

## I formaggi lombardi in degustazione

### Alpeggi e alta quota

- **Bitto DOP** – Il formaggio “perenne” ottenuto dalle mucche che pascolano nel periodo estivo sugli alpeggi della Valtellina. Capace di sfidare il tempo con stagionature oltre dieci anni. (Sondrio)
- **Formai de Mut DOP dell’alta Val Brembana** – Parente stretto del Bitto, sia geograficamente sia per quel che riguarda le tecniche di produzione. In dialetto “Mut” significa alpeggio: non a caso le mandrie bovine provenienti dal fondovalle o dalla pianura “risalgono” le montagne fino ai pascoli più alti, tra quota 1200 e 2300 metri. (Bergamo)

### Collina, fondovalle e montagna

- **Strachitunt** – Antenato del Gorgonzola, con il quale condivide buona parte della tecnica di lavorazione. Formaggio erborinato a latte crudo ottenuto con l’antica tecnica delle due paste per creare interstizi all’interno dei quali si sviluppano in maniera naturale le muffe. In dirittura d’arrivo per il riconoscimento della Dop. (Bergamo)
- **Valtellina Casera DOP** – Il formaggio dei pizzoccheri. Prodotto con latte vaccino parzialmente scremato, proveniente da due o più mungiture e alleggerito parzialmente della parte grassa per affioramento. La sua storia è strettamente legata alla diffusione delle latterie sociali in Valtellina e Valchiavenna. (Sondrio)

### Pianura

- **Gorgonzola DOP Dolce**– Il formaggio di Milano. Ottenuto con latte intero vaccino, consistenza cremosa e caratteristico sapore piccante. Prende il



Regione Lombardia

Agricoltura



nome dalla cittadina della provincia di Milano che gli ha dato i natali. Oggi, in Lombardia, è prodotto anche nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona e Pavia.

- **Gorgonzola DOP Piccante** Prodotto con sapore più deciso e forte del Gorgonzola dolce, la pasta risulta più erborinata e consistente.
- **Provolone Valpadana DOP Dolce** – L'unico formaggio lombardo DOP a pasta filata, il cui metodo di lavorazione è simile a quello del Caciocavallo calabrese e siciliano. Prodotto con latte di vacche Frisone allevate nella Pianura Padana, è generalmente modellato in forma cilindrica (la più diffusa) o a mandarino. La stagionatura non supera i 2-3 mesi. Prodotto a Cremona, Brescia, Bergamo, Mantova e Milano.
- **Provolone Valpadana DOP Piccante** - Si distingue dal tipo dolce per l'uso di caglio in pasta di capretto e/o agnello e per la stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre 1 anno.
- **Salva Cremasco DOP** – Originario della città di Crema. È un formaggio a forma quadrata le cui origini, stando alla tradizione popolare, risalgono alla seconda metà dell'Ottocento, quando i pastori bergamaschi che portavano in transumanza le mandrie dalle montagne alla pianura padana "salvavano" il latte attraverso la sua preparazione. Oggi è prodotto nelle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano.
- **Salva Cremasco DOP stagionato** Con la stagionatura, che può raggiungere anche l'anno, il prodotto assume caratteristiche gusto-olfattive più intense, la pasta tende ad essere più morbida e proteolizzata a partire dal sottocrosta.
- **Taleggio DOP** – Formaggio da latte vaccino appartenente alla categoria degli stracchini. Un tempo ospite delle grotte delle Prealpi, oggi stagiona



Regione Lombardia

Agricoltura



in ambienti molto umidi e con basse temperature. Originario della Val Taleggio, in provincia di Bergamo, è prodotto anche nelle province di Brescia, Como, Cremona, Milano e Pavia.