

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



Regione
Lombardia
Agricoltura





Bitto DOP ❶
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.

Valtellina Casera DOP ❷
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.

I FORMAGGI TIPICI di Lombardia



Formaggella del Luinese DOP ❸
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.

Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP ❹
Gli alti alpeggi della Val Brembana e le dolci colline vinicole si incontrano formando una perfetta sintonia: il Formai de Mut trova posto in tavola accanto alla polenta bergamasca e a un bicchiere di dolce, delicato, ricco di sfumature da scoprire senza fretta, magari con un piatto di tradizionali pizzoccheri.



Stracchiton DOP ❺
Se le Alpi orobiche conquistano, la Val Taleggio fa innamorare. Con un nome mutuato dallo stracchino tondo, lo Stracchiton 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.

Grana Padano DOP ❻
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:

I FORMAGGI DOP PORTANO IL TERRITORIO SULLA TAVOLA, LA MIGLIORE VIA PER ESPLORE I SAPORI DI ANTICHE TRADIZIONI LOCALI.



dolce e delicato entro i 16 mesi di stagionatura, più saporito oltre i 16 mesi e deciso, ricco e fragrante oltre i 20 mesi.

Gorgonzola DOP ❻
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.

Taleggio DOP ❻
Il Taleggio nasce nella Valle bergamasca che gli dona il nome.



Parmigiano Reggiano DOP ❶
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 di secoli.

Provolone Valpadana DOP ❷
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.

Quartirolo Lombardo DOP ❸
Il Quartirolo Lombardo è un formaggio che da secoli arricchisce la tavola italiana. Prodotto tra la pianura del Po e le vallate prealpine tra Bergamo e Lecco, offre un sapore straordinario di qualità in cucina. L'abbinamento con noci, olio EVO, mele e pere è perfetto per assaporarne ogni sfumatura.

Nostrano Valtrompia DOP ❹
Nato dagli impervi pascoli dell'Alta Val Trompia e prodotto a fondo valle,

Realizzato con latte di vacca intero, il suo caratteristico odore accompagna un sapore delicato, con una leggera nota acidula e retrogusto tartuffato. Da gustare solo, a fine pasto, oppure come ingrediente per paste, risotti e zuppe della tradizione.

Salva Cremasco DOP ❺
Il sapore del Salva Cremasco è tradizionalmente modellato dalla stagionale transumanza dei bergamini e casari dalle valli bresciane e bergamasche fino alla pianura cremasca. Durante il tragitto, il latte in eccesso veniva conservato e usato per produrre un formaggio a medio - lunga conservazione, con note aromatiche intense e sempre più accentuate con il procedere della stagionatura.

Sitter DOP ❻
Tipico della bassa Val Camonica e delle zone prealpine ad Est del

14 formaggi DOP

Il Nostrano Valtrompia è un formaggio fatto con latte crudo e aggiunta di zafferano. I suoi aromi intensi si arricchiscono di una nota amarognola quando la stagionatura è prolungata; perfetto per essere gustato nel ripieno dei tradizionali casoncelli.

Sitter DOP ❻
Tipico della bassa Val Camonica e delle zone prealpine ad Est del

Lago d'seo, il Sitter prende il nome dal riparo nel quale viene messo a stagionare. Realizzato esclusivamente a partire da latte di vacca di razza Bruno-Alpina, è un formaggio dolce, leggermente più saporito a bassa stagionatura. Sulla tavola trova perfetta armonia con salumi della Val Camonica e vini come il Montenetto, Capriano del Colle e Franciacorta rosso.

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 SUGGERITIVI TERRITORI LOMBARDI.

Il nostro percorso inizia dalle alte terre bresciane: qui è incastonato Bagolino, il paese dal quale prende il nome il **Bagozzo**, 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 **Panerone**, 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'eccellenza, 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 **Zincarin**, la cui tradizione si lega ai massicci di confine tra Italia e Svizzera, nella zona dell'Alto Lario. Una ricetta morbida e cremosa, resa particolarmente aromatica dall'aggiunta di sale e pepe in fase di lavorazione.

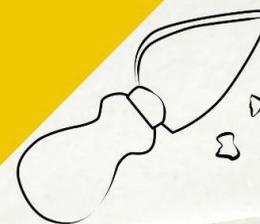
Il viaggio del gusto è ancora ricco: sono **oltre 60 i formaggi tradizionali lombardi**, pronti a raccontarti la ricchezza della produzione casearia regionale e del legame con i territori. Puoi conoscerli meglio consultando il sito buonalombardia.it.



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.



foto mucca © Carlo Silva

Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto
www.ctcb.it

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

Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese
consorzioformaggelladelluinese@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 Quattrolo Lombardo
www.quattrololombardo.com

Consorzio per la Tutela del Salva Cremasco
www.salvacremasco.com

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
www.parmigiano-reggiano.it

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

Consorzio di Tutela dello Strachitunt
www.strachitunt.it

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