli altri. Esso (quello originale prodotto in [Sila](#)) ha la forma di una testa di [cavallo](#) e i legacci per appenderlo sembrano delle vere e proprie briglie^[1].

Il *caciocavallo silano* è un formaggio semiduro a [pasta filata](#) prodotto esclusivamente con [latte](#) di [mucca](#) (originariamente veniva usato latte proveniente da mucche di razza [podolica](#) mentre oggi da [Pezzata Rossa Italiana](#) e [Bruna Alpina](#)) nel rispetto del disciplinare di produzione (Provvedimento 29 luglio 2003 del [Ministero delle Politiche Agricole e Forestali](#)).

La forma è ovale o tronco-conica con testina o senza. Il [peso](#) di ogni forma è compreso tra 1 kg e 2,500 kg. La crosta è sottile, liscia, di marcato colore paglierino. Le forme possono essere trattate in superficie con sostanze trasparenti, prive di [coloranti](#)^[2].

La pasta è omogenea, compatta, con lievissima [occhiatura](#), di colore [bianco](#) o [giallo paglierino](#) più carico all'esterno e meno carico all'interno^[2].

Il [sapore](#) è aromatico, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata.

All'atto della sua immissione al consumo, ogni forma reca impresso termicamente il contrassegno identificativo del *caciocavallo silano*.

Appunti Relatori

Il Testadura di capra Amalattea da 1,8 kg è un prodotto che non delude mai i palati più esigenti. Con un prezzo conveniente e disponibile online, questa prelibatezza culinaria è un must-have per gli amanti della buona cucina. La Testadura di capra Amalattea presenta caratteristiche peculiari che la rendono unica nel suo genere. La sua consistenza cremosa e il suo sapore intenso la rendono perfetta per essere gustata da sola o come ingrediente principale in svariati piatti. La sua versatilità in cucina permette di utilizzarla come condimento per pasta fresca, per preparare appetitosi crostini o per arricchire insalate. Non solo, ma la Testadura di capra Amalattea è anche un'ottima alternativa al formaggio tradizionale per i vegani e per coloro che seguono una dieta senza lattosio. Inoltre, con le offerte disponibili online, è possibile acquistare questo prodotto di alta qualità a un prezzo vantaggioso. Non lasciatevi sfuggire l'opportunità di arricchire la vostra tavola con la bontà e la versatilità della Testadura di capra Amalattea!



CASTELMAGNO Il primo documento in cui viene citato esplicitamente è una [sentenza](#) arbitrale del [1277](#), con la quale si imponeva al comune di [Castelmagno](#) il pagamento di un canone annuale al [marchese di Saluzzo](#), da effettuarsi in forme di formaggio castelmagno anziché denaro^[3]. Altro documento storico in cui viene citato il pregiato formaggio è un [decreto](#) di re [Vittorio Amedeo II](#), che ordinava, nel [1722](#), la fornitura di forme di castelmagno al [feudatario](#) locale^[4]. Di là dalle citazioni documentali, s'ipotizza che la produzione del castelmagno nella sua forma moderna sia cominciata intorno all'[anno mille](#)^[2], anche se non si possono avere prove certe in questo senso.

Si tratta di un formaggio a pasta semidura, [erborinata](#), prodotto in forme cilindriche con [diametro](#) fra i quindici ed i venticinque [centimetri](#), [scalzo](#) fra i dodici ed i venti e peso compreso tra i due ed i sette [chilogrammi](#). La crosta, piuttosto fine, è giallo-brunastra, con varianti più scure a seconda della [stagionatura](#), mentre la pasta è bianca o tendente al giallognolo, giallo oro se stagionata, con rare venature verdi dovute all'erborinatura

È prodotto principalmente con [latte vaccino](#) di due mungiture consecutive (serale e mattutina)^[6], talvolta addizionato con latte [caprino](#) od [ovino](#) in percentuali che non superano mai il 20%^[5].

Il latte, dopo l'addizione di [caglio](#) di vitello, viene portato a una temperatura variabile tra i 35 °C ed i 38 °C. Dopo la rottura della cagliata, si procede alla pressatura della forma e al suo avvolgimento in un telo asciutto, viene appesa e infine posta in contenitori appositi. Terminata questa prima fase, si procede nuovamente alla rottura delle forme, che vengono salate, poste in fascere cilindriche e pressate. La stagionatura avviene in locali freschi e asciutti, oppure in grotte che presentino naturalmente queste caratteristiche^[6].

Il castelmagno d'alpeggio è un presidio *Slow Food*: si concentra sulla produzione realizzata in malga a partire dal mese di giugno fino a settembre, sopra i 1500 metri di altitudine. Durante l'estate le vacche pascolano brade sui prati d'alta quota e il formaggio prodotto dai malgari, che caseificano con il latte delle proprie vacche, è ottenuto senza l'impiego di fermenti, da due sole mungiture e seguendo tecniche di produzione rigorosamente tradizionali.

Il pecorino romano è un [formaggio](#) italiano a [denominazione di origine protetta](#), la cui zona di produzione comprende il [Lazio](#), la [provincia di Grosseto](#) e la [Sardegna](#). Tutti i processi di lavorazione, dall'allevamento del bestiame alla stagionatura del formaggio, devono avvenire entro questa zona. Anche i [fermenti lattici](#) (scotta-innesto^[1]) e gli agnelli che forniscono il [caglio](#) devono essere autoctoni.^[2]

Per quanto il nome del formaggio ne indichi la origine laziale, in età contemporanea la quasi totalità della produzione (97%) avviene ormai solo in [Sardegna](#).^[3] Nel [2018](#) il sistema produttivo ha visto 11.236 allevamenti di cui 10.939 solo in [Sardegna](#) per 41 produttori di cui 37 nell'Isola e 4 nel [Lazio](#). Il *Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano* ha sede a [Macomer](#), in [provincia di Nuoro](#).^[4]

Il formaggio è un ingrediente fondamentale di molti piatti della [cucina romana](#) e laziale, di cui fa parte come accompagnamento ad esempio nella [pasta all'amatriciana](#). A [Roma](#) e provincia (ma oggi giorno l'usanza si è diffusa anche in altre parti d'Italia) è uso consumare [fave](#) e pecorino per la festa del primo maggio.

Le prime testimonianze di una varietà di pecorino romano risalgono all'epoca romana.^[6] Originario dell'[Agro Romano](#), è descritto dettagliatamente nelle opere di molti autori dell'[Antica Roma](#) come [Plinio il Vecchio](#), [Marco Terenzio Varrone](#), [Lucio Giunio Moderato Columella](#) e [Publio Virgilio Marone](#); nel trattato [De re rustica](#) dello scrittore di agricoltura Columella è riscontrabile una minuziosa descrizione delle tecniche di lavorazione del latte ovino: