FORMAGGI

FORMAGGI

Asiago DOP	27
Casatella Trevigiana DOP	29
Grana Padano DOP	31
Montasio DOP	33
Monte Veronese DOP	35
Piave DOP	37
Provolone Valpadana DOP	39
Taleggio DOP	41

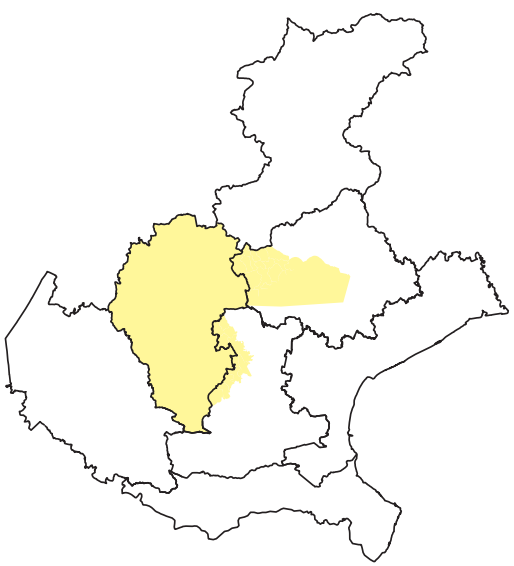
ASIAGO DOP

Descrizione del prodotto
La denominazione di origine protetta Asiago è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione, distinto in due diverse tipologie di formaggio, Asiago fresco (o pressato, il cui nome deriva dal processo di pressatura cui è sottoposto con torchi manuali o idraulici) e Asiago stagionato (o d'allevo). Le loro caratteristiche si differenziano per la stagionatura e le fasi di lavorazione.

La storia
Il formaggio DOP Asiago prende il suo nome dall'Altopiano di Asiago, detto "dei Sette Comuni", in provincia di Vicenza, compreso tra i fiumi Astico e Brenta. Già nell'alto Medioevo, sembra vi si producesse un gustoso formaggio ricavato dal latte delle pecore, che fornivano anche la lana per gli insediamenti artigianali delle valli dell'Alto Vicentino. Nel corso degli ultimi secoli, con il miglioramento di prati e pascoli, l'allevamento ovino lasciò lentamente posto a quello bovino ed il latte vaccino divenne la base su cui applicare l'antica esperienza, tramandata di generazione in generazione fino ai giorni nostri, che si effettua con la moderna tecnica casearia nel rispetto dei metodi tradizionali che ancora oggi si conservano nelle malghe e conferiscono al formaggio un sapore e un gusto particolare e molto apprezzato.

Aspetto e sapore
L'Asiago DOP pressato ottenuto con latte intero, a 20 giorni di maturazione, ha crosta sottile ed elastica, pasta di colore bianco o leggermente paglierino, occhiatura marcata ed irregolare, sapore delicato e gradevole. La forma presenta scalzo diritto o leggermente convesso, facce piane o quasi piane.
L'Asiago DOP d'allevo da latte parzialmente scremato, a 60 giorni di maturazione, si presenta con una pasta di colore paglierino o leggermente paglierino, occhiatura di piccola e media grandezza, di sapore dolce (mezzano) o fragrante (vecchio), crosta liscia e regolare. La forma ha scalzo diritto o quasi diritto, facce piane o quasi piane.

Territorio di origine
Il formaggio DOP Asiago si produce con latte di allevamenti bovini ubicati all'interno della zona delimitata ed in caseifici ubicati all'interno della area stessa che interessa tutto il territorio delle province di Vicenza e di Trento e una parte delle province di Padova e Treviso.



Produzione

Il latte destinato alla lavorazione dell'Asiago DOP deve essere stoccato a temperatura compresa fra i 4 e gli 11 °C e trasformato entro il tempo massimo di 60 ore dalla mungitura. Nel caso in cui il formaggio Asiago sia prodotto da latte crudo, la trasformazione deve essere ottenuta entro le 36-48 ore successive all'ingresso nello stabilimento.
Per la produzione di Asiago pressato e Asiago d'allevo le procedure di lavorazioni fissate dal disciplinare differiscono sotto alcuni aspetti tra cui il numero di mungiture da cui può derivare il latte, l'eventuale pastorizzazione, temperature e tempi di trattamento. Nel caso dell'Asiago pressato il latte deve essere intero, nel caso dell'allevo il latte parzialmente scremato per affioramento.
Per la produzione del formaggio Dop Asiago che si fregia della menzione "prodotto della montagna" è consentito utilizzare latte di 2 o 4 munte ma la lavorazione deve avvenire entro un tempo limitato dal momento del ricevimento.
Prima della salatura le forme vengono conservate per un periodo minimo di 48 ore in locali a 10-15 °C con umidità relativa dell'80-85%. La salatura, qualora non sia già stata ultimata in pasta, viene completata a secco o in salamoia. La produzione dell'Asiago allevo è consentita anche nelle malghe durante il periodo di monticazione.

Etichettatura

Tutte le forme di formaggio DOP Asiago sono identificate a mezzo di placchette di caseina numerate e marchiate con fascere marchianti, contenenti il logo costitutivo della denominazione.
L'indicazioni sulla stagionatura del prodotto differiscono tra l'Asiago pressato e d'allevo.
Il formaggio Asiago pressato può recare in etichetta anche l'indicazione fresco.
Il formaggio Asiago d'allevo può recare in etichetta anche l'indicazione "stagionato". Se la stagionatura è compresa fra i 4/6 mesi si usa la dizione "mezzano", se è superiore a 10 mesi viene definito "vecchio"; se infine la stagionatura è superiore a 15 mesi, reca in etichetta l'indicazione "stravecchio".
Le forme di Asiago DOP che si fregiano della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna" sono contraddistinte per la presenza delle parole "prodotto della montagna".
Inoltre, al termine del periodo minimo di stagionatura, le citate forme sono ulteriormente identificate da una marchiatura a fuoco, apposta sullo scalzo, realizzata con strumenti idonei di proprietà del Consorzio di tutela e assegnati in uso ai caseifici aventi diritto, e riportante un apposito emblema.

Stoccaggio e commercializzazione

La stagionatura deve avvenire all'interno della zona di produzione stessa, in magazzini aventi temperature comprese fra 10 e 15 °C con umidità relativa compresa fra l'80-85%.
La stagionatura minima dell'Asiago pressato è di 20 giorni, mentre per l'Asiago d'allevo è di 60 giorni. Nel caso dell'Asiago che si fregia della menzione "prodotto della montagna" la stagionatura minima aumenta rispettivamente a 30 giorni per l'Asiago pressato e 90 giorni per l'Asiago d'allevo.

In cucina e a tavola

L'Asiago DOP pressato è destinato ad un consumo più veloce di quello d'allevo; da solo, oppure tagliato a cubetti. In cucina può essere usato in molte preparazioni: negli antipasti (a listelli), nella pasta (fuso) oppure nella pizza. Richiede, per la sua delicatezza, un abbinamento con vini giovani, bianchi o rosati, fruttati, aromatici e morbidi.
L'Asiago DOP d'allevo si conserva, se posto in un ambiente idoneo, anche per uno, due mesi e per la sua spiccata personalità è ideale a "fine pasto" abbinato a frutta fresca e vini passiti. Se sottoposto ad una prolungata stagionatura è idoneo alla grattugia. Una volta in fetta, l'Asiago DOP si conserva in frigorifero, ad una temperature di 8-9 °C, meglio se avvolto in pellicola alimentare.

CASATELLA TREVIGIANA DOP

Descrizione del prodotto
La DOP Casatella trevigiana è riservata al formaggio molle ottenuto dalla caseificazione di latte intero esclusivamente di origine vaccina e proveniente dalle razze Frisona, Pezzata Rossa, Bruna, Burlina e loro incroci.

La storia
Il formaggio DOP Asiago prende il suo nome È l'antica tradizione dell'arte casearia domestica ad aver definito l'origine e la presenza di questo tipico formaggio trevigiano. La tecnica di produzione era tramandata oralmente e si affidava a modalità di caseificazione molto semplici. L'origine è perciò, propriamente, nelle tradizioni casearie trevigiane, che vengono definite "remote" fin dal 1962.
Le proprietà e le caratteristiche qualitative della Casatella Trevigiana DOP sono strettamente legate alla sua origine locale, familiare e contadina, nonché all'evoluzione artigianale della tecnica di caseificazione e ai ceppi batterici autoctoni selezionatisi nell'area di produzione del latte; anche le temperature e i tempi di lavorazione selezionano le specie, i ceppi e la concentrazione della flora microbica.

CASATELLA
D.O.P. TREVIGIANA
CONSORZIO TUTELA CASATELLA TREVIGIANA

Territorio di origine
Il latte utilizzato per la produzione della Casatella Trevigiana DOP deve essere prodotto in stalle ubicate all'interno della zona geografica corrispondente alla Provincia di Treviso e sottoposto a caseificazione, maturazione e confezionamento all'interno della stessa zona.

Aspetto e sapore

La Casatella trevigiana DOP, formaggio molle ottenuto dalla caseificazione di latte intero esclusivamente di origine vaccina, all'atto della sua immissione al consumo, si presenta a pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute. La consistenza della sua pasta è tale da non essere classificabile tra i formaggi «spalmabili» o ad elevata cremosità.
La crosta è assente o appena percepibile, di forma tradizionalmente cilindrica, ha un profumo lieve, latteo e fresco. Al gusto ha sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.
Le dimensioni e il peso possono variare in funzione della forma, dalle più piccole da 0,20-0,75 kg con diametro di 5-12 cm e scalzo da 4 a 6 cm, alle forme più grandi con peso da 1,8 - 2,2 kg, diametro di 18-22 cm e scalzo da 5-8 cm.

Produzione

La produzione del latte, nonché tutte le fasi della trasformazione dello stesso devono avvenire nel territorio di origine. Anche la razione alimentare delle bovine, il cui latte è destinato alla produzione di Casatella Trevigiana DOP, nella quale prevale l'utilizzo di foraggi (60% della sostanza secca giornaliera) deve essere composta almeno per il 90% da mangimi originari della zona stessa e viene vietato l'uso di quelli non tipici dell'area.
Il latte deve avere un contenuto in grasso superiore al 3,2% e la sua conservazione in stalla deve avvenire mediante sola refrigerazione senza uso di conservanti. La caseificazione deve avere inizio, in ogni caso, entro le 48 ore dalla mungitura. Dopo la pastorizzazione, effettuata per pochi secondi ad una temperatura compresa tra 70 e 75 °C, la trasformazione del latte prevede diverse fasi: dal riscaldamento per la coagulazione (34-40 °C), all'acidificazione (mediante l'aggiunta di lattoinnesto), coagulazione con l'aggiunta di caglio bovino liquido o in polvere e prima rottura della cagliata (la cagliata viene tagliata a croce). Dopo una sosta che varia da 45 a 55 minuti a garanzia di una maggiore espulsione del siero si esegue una seconda rottura della cagliata per ottenere granuli della grandezza di noce. Segue l'estrazione della cagliata e la formatura in stampi cilindrici a parete forata. Gli stampi vengono posti in locale di stufatura per un tempo variabile in relazione al formato prescelto e ad una temperatura del locale che deve essere tra i 25 e i 40 °C. La salatura può avvenire in soluzione salina (salamoia), oppure a secco per distribuzione superficiale di sale marino. La maturazione avviene in cella a 2-8 °C per 4-8 giorni, in stampi, rivoltando le forme almeno ogni due giorni.

Etichettatura

Il formaggio Casatella Trevigiana DOP viene identificato con l'apposito marchio. Stante la tipologia del formaggio, non sono ammissibili indicazioni dirette sulla forma; il marchio deve essere riportato sull'involucro esterno protettivo del formaggio, costituito da materiale idoneo all'imballaggio di prodotti alimentari.
L'uso dell'imballaggio, riportante il contrassegno e la scritta, è obbligatorio.

Stoccaggio e commercializzazione

La Casatella Trevigiana DOP deve essere immessa al consumo confezionata. Data la natura altamente deperibile e la delicatezza da formaggio "a pasta molle", lunghi trasporti del prodotto non ancora imballato potrebbero pregiudicarne le caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche, alterando in particolare i tempi e il tipo di maturazione. Il confezionamento deve pertanto avvenire all'interno della zona di produzione per mantenere inalterate le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche, assicurarndone la tipicità, la rintracciabilità e il controllo.

In cucina e a tavola

La Casatella Trevigiana DOP si conserva per una decina di giorni se posta in frigorifero a temperatura non superiore a 4 °C. È un alimento ricco e nutriente; in cucina, grazie alla sua versatilità, trova impiego in molte ricette come ingrediente di secondi piatti o abbinato ad una semplice insalata. Si accompagna a contorni di verdura, spesso servita con il Radicchio Rosso di Treviso IGP alla griglia e una fetta di polenta, o come fine pasto di un pranzo leggero. Viene proposta, in ricette moderne, abbinata con la mostarda di frutta ma può essere un semplice stuzzichino insieme ai grissini. La Casatella Trevigiana DOP si sposa bene con vini bianchi frizzanti e spumanti.

GRANA PADANO DOP

Descrizione del prodotto
Il Grana Padano DOP è un formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia. È ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di due munte miscelate.

La storia
Il metodo di lavorazione del latte per ottenere il Grana Padano DOP ha origine attorno all'anno mille, quando i monaci Cistercensi e Benedettini avviarono un'importante opera di bonifica e disboscamento della pianura padana, migliorando le condizioni di vita della valle del Po. I monaci diedero così un nuovo impulso all'agricoltura della zona promuovendo l'allevamento di bovini da impiegare sia per i lavori sui campi che per la produzione lattiero-casearia. L'aumentata disponibilità di latte sollecitò i frati a migliorare la tecnica di produzione del formaggio, per favorirne la conservazione ottimale. La soluzione innovativa fu quella di utilizzare il calore per favorire lo spurgo della cagliata, ottenendo un cacio più consistente e di più lunga durata. Il cosiddetto "grana", così battezzato per l'evidente granulosità della pasta, conquistò subito il favore delle mense più ricche e divenne il formaggio da grattugia per eccellenza in tutto il settentrione d'Italia, generando una gara tra zone di produzione che ha contribuito alla continua crescita qualitativa del prodotto.

Territorio di origine
La zona di produzione e di grattugiatura del Grana Padano DOP è un ampio territorio del bacino padano comprendente le province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli nella regione Piemonte; le provincie lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio e Varese; le provincie venete di Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza; nella regione Emilia Romagna, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, tutta la provincia di Trento e alcuni comuni (Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena) nella provincia di Bolzano, nel Trentino Alto Adige.

Aspetto e sapore

Il Grana Padano DOP ha forma cilindrica, diametro medio di 40 cm, scalzo leggermente convesso o quasi dritto di 18-25 cm di altezza e un peso variabile tra 24 e 40 kg per forma. La crosta è dura, spessa 4-8 mm e liscia, di colore scuro o giallo dorato naturale. La pasta è dura, presenta un colore bianco o paglierino e una struttura finemente granulosa, che si spezza formando scaglie. Il profumo è intenso e fragrante, senza essere invadente, con buona persistenza; al sapore è delicato. Il grasso è minimo al 32%.

Produzione

Il Grana Padano DOP si produce esclusivamente con latte crudo, proveniente dalla zona di produzione, parzialmente decremato per affioramento naturale, munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise e lavorato esclusivamente in caldaie in rame o con rivestimento interno in rame a forma di campana rovesciata, da ognuna delle quali si ricavano due forme.

Al latte in caldaia viene aggiunto il siero innesto naturale, viene poi riscaldato a una temperatura di 31-33 °° e addizionato di caglio di vitello per la coagulazione. Si procede con la rottura della cagliata con lo spino e alla successiva cottura sotto agitazione fino ad una temperatura di 53 – 56 °C.

La massa caseosa si deposita sul fondo della caldaia ed è lasciata riposare fino ad un massimo di 70 minuti, perché rassodi e spurghi il siero. Infine gli operatori, con una pala in legno ed un telo ("schiavino"), la sollevano all'interno della caldaia e la tagliano in due parti uguali, le "forme gemelle". Ognuna di esse è avvolta in un telo di lino, estratta dalla caldaia e posta sullo spersore.

A questo punto ogni nuova forma è racchiusa in una "fascera", un tempo di legno ed oggi di idoneo materiale plastico, tenuta ben stretta e leggermente pressata da un disco dello stesso materiale. Dopo circa 12 ore dalla "messa in forma", tra la "fascera" e la parte laterale della forma (lo scalzo), è inserita un'altra fascia di plastica, la fascera marchiante, con in rilievo i marchi di origine.

Dopo circa 24 ore si sostituisce la fascera con una di acciaio, costellata di piccoli fori e leggermente bombata, che in un giorno circa dà al formaggio la definitiva forma caratteristica. A quel punto, è pronto per la salatura, immerso in una soluzione di acqua e sale per un periodo che varia dai 14 ai 30 giorni. Dopo l'asciugatura in un locale adatto detto camera calda o locale di stufatura, inizia la stagionatura, da un minimo di 9 a oltre 20 mesi, in ambienti ben coibentati, con moderni sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e dell'aerazione.

Durante il lungo periodo della stagionatura, il Grana Padano subisce una serie di mutamenti chimico-fisici, e microbiologici che si riflettono sulle sue caratteristiche organolettiche.

In questi mesi le forme vengono curate, pulite e girate ogni 15 giorni circa. Queste operazioni un tempo completamente manuali, oggi sono assicurate da macchine spazzolatrici e rivoltatrici robotizzate.

Etichettatura

Il contrassegno ufficiale attestante il raggiungimento dei requisiti per l'uso della DOP Grana Padano, deve comparire sia sulle forme intere sia su tutte le confezioni di formaggio Grana Padano DOP in porzioni e grattugiato.

Le fasce marchianti imprimono a freddo il marchio di origine sulle forme, all'atto della formatura, rappresentato dal quadrifoglio con impresso il numero di matricola del caseificio, la sigla della provincia e il mese e l'anno di produzione, e le piccole losanghe romboidali tratteggiate che riportano al loro interno alternativamente le parole "Grana" e "Padano".

Stoccaggio e commercializzazione

Il prodotto non può essere commercializzato come Grana Padano DOP prima del compimento effettivo del nono mese di età.

Il confezionamento, in qualsiasi tipologia e pezzatura e anche l'eventuale grattuggiamento, deve avvenire immediatamente, nella stessa zona di produzione per conservare al meglio i caratteri organolettici ed evitare ogni essiccazione.

Il Grana Padano DOP è immesso in commercio tutto l'anno, in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato, grattugiato, nelle diverse tipologie: Grana Padano da 9 ai 16 mesi; "Oltre 16 mesi" e Riserva "Oltre 20 mesi".

In cucina e a tavola

Il Grana Padano DOP si conserva in un luogo fresco e viene utilizzato come formaggio da tavola o come ingrediente, a seconda della stagionatura, nella preparazione di molti piatti. Le sue qualità si possono ben valutare grattugiandolo sopra le pietanze con cui è tradizionalmente abbinato, come la pasta e il riso, asciutti o in brodo, e le zuppe. È un alimento completo, dotato di alto valore nutrizionale, in un ottimo rapporto con la qualità e quantità di nutrienti contenuti, in particolare il calcio.

MONTASIO DOP

Descrizione del prodotto
La DOP Montasio è riservata al formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca non pastorizzato, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse.

La storia
Il formaggio Montasio DOP nasce probabilmente intorno al 1200 grazie alle capacità casearie dei monaci dell'Abbazia di Moggio Udinese che ne diffusero la tecnica di produzione e deve il suo nome all'altopiano su cui sorgeva l'Abbazia: l'Altopiano del Montasio.
La sua produzione si diffuse lungo le vallate delle Alpi Giulie e Carniche, per giungere poi nella pianura veneta e friulana; la sua espansione fu favorita anche dalla vicinanza con il "Canale del Ferro", importante strada di comunicazione e di traffici mercantili fin dall'epoca romana.
Documenti storici testimoniano che nel 1259 si contavano oltre 5.000 ovini nelle malghe del Montasio; una citazione precisa di questo formaggio, definito "*Montasio vero*", risale al 1773, quando compare su un prezziario calmierato imposto ai *Botteghieri* dai Deputati della città di Udine. Da allora, tale nome risulta costantemente nei documenti mercantili che attraversano l'Italia nord-orientale a dimostrazione che di tale prodotto si faceva già commercio e quindi non era destinato solo all'autoconsumo.

Territorio di origine
La zona di produzione della DOP "Montasio" comprende l'intero territorio del Friuli-Venezia Giulia; in Veneto l'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte del territorio delle province di Padova e Venezia.
La naturale presenza di una flora microbica termofila, nei prati/pascoli dell'area di produzione, permette di ottenere un prodotto unico nel panorama caseario, da consumare fresco ma anche stagionato, oltre 36 mesi senza alterarsi ma cambiando nel tempo caratteristiche organolettiche.

Aspetto e sapore

Ciascuna forma di Montasio DOP, di media o lunga stagionatura, è caratterizzata da un diametro di 30-35 cm e da un peso variabile tra 6 e gli 8 kg, mentre lo scalzo, diritto o quasi, con facce piane o leggermente convesse ha un'altezza massima di 8 cm; la crosta si presenta liscia, regolare ed elastica. Il grasso deve essere almeno il 40% sulla sostanza secca. La pasta si presenta compatta con leggera occhiatura se il formaggio è fresco, mentre è friabile e di colore paglierino con piccola occhiatura se stagionato. Il profumo è delicato, lievemente erbaceo, latteo nel prodotto fresco, più intenso e aromatico da invecchiato. Ha sapore delicato e dolce da fresco, gradevole e piccante dopo la stagionatura.

Produzione

Gli allevamenti che forniscono latte ai fini della trasformazione in formaggio Montasio DOP e i caseifici che lo producono, nonché gli stabilimenti di stagionatura devono essere ubicati nella zona di produzione. Le razze principalmente allevate sono la Bruno alpina e la Pezzata Rossa Italiana e la Pezzata Nera. L'alimentazione delle bovine, oltre ai cereali, soprattutto mais e orzo, si basa soprattutto su foraggi secchi, verdi e secchi (prati polifiti e medicai), e sugli insilati (prevalentemente mais).
Il latte destinato alla DOP Montasio deve provenire dalla munta serale e da quella della mattina, fino ad un massimo di 4 mungiture consecutive e deve essere lavorato entro 30 ore dalla raccolta. Nel periodo di conservazione del latte presso la stalla è vietato aggiungere conservanti ed effettuare qualsiasi trattamento termico, eccettuato il raffreddamento fino ad un minimo di 4 °C.
Deve essere ricevuto e stoccato a temperatura non inferiore a 4 °C e non deve essere sottoposto a trattamenti di pastorizzazione.
La produzione del formaggio Montasio DOP avviene secondo la seguente sequenza operativa: il latte viene addizionato con latto-innesto naturale selezionato e riscaldato a 32-36 °C per la coagulazione che viene ottenuta con aggiunta di caglio di vitello, liquido o in polvere e sale alimentare. La cagliata viene, dapprima, rotta fino ad ottenere una pasta con grani delle dimensioni di un chicco di riso, sottoposta a cottura e spinatura fuori fuoco per circa 20-30 minuti; poi viene estratta, posta nelle fascere che riproducono sullo scalzo il "marchio di origine" e la data di produzione; segue la pressatura e il rivoltamento delle caratteristiche forme che vengono avviate alla salatura, a secco o in salamoia leggera, e alla stagionatura. La stagionatura del Montasio DOP deve essere di almeno 60 giorni a temperature non inferiori a 8 °C per i primi 30 giorni e superiori nel prosieguo della stagionatura che deve avvenire all'interno dell'area della DOP.

Etichettatura

L'identificazione del prodotto avviene mediante marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione del codice del caseificio, della sigla della provincia e la data di produzione; il marchio di origine della DOP Montasio è costituito dalla parola "Montasio" riportata su tutta la forma.
Se l'intero processo produttivo, dalla produzione del latte alla stagionatura minima di 60 giorni, avviene nelle aree considerate di montagna, comprese nella zona di produzione del Montasio DOP, il formaggio può riportare in etichetta la dicitura "prodotto della montagna"; a tale scopo, sullo scalzo viene impressa una apposita targhetta recante l'acronimo PDM "Prodotto Della Montagna".
Sul formaggio DOP "Montasio" con età superiore a 100 giorni di stagionatura, può essere impresso a fuoco, nell'apposita area dello scalzo, il logo della denominazione che è composto da una M in carattere maiuscolo stilizzato e dalla sottostante scritta "Montasio".

Stoccaggio e commercializzazione

Il Montasio DOP si può trovare in commercio, tutto l'anno, in tre differenti tipologie: fresco, con stagionatura di due mesi; mezzano, con stagionatura dai cinque ai dieci mesi e stagionato, oltre dieci mesi.
Viene esitato in forme intere, a tranci, o porzionato e preconfezionato; queste operazioni devono essere eseguite dopo una stagionatura minima di sessanta giorni.

In cucina e a tavola

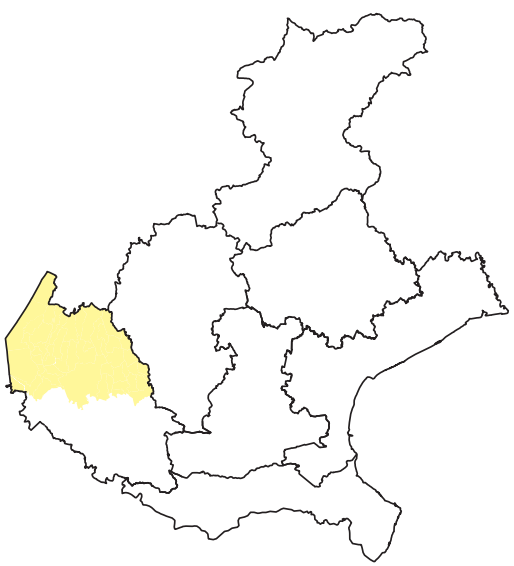
Il formaggio a DOP "Montasio" va conservato in luogo fresco e asciutto per mantenere inalterate le sue caratteristiche organolettiche. Per il gusto delicato, dolce da fresco, gradevole e piccante dopo la stagionatura è comunque sorprendente in ogni momento della sua evoluzione. È ottimo a pasto, abbinato in ricette di primi e secondi piatti, o per la realizzazione di stuzzichini accompagnati da un calice di vino bianco o rosso. Viene usato da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno dodici mesi.

MONTE VERONESE DOP

Descrizione del prodotto
Il Monte Veronese DOP è un formaggio da tavola a pasta semicotta. Si distinguono due tipologie: a latte intero o "d'allevo", se viene usato latte parzialmente scremato. In base alla maturazione, viene distinto in mezzano (da 90 giorni e fino ad un anno di affinamento) e vecchio (con stagionatura di almeno un anno). La zona di provenienza del latte, di trasformazione ed elaborazione del prodotto è la medesima.

La storia
Il Monte Veronese DOP è tipico della tradizione casearia della zona montana della provincia di Verona, ed in particolare dei fertili pascoli della Lessinia. Sembra che le sue origini risalgano al Medioevo: infatti, ancora prima dell'anno mille era considerato preziosa merce di scambio in sostituzione della moneta.
Il termine "Monte" fa probabilmente riferimento alla tecnica di produzione, in cui il latte che veniva cagliato proveniva da più mungiture. La tecnica di produzione si perfezionò un paio di secoli dopo con l'arrivo dei Cimbri, il popolo di origini bavaresi che si insediò in Lessinia migrando dall'Altopiano di Asiago. Solo dai primi anni del XVIII secolo però il Monte Veronese ha assunto questo nome, in riferimento anche alla zona in cui viene prodotto. I processi di lavorazione di questo formaggio, pur sviluppandosi con continuità, hanno mantenuto invariate nei secoli le caratteristiche tradizionali.

Territorio di origine
La zona di provenienza del latte di trasformazione e di elaborazione del formaggio Monte Veronese DOP comprende, in tutto o in parte, il territorio di molti comuni ubicati nell'area settentrionale della provincia di Verona. In particolare il territorio della Lessinia, culla del Monte Veronese, è costituito da un esteso altopiano delimitato ad oriente dal confine con la provincia di Vicenza, ad occidente dalla Val d'Adige e a nord dalla Valle di Ronchi.



Aspetto e sapore

Il Monte Veronese DOP d'allevo, si presenta di forma cilindrica, a facce quasi piane del diametro di 25-35 cm, con scalzo di 6-10 cm di altezza, leggermente convesso. Il peso è compreso da 6 a 9 kg. Le variazioni in più o in meno del peso e delle dimensioni dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione. La crosta è sottile ed elastica, di colore paglierino più o meno intenso; la pasta è di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura sparsa e di norma di dimensioni da 2 a 3 mm leggermente superiori a quella della tipologia a latte intero. Il sapore è fragrante, tipico del formaggio stagionato, che tende a essere leggermente piccante ma delicato e gradevole con il protrarsi della stagionatura. La presenza di grasso non deve essere inferiore al 30% rispetto alla sostanza secca.

Il Monte Veronese DOP a latte intero si differenzia dall'"allevo" per il peso, compreso tra 7 e 10 kg, l'altezza dello scalzo, che va da 7 a 11 cm, per la pasta che si presenta con occhiatura minuta e uniformemente diffusa e per il contenuto in grasso che non può essere inferiore al 44% sulla sostanza secca.

Produzione

Il Monte Veronese DOP latte intero, è prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, ottenuto dalle razze Frisona, Bruna e Pezzata Rossa e proveniente da una o due mungiture consecutive con specifiche caratteristiche di acidità. Il coagulo si ottiene usando caglio di vitello per 15-20 minuti e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso. Si procede poi al riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 43-45 °C per circa 10 minuti. Segue la sosta della cagliata in caldaia per circa 25-30 minuti e la successiva salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di 24 ore. La maturazione si compie in circa trenta giorni con un minimo di 25 giorni. La stagionatura si protrae per un minimo di 90 giorni, se il formaggio è usato da tavola, e per un minimo di sei mesi se usato da grattugia.

Il Monte Veronese d'allevo, si caratterizza per essere prodotto esclusivamente con latte di vacca parzialmente scremato, per il tempo di coagulo pari a 25-30 minuti e la temperatura di cottura che raggiunge i 46-48 °C e si protrae per circa 15 minuti. La stagionatura è legata al destino del prodotto: un minimo di 90 giorni se il formaggio è usato da tavola, un minimo di sei mesi se usato da grattugia.

Etichettatura

Il formaggio Monte Veronese DOP deve recare, apposto all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno specifico, nel quale risultano individuati la provenienza geografica e le garanzie di rispondenza alle prescrizioni normative.

Stoccaggio e commercializzazione

Questo formaggio è immesso in commercio tutto l'anno, in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato, nelle tipologie: Monte Veronese DOP a latte intero, con etichetta verde chiaro; Monte Veronese DOP d'allevo, con etichetta azzurra.

In cucina e a tavola

Il Monte Veronese DOP va conservato in luogo fresco, eventualmente avvolto nell'incarto d'acquisto, per mantenere più a lungo freschezza e sapore. Viene impiegato come formaggio da grattugia se stagionato almeno per sei mesi. È ideale a pranzo, abbinato ad altri formaggi, accompagnato anche a frutta fresca o in guscio; può essere impiegato per insaporire primi e secondi piatti. La tipologia a latte intero è ottima per arricchire torte salate e polenta; quella d'allevo, dal sapore più deciso, è destinata al consumo di fine pasto.

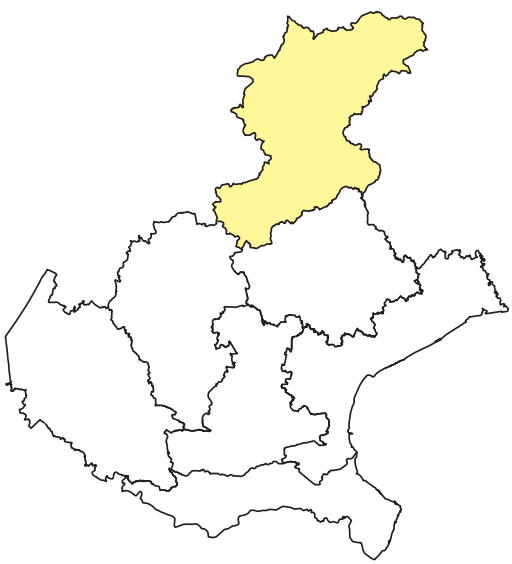
PIAVE DOP

Descrizione del prodotto
La Denominazione di Origine Protetta "Piave" è riservata al formaggio di forma cilindrica, a pasta cotta, duro e stagionato, ottenuto con latte vaccino raccolto nel territorio montano della provincia di Belluno, sottoposto a caseificazione in stabilimenti ubicati entro lo stesso territorio. Viene proposto nelle tipologie "fresco", "mezzano", "vecchio", "vecchio selezione oro" e "vecchio riserva".

La storia
Il nome del formaggio Piave deriva dall'omonimo fiume che caratterizza e attraversa tutto il territorio bellunese, la cui sorgente si trova sul monte Peralba in Val Visdende, nel territorio del Comelico, la parte più settentrionale della provincia di Belluno.
La produzione del formaggio Piave è stata tramandata di generazione in generazione nel bellunese e le sue origini risalgono alla fine del 1800 con la fondazione delle prime latterie turnarie montane d'Italia.
Le prime produzioni "codificate" con il nome Piave risalgono al 1960, epoca in cui i cento quintali di latte al giorno, conferiti alla Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina, venivano per un terzo destinati alla produzione di Piave e Fior di latte.

Aspetto e sapore
Il Piave DOP è un formaggio di forma cilindrica, dal sapore inizialmente dolce e lattico, in particolare nella tipologia "fresco", che si riscontra ancora nel "mezzano". Procedendo con la stagionatura prevale una maggiore sapidità e diventa progressivamente intenso e corposo, mai piccante, nelle stagionature più avanzate.
La crosta è tenera e chiara nella tipologia "fresco", mentre aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione progressivamente più scura e tendente all'ocra nella tipologia "vecchio, vecchio selezione oro e vecchio riserva".
La pasta è caratterizzata dall'assenza di occhiatura. Si presenta bianca e omogenea, nella tipologia "fresco", mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione giallo paglierino ed una consistenza più asciutta, granulosa e friabile, arrivando a presentare una leggera e caratteristica sfogliatura nelle stagionature più avanzate.

Territorio di origine
L'intero processo di produzione del formaggio "Piave" avviene nel territorio della Provincia di Belluno.
Qui, la sapiente opera dell'uomo contribuisce a conferire al prodotto le specifiche proprietà organolettiche, poiché tradizionalmente utilizza nella trasformazione, lattoinnesto e siero innesto specifici, prodotti in loco rispettivamente da latte della provincia di Belluno e da siero di lavorazione; l'impiego di tali innesti permette di ottenere le caratteristiche specifiche del formaggio Piave DOP.



Produzione

Il latte utilizzato per la produzione del formaggio Piave DOP proviene tutto dal territorio della provincia di Belluno e viene prodotto, almeno per l'80%, dalle razze bovine Bruna italiana, Pezzata Rossa italiana e Frisona italiana, particolarmente resistenti e adatte al territorio montano.

L'alimentazione delle bovine lattifere deve rispondere a particolari requisiti. Tra questi almeno il 70% dei foraggi e il 50% della razione in sostanza secca devono essere prodotti nella zona di produzione; alcuni alimenti vengono esplicitamente esclusi dalla razione e possono essere impiegate solo le materie prime che rispondono ai criteri di rispetto della tradizione locale.

Anche il latto-innesto e il siero-innesto sono prodotti in loco e il siero di lavorazione contiene fermenti appartenenti a ceppi autoctoni.

Il ciclo di lavorazione del formaggio Piave inizia con la pulitura e pastorizzazione del latte crudo, segue il caricamento di latte e fermenti lattici in caldaia, dove avviene la fase della cagliatura per mezzo dell'aggiunta del caglio, ricavato dallo stomaco dei vitelli che, agendo sulla caseina – la principale proteina del latte – ne determina la coagulazione.

Alla cagliatura fa seguito la porzionatura della cagliata stessa entro recipienti circolari nei quali viene raccolta e lasciata sgocciolare per eliminare la parte di siero in eccesso. Una catena di trascinamento aggancia a questo punto il contenitore e lo conduce alla zona di pressatura dove, mediante l'ausilio di pompe idrauliche, il formaggio viene sottoposto a pressione per circa 40 minuti, perdendo ulteriore umidità e assumendo il giusto grado di compattezza. Al termine della fase di pressatura, la forma viene tolta dal recipiente di formatura e collocata all'interno di un anello chiamato "fascera", sul cui bordo interno è inciso il nome del formaggio. È questa la fase di marchiatura, durante la quale sul bordo esterno della forma, detto scalzo, rimane impresso il marchio identificativo del prodotto.

A questo punto il formaggio, avvolto dalla fascera e posto su degli appositi supporti, viene stivato nelle "torri di sosta", all'interno delle quali rimane per 12 ore per una prima, parziale maturazione e tessitura. All'uscita dalle "torri di sosta" il formaggio si presenta di colore giallo più intenso e dotato di una sottile crosta permeabile che lo rende compatto e ne consente l'immersione in salamoia (soluzione di acqua e sale) per l'ultima fase del ciclo, ovvero la salatura, la cui durata è di minimo 48 ore.

Terminato il ciclo di produzione, il formaggio è pronto per essere inviato al magazzino di stagionatura, stivato su scaffali di legno e periodicamente spazzolato, rivoltato e mantenuto in condizioni ottimali di temperatura e umidità per il tempo necessario alla maturazione. Tutte le fasi del processo di produzione hanno un'importanza fondamentale nella determinazione delle caratteristiche peculiari del formaggio Piave, anche se a monte operano altri fattori che sono la qualità del latte, determinata dalla razza bovina, dalle modalità di allevamento e dalle zone di provenienza, oltre che, come già detto, dalla composizione della ricetta, frutto della tradizione casearia locale.

Etichettatura

Il nome del formaggio Piave DOP è marchiato su tutto lo scalzo; ogni forma deve riportare il lotto di produzione, riferito almeno alla giornata di produzione ed è ammessa l'aggiunta del codice e l'identificazione del caseificio. Sulle forme viene apposta un'etichetta sul piatto, che riporta le seguenti diciture:

- nome: "Piave" Denominazione d'Origine Protetta;
- tipologia: fresco, mezzano, vecchio (vecchio selezione oro – vecchio riserva);
- marchio o ragione sociale del produttore.

Stoccaggio e commercializzazione

Il formaggio Piave DOP è disponibile, tutto l'anno, nelle tipologie:

- fresco, con stagionatura di 20-60 giorni;
- mezzano, con stagionatura di 60-180 giorni;
- vecchio, con stagionatura maggiore di 6 mesi;
- vecchio selezione oro, con stagionatura maggiore di 12 mesi;
- vecchio riserva: con stagionatura maggiore di 18 mesi.

Il disciplinare riporta nel dettaglio il peso e le dimensioni minime e massime delle forme, che in genere variano da 5 a 8 kg, un diametro intorno ai 300 mm e un altezza dello scalzo di circa 70-80 mm.

Il contenuto di grasso e proteine varia sensibilmente tra le varie tipologie aumentando in base al tempo di stagionatura.

In cucina e a tavola

Il Piave DOP va conservato in luogo fresco e asciutto, fino al momento del consumo. La tipologia Piave DOP fresco è ideale se fatta fondere, con lasagne e crespelle o in zuppe di ortaggi; il mezzano è ottimo tagliato a dadini, a riccioli o a scaglie. Il Piave DOP vecchio si abbina con tartine e risotti; viene impiegato anche come formaggio fritto, con polenta e crauti, prendendo il nome di "formai frit", tradizionale della cucina bellunese.

PROVOLONE VALPADANA DOP

Descrizione del prodotto
La denominazione di origine Provolone Valpadana è riservata al formaggio semiduro, a pasta filata, prodotto con latte di vacca intero, ad acidità naturale di fermentazione, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione.

La storia
Il Provolone Valpadana DOP si produce dalla seconda metà dell'Ottocento e benché la tipologia di formaggio a pasta filata sia di origine meridionale, nel Novecento si è affermato come prodotto dell'Italia settentrionale.
Il suo diffondersi fu favorito dalle capacità tecniche di caseificazione proprie dei produttori e grazie alle grandi quantità di latte per la trasformazione che offriva l'area padana. L'affinarsi delle tecniche produttive ha inciso su alcune caratteristiche merceologiche del formaggio, tra le quali la diversità delle forme e delle dimensioni, senza mutarne le caratteristiche fondamentali e permettendo la coesistenza di due diverse tipologie: dolce e piccante.

Aspetto e sapore
Il Provolone Valpadana DOP ha un peso variabile in relazione alla forma che può essere: a salame, a melone, tronco-conica, a pera anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta); la superficie esterna può presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno.
La crosta si presenta liscia, sottile, di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno.
La pasta é generalmente compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; il colore è generalmente giallo paglierino. Il sapore è delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata.

Produzione
Il formaggio Provolone Valpadana DOP è prodotto con latte crudo di vacca intero, raccolto nella zona di origine entro le 60 ore dalla prima mungitura, ad acidità naturale di fermentazione, il cui trattamento termico varia in base alle due tipologie produttive dolce e piccante. Assumono particolare rilevanza l'utilizzo del siero innesto naturale proveniente

Territorio di origine
La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio Provolone Valpadana DOP comprende nella regione Lombardia l'intero territorio delle province di Cremona e Brescia e diversi comuni nelle province di Bergamo, Mantova e Lodi; nella Regione del Veneto l'intero territorio delle province di Verona, Vicenza, Padova e Rovigo; nella regione Emilia Romagna la provincia di Piacenza; oltre 80 comuni della provincia autonoma di Trento.

dal siero residuo della lavorazione precedente, la maestria dei caseari nell'usare sapientemente diversi cagli (di agnello, di capretto e di vitello), e la manualità e la perizia nella fase di filatura e lavorazione della pasta.
La coagulazione, a temperatura di 36°- 39°C, é ottenuta, per la tipologia dolce, con caglio di vitello e una percentuale di agnello e/o di capretto, mentre per la tipologia piccante, con caglio di capretto e/o di agnello. Segue la filatura della pasta che viene effettuata, dopo fermentazione naturale e in modo continuativo, nello stesso caseificio nel quale è avvenuta la lavorazione del latte. La pasta così ottenuta viene sottoposta a modellatura, effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi. Il formaggio così ottenuto viene posto in acqua fredda o refrigerata per il rassodamento. Le forme passano, successivamente, alla fase della salatura in salamoia, per un periodo di tempo variabile, in relazione al peso della forma, da poche ore fino a trenta giorni; prima dell'entrata nel magazzino di stagionatura possono essere sottoposte ad asciugatura.

La stagionatura è effettuata in ambienti idonei per temperatura ed umidità, all'interno della zona di produzione, e può variare da un minimo di 10 giorni a un minimo di 30 giorni secondo il peso della forma; per la tipologia piccante la stagionatura minima è di 90 giorni. Per le forme oltre i 30 kg con marchiatura a fuoco P.V.S., acronimo di Provolone Valpadana Stagionato, nella tipologia piccante, la stagionatura è oltre 8 mesi. Il formaggio può essere affumicato.

Etichettatura
Tutte le forme intere di Provolone Valpadana DOP devono riportare il logo della DOP, che deve essere apposto all'immissione delle forme nei magazzini di stagionatura.
Nell'etichetta, il logo e la Denominazione di Origine Protetta Provolone Valpadana devono occupare uno spazio non inferiore a un sesto dello spazio occupato dalla marca commerciale. L'indicazione "Denominazione di Origine Protetta" può essere sostituita dall'apposizione in etichetta del simbolo comunitario.

Stoccaggio e commercializzazione
Il Provolone Valpadana DOP è immesso in commercio tutto l'anno nelle tipologie: dolce (stagionatura da 10-90 giorni) e piccante (stagionatura minima 90 giorni) che possono essere anche affumicate. È commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato. Il logo del prodotto, comprensivo della denominazione, deve essere riprodotto anche sulle confezioni destinate al consumatore finale in proporzione all'imballaggio utilizzato.

In cucina e a tavola
Il Provolone Valpadana DOP va conservato in un ambiente fresco ad una temperatura di 4 °C. È un ottimo formaggio da tavola, ma viene anche utilizzato come ingrediente per la preparazione di diversi piatti. Nella tipologia dolce può essere consumato condito con sale, pepe e olio extravergine di oliva; è ideale nella preparazione di antipasti o, tagliato a cubetti, per arricchire insalate miste, in abbinamento a frutta fresca o secca e pane. Il tipo piccante può essere ingrediente di molte ricette, dalle torte salate ai soufflé, dai secondi di pesce a quelli di carne; è particolarmente gradevole se accompagnato con riccioli di burro fresco.

TALEGGIO DOP

Descrizione del prodotto
Il Taleggio DOP è un formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero.

La storia
Questo formaggio è di origini antichissime, testimoniate da documenti risalenti al 1200, che fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto fin da quel tempo. La zona di origine è la Val Taleggio, da cui prende il nome, in provincia di Bergamo. I valligiani, avendo l'esigenza di conservare il latte eccedente il consumo diretto, iniziarono a produrre del formaggio che, una volta stagionato in grotte o casere di vallata, poteva essere scambiato con altri prodotti o commercializzato. Col crescere della richiesta, la produzione di Taleggio si è progressivamente estesa nella pianura padana.

Aspetto e sapore
Il Taleggio DOP si presenta a forma di parallelepipedo quadrangolare, a scalzo diritto con facce piane; il peso medio di ogni forma è variabile tra 1,7 e 2,2 kg. La crosta è sottile, morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio-verde e salvia chiaro; tutto ciò indica che la maturazione è avvenuta esclusivamente con l'ausilio delle normali spugnature di acqua e sale. La pasta è uniforme e compatta, con un colore da bianco a paglierino, con qualche piccola occhiatura; poiché la maturazione è centripeta, in quanto avviene dall'esterno verso l'interno, il formaggio sotto la crosta è più maturo. Il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, a volte con retrogusto tartufato. Il grasso sulla sostanza secca è minimo il 48%.

CONSORZIO TUTELA TALEGGIO

Territorio di origine
La zona di produzione include in Veneto l'intera provincia di Treviso. La zona si estende anche nelle provincie lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano e Pavia, in quella piemontese di Novara.
Uno degli elementi ambientali imprescindibili del Taleggio DOP è rappresentato dalle muffe, che tanta parte hanno nello sviluppo del formaggio, del suo aroma e della colorazione della sua crosta. I casari, inoltre, hanno saputo inserire nella tecnologia produttiva tradizionale le innovazioni tecnologiche susseguitesi nel tempo. È proprio il prezioso equilibrio tra ambiente, tradizione e tecnologia, a rendere il Taleggio DOP un formaggio di così elevata qualità.

Produzione
Solo il bestiame delle aziende agricole situate nella zona di produzione può fornire il latte per la trasformazione in Taleggio DOP, latte che può essere pastorizzato. Il caglio liquido per la coagulazione, che si svolge a 32-35 °C, è esclusivamente ottenuto da vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali. Il lattoinnesto deve essere costituito da Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus in associazione; può essere utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate. Si effettuano due rotture della cagliata. La prima grossolana è seguita da una sosta di 10-15 minuti in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo, acquisti maggiore consistenza; con la seconda rottura si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola.
La stufatura può durare 8-16 ore ad una temperatura di 22 e 25 °C circa e umidità del 90%.
La marchiatura di origine viene impressa su una faccia piana del formaggio, durante la stufatura, nel corso di uno dei rivoltamenti dopo la messa in forma della cagliata e prima della salatura, affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo.
Le operazioni di salatura si effettuano a secco o in salamoia. Segue la stagionatura in appositi locali; in tale periodo, che si protrae non meno di 35 giorni, la forma deve essere frequentemente rivoltata e trattata con un panno imbevuto di salamoia al fine di mantenere umida e morbida la crosta ed asportare le muffe che naturalmente si formano, facendole assumere nel contempo la colorazione caratteristica, che contraddistingue il formaggio Taleggio DOP.

Etichettatura
Il formaggio Taleggio DOP è immesso al consumo con apposito incarto, riportante tutte le diciture previste dalla normativa vigente in materia di DOP.

Stoccaggio e commercializzazione
Il Taleggio DOP è immesso in commercio tutto l'anno, in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato. Il contrassegno della denominazione di origine, presente anche sull'incarto sono riservati al prodotto conforme ai requisiti del disciplinare di produzione.

In cucina e a tavola
Il Taleggio DOP deve essere conservato a una temperatura compresa fra i 2 e i 6 °C, nel proprio incarto d'acquisto per preservarne le qualità organolettiche e la morbidezza della crosta. Va servito e gustato a temperatura ambiente senza asportare la crosta che può essere, in presenza di muffe, raschiata. Tipico formaggio da pasto, si può consumare come secondo piatto, oppure a fine pranzo accompagnato con frutta fresca. È un ottimo ingrediente nella preparazione di primi e secondi piatti in quanto fonde con facilità, amalgamandosi agli altri componenti della ricetta.