



parmigiano



castelmola

selva  
crausese

fontina  
del casinese

stacchitunt

fontinella  
del casinese

mostreano  
saltimpicci



fontina  
de mat



provoleone

bitto

gilton



casera



crema  
pedana



taleggio

fontinella





# Formaggi

## LOMBARDIA, IN VIAGGIO TRA I TESORI DEL GUSTO

DOP  
TRADIZIONALI

### INIZIA IL VIAGGIO!!

Il frutto della natura, la lavorazione dell'uomo: da qui nascono le meraviglie destinate al palato. I formaggi tipici e tradizionali narrano, attraverso il sapore, le caratteristiche delle terre, le tradizioni locali, le abitudini di creazione e di consumo.

ERSAF  
Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste

ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste  
20124 Milano  
via Pola, 12  
www.ersaf.lombardia.it

REGIONE LOMBARDIA  
Agricoltura  
Regione Lombardia  
20124 Milano  
piazza Città di Lombardia, 1  
www.buonalombardia.it  
www.agricoltura.regione.lombardia.it

Consorzio per la Tutela del Quartirolo Lombardo e Bitto  
www.ctcb.it

Consorzio dei Produttori per la Tutela dell'Alta Valle Brembana e la Valorizzazione dei Formati de Mut  
www.formaidemut.info

Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese  
consorzioformaggella@luninese@gmail.it

Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola  
www.gorgonzola.com

Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano  
www.granapadano.it

Consorzio Tutela Provolone Valpadana  
www.provolonevalpadana.it

Consorzio per la Tutela del Formaggio Taleggio  
www.taleggio.it

Consorzio per la Tutela del Formaggio Silter Camuno-Sebino  
www.sapordivallecamonica.it/consorzio

Consorzio di Tutela della Strachitunt  
www.strachitunt.it

Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia  
www.nostrano-valtrompia.it

Consorzio di Tutela Parmigiano-Reggiano  
www.parmigliano-reggiano.it

Consorzio del Formaggio del Salva Cremasco  
www.salvacremasco.com

Consorzio per la Tutela del Quartirolo Lombardo e Bitto  
www.quartirolo.lombardo.com



- 1 Bitto DOP**  
Il Bitto può contenere fino al 10% di latte caprino e nasce negli alpeggi della provincia di Sondrio, di alcuni comuni limitrofi dell'Alta Valle Brembana e della provincia di Lecco. La stagionatura può durare fino a dieci anni, forgiandone un sapore più deciso, per un perfetto incontro con un bicchiere di vino rosso DOCG di Valtellina.
- 2 Valtellina Casera DOP**  
Il Valtellina Casera trae il nome dalle tradizionali "casere" disposte lungo il territorio della provincia di Sondrio e il sapore rispecchia la terra da cui trae origine: dolce, delicato, ricco di sfumature da scoprire senza fretta, magari con un piatto di tradizionali pizzoccheri.
- 3 Formaggella del Luinese DOP**  
Le verdi valli del luinese sono da sempre un accogliente habitat per le capre: è dal loro latte intero che si ottiene la Formaggella del Luinese, formaggio a pasta bianca dal sapore gradevole e delicato, che si intensifica con l'avanzare della stagionatura.
- 4 Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP**  
Gli alti alpeggi della Val Brembana e le dolci colline vicinole si incontrano formando una perfetta sinfonia: il Formai de Mut trova posto in tavola accanto alla polenta bergamasca e a un bicchiere di Valcalepio bianco, rosso o riserva. Il sapore, delicato e poco salato, porta il ricordo degli alpeggi di alta quota che nutrono i bovini.
- 5 Parmigiano Reggiano DOP**  
Con la sua pasta dura e la lunga stagionatura, il Parmigiano Reggiano contiene solo il 30% d'acqua e il 70% di sostanze nutritive: un formaggio ricchissimo, da gustare solo o per arricchire i piatti della tradizione. Prodotto in provincia di Mantova, conserva inalterato il sapore modulato da una lavorazione tramandata da più di nove secoli.
- 6 Provolone Valpadana DOP**  
Il Provolone Valpadana, prodotto principalmente nelle province di Cremona e Brescia, è il formaggio a pasta filata con la più ampia varietà di forme. Anche il sapore rivela due anime: la prima è più dolce, con una breve stagionatura e l'uso di caglio di vitello, la seconda è più piccante, con l'uso di caglio di capretto e/o agnello.
- 7 Strachitunt DOP**  
Se le Alpi orobiche conquistano, la Val Taleggio fa innamorare. Con un nome mutuato dallo strachino tondo, lo Strachitunt è un formaggio dal sapore spiccatamente erborinato. Aromatico e intenso, è reso piccante dalle muffe con l'avanzare della stagionatura. Per completare il tuffo nella tradizione, lo si può gustare in un risotto con le pere.
- 8 Grana Padano DOP**  
Occorre recarsi alle porte di Milano per riscoprire le più antiche origini del Grana Padano: è in un'antica abbazia di Chiaravalle che tutto ha origine. Il tempo che scorre cambia il carattere del Grana Padano: dolce e delicato entro i 16 mesi di stagionatura, più saporito oltre i 16 mesi e deciso, ricco e fragrante oltre i 20 mesi.
- 9 Gorgonzola DOP**  
Le origini del Gorgonzola si confondono tra l'omonimo paese alle porte di Milano e il grande centro caseario Pasturo di Valsassina. L'erborinatura conferisce un sapore deciso nel caso al Gorgonzola dolce, che si fa piccante nel tipo a pasta più consistente. Anche la più semplice delle preparazioni tradizionali si arricchisce di carattere con un condimento a base di Gorgonzola.
- 10 Taleggio DOP**  
Il Taleggio nasce nella Valle bergamasca che gli dona il nome.
- 11 Nostrano Valtrompia DOP**  
Nato dagli impervi pascoli dell'Alta Val Trompia e prodotto a fondo valle,
- 12 Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese**
- 13 Consorzio Tutela Provolone Valpadana**
- 14 Consorzio dei Produttori per la Tutela dell'Alta Valle Brembana e la Valorizzazione dei Formati de Mut**



- 15 Consorzio per la Tutela del Formaggio Taleggio**
- 16 Consorzio di Tutela della Strachitunt**
- 17 Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia**
- 18 Consorzio di Tutela Parmigiano-Reggiano**
- 19 Consorzio del Formaggio del Salva Cremasco**
- 20 Consorzio per la Tutela del Quartirolo Lombardo e Bitto**
- 21 Consorzio dei Produttori per la Tutela dell'Alta Valle Brembana e la Valorizzazione dei Formati de Mut**
- 22 Consorzio Tutela Provolone Valpadana**
- 23 Consorzio per la Tutela del Formaggio Taleggio**
- 24 Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese**
- 25 Consorzio Tutela Provolone Valpadana**
- 26 Consorzio di Tutela della Strachitunt**
- 27 Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia**
- 28 Consorzio di Tutela Parmigiano-Reggiano**
- 29 Consorzio del Formaggio del Salva Cremasco**
- 30 Consorzio per la Tutela del Quartirolo Lombardo e Bitto**
- 31 Consorzio dei Produttori per la Tutela dell'Alta Valle Brembana e la Valorizzazione dei Formati de Mut**
- 32 Consorzio Tutela Provolone Valpadana**
- 33 Consorzio per la Tutela del Formaggio Taleggio**
- 34 Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese**

# 14 formaggi DOP



## CONOSCERE i tradizionali

LUNGO IL VIAGGIO COLLEZIONIAMO I SAPORI DEI LUOGHI SCOPERTI, PER RIVIVERE L'AVVENTURA. SULLA TAVOLA DISEGNIAMO SENTIERI CHE SI ADDENTRANO NEI PIÙ SUGGESTIVI TERRITORI LOMBARDI.

Il nostro percorso inizia dalle alte terre bresciane: qui è incastonato Bagolino, il paese dal quale prende il nome il **Bagoss**, un formaggio a pasta dura arricchito dalla presenza di zafferano, che conferisce un colore paglierino e note aromatiche intense e penetranti.

Anche la pianura ha le sue perle da offrire: tra i territori di Lodi, Pavia e Cremona si può gustare il **Pannerone**, formaggio a pasta cruda da latte bovino intero. Il sapore è impreziosito dal contrasto tra il dolce iniziale e il retrogusto amaro, dato dalla particolare lavorazione priva di salatura.

Proseguendo verso Ovest, veniamo accolti dalle morbide colline pavesi. Una terra mitigata dal clima del mare e resa così perfetta per la produzione di vini d'eccezza, da gustare con un assaggio della **Formaggella di Menconico**, a pasta morbida e dal gusto delicato. Perfetto per cogliere ogni sfumatura nel calice.

Saliamo verso il Lago di Como e scopriamo lo **Zincartin**, la cui tradizione si lega ai massicci di confine tra Italia e Svizzera, nella zona dell'Alto Lario. Una ricotta morbida e cremosa, resa particolarmente aromatica dall'aggiunta di sale e pepe in fase di lavorazione.

Il viaggio del gusto è ancora ricco: sono **oltre 60 i formaggi tradizionali lombardi**, pronti a raccontarti la ricchezza della produzione casearia regionale e del legame con i territori. Puoi conoscerli meglio consultando il sito **buonalombardia.it**.

SUL SITO BUONALOMBARDIA TROVI L'ELENCO COMPLETO DEI FORMAGGI LOMBARDI E MOLTE ALTRE INFORMAZIONI SUL TERRITORIO E I SUOI PRODOTTI, LE RICETTE, LE PRODUZIONI BIO, LE FATTORIE DIDATTICHE E GLI AGRITURISMI

WWW.BUONALOMBARDIA.IT

Foto: Casera e Roca Camuna © Carlo Silva