

Principali formaggi italiani

Riportiamo le caratteristiche dei formaggi DOP italiani più venduti o che presentano particolarità.

Classificazione dei formaggi per sapore e consistenza della pasta

	Sapore delicato	Sapore medio	Sapore deciso
Pasta fresca	Mascarpone Mozzarella*	Caprino Crescenza	
Pasta molle	Caciotta Italico Robiola	Quartirollo Scamorza* Taleggio Camembert	Gorgonzola** Brie Feta Pyramide
Pasta semidura	Raschera Edamer Fontal	Asiago Fontina Gouda Valais raclette	Beaumont Cantal Roquefort ** Stilton **
Pasta dura cruda		Caciofiore	Bra duro Castelmagno ** Fiore sardo Pecorino
Pasta dura semicotta o cotta		Caciocavallo* Emmentaler Provolone* Cheddar	Grana Pecorino romano Groviera Sbrinz

* formaggio a pasta filata

** formaggio erborinato

Asiago

Formaggio vaccino DOP, tipico dell'altipiano di Asiago (Veneto), ha pasta dura e semicotta. La forma è cilindrica e schiacciata, il peso varia tra i 9 e i 12 kg. L'**Asiago d'allevato** è un formaggio stagionato (3-15 mesi), semigrasso, dal sapore deciso. L'**Asiago pressato** (fresco) è più grasso, dolce e delicato del precedente e matura meno di due mesi.

Caciocavallo silano

È un formaggio DOP a pasta filata dell'Italia meridionale prodotto con latte vaccino. Particolarmente pregiato è quello di latte di **vacche podoliche** allevate al pascolo. La forma è a fuso appuntito, con un ingrossamento all'apice; i formaggi vengono legati due a due e fatti stagionare per 3-6 mesi "a cavallo" di una pertica (ma non è certo che sia questa l'origine del nome). La crosta è sottile e di colore paglierino, la pasta è uniforme e, a seconda della stagionatura, può essere dolce o saporita-piccante.

Castelmagno

È uno dei grandi formaggi DOP piemontesi. Preparato con latte vaccino a temperature inferiori ai 40 °C, può essere erborinato. La forma ha uno **scalzo** di 15-20 cm e un diametro di circa 20 cm, il peso che si aggira sui 5-6 kg. La crosta è irregolare, la pasta è friabile e compatta, parzialmente percorsa da muffe. Il sapore è sapido, piccante, pieno.

Crescenza

Formaggio lombardo di vacca a pasta molle – impropriamente chiamato stracchino – ha forma quadrata e si presenta senza crosta, con pasta bianca, omogenea e cremosa, dal sapore con leggero retrogusto amarognolo. Matura in 5-6 giorni.

Fiore sardo

È la DOP più rappresentativa della Sardegna, si tratta di un formaggio a pasta dura prodotto con razza ovina autoctona, discendente dai mufloni; spesso è lavorato direttamente dai pastori con metodi tradizionali. La forma subisce un rapido passaggio in acqua calda che favorisce l'ispessimento della crosta. Ha sapore forte e deciso, può essere grattugiato.

Gorgonzola

Un tempo chiamato "stracchino verde", questo formaggio DOP, molle, di latte vaccino, ha origini antiche. Mentre un tempo era la stagionatura in grotte naturali a dare la caratteristica erborinatura, oggi sono quasi sempre muffe selezionate aggiunte. La zona di produzione comprende buona parte della Lombardia e due province piemontesi. Le forme cilindriche sono stagionate per 1-2 mesi e hanno un peso attorno ai 12 kg. Il sapore è più o meno piccante, a seconda del grado di stagionatura.

Grana padano

Formaggio vaccino a pasta cotta, dura, semigrasso, a lenta maturazione, il grana viene prodotto in 27 province dell'Italia del nord. È un formaggio DOP di grandi dimensioni, del peso di 24-40 kg, che si può conservare fino a 2 anni e mezzo, in questo periodo la struttura cambia, diventa più compatta e saporita, ma mai piccante. Il consorzio di tutela controlla ogni forma, che deve superare una serie di esami per essere ammessa alla vendita.

Montasio

Formaggio DOP della Carnia di forma cilindrica, è prodotto con latte vaccino e cotto a 50 °C. È un formaggio venduto a diversi gradi di stagionatura, da 3 mesi a oltre 2 anni, ovviamente con caratteristiche organolettiche completamente differenti: con il passare del tempo il colore della crosta vira dal paglierino al marrone, il sapore inizialmente dolce diviene gradevolmente piccante e friabile.

Pecorino

"Pecorino" è un nome che va aggettivato, perché il termine generico indica solamente l'animale da cui proviene il latte. Tra i pecorini DOP si ricordano: il **Pecorino Sardo** a pasta semicotta nelle due versioni "dolce" e "maturo", il **Pecorino Siciliano** di ampie dimensioni, a pasta cruda e bianca molto piccante, il **Pecorino Toscano**, detto "cacio", tra cui l'ottimo Crete Senesi. Anche il **Canestrato Pugliese** è un pecorino a pasta cruda di ampie dimensioni (del peso di circa 10 kg) e dal sapore marcato e piccante.

Pecorino romano

È un formaggio DOP a pasta cotta, dura, prodotto nel Lazio e in Sardegna. Tra le particolarità tecniche troviamo l'aggiunta di fermenti lattici, l'uso di caglio di agnello, la "frugatura" (cioè l'introduzione di una canna al centro della forma per facilitare l'uscita del siero) e la salatura che si effettua a secco in più riprese. Dopo la stagionatura di circa 8-10 mesi, la forma cilindrica arriva a pesare fino a 33 kg. La pasta è bianca, compatta, dal gusto molto salato e saporito; l'aroma è caratteristico.

Provolone

È un formaggio a pasta filata originario del Sud d'Italia, un tempo prodotto con latte di bufala, che oggi viene lavorato principalmente nel Nord con latte vaccino (al Provolone Valpadana è stata conferita la DOP). Ottimo è il **Provolone campano del Monaco**, preparato come un caciocavallo senza la testina sulla sommità e stagionato dai 4 ai 15 mesi. Gli altri possono avere varia foggia: a pera, a melone, a salame. Il sapore è dolce e burroso nei formaggi giovani e piccante in quelli stagionati a lungo.

Ragusano

Formaggio DOP a pasta filata, prodotto in un'area ristretta della Sicilia dove viene anche chiamato Caciocavallo o *Scaluni*, per l'insolita forma a parallelepipedo. Si usa il latte di vacche di razza modicana, che viene fatto inacidire, cagliato e filato in acqua a 85 °C. La stagionatura si effettua appendendo le forme di 12-16 kg al soffitto, legate con una corda. La pasta è compatta e giallognola, dal sapore dolce e delicato se giovane.

Scamorza

È un formaggio vaccino a pasta filata simile al caciocavallo, ma di forma molto più piccola (300-400 g) e venduto fresco, dopo che ha maturato una decina di giorni; spesso viene anche affumicato. In superficie forma una leggera pellicola giallognola. Il sapore è gradevole e sapido.

Taleggio

È un formaggio lombardo che deve il suo nome alla Val Taleggio (in provincia di Bergamo); fino a un secolo fa era chiamato con il termine generico di "stracchino", per il fatto che veniva prodotto in

concomitanza con la discesa a valle delle vacche (quando perciò erano “stracche”, stanche). È un formaggio a pasta molle leggermente filante, di forma quadrata di 2 kg, stagionato 1-2 mesi. Il sapore è burroso e con l'invecchiamento tende al piccante.