

## Sommario

<b>FORMAGGI E LATTIERO-CASEARI ESCLUSO IL BURRO .....</b>	<b>4</b>
<b>AGRÌ DI VALTORTA .....</b>	<b>4</b>
<b>BAGOSS .....</b>	<b>6</b>
<b>BERNARDO .....</b>	<b>7</b>
<b>BRANZI .....</b>	<b>8</b>
<b>CADOLET DI CAPRA .....</b>	<b>9</b>
<b>CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA .....</b>	<b>10</b>
<b>CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA .....</b>	<b>11</b>
<b>CAPRINO VACCINO .....</b>	<b>12</b>
<b>CASATTA DI CORTENO GOLGI .....</b>	<b>13</b>
<b>CASOLET .....</b>	<b>14</b>
<b>CASORETTA .....</b>	<b>16</b>
<b>CRESCENZA .....</b>	<b>17</b>
<b>FATULÌ .....</b>	<b>18</b>
<b>FIORONE DELLA VALSASSINA .....</b>	<b>19</b>
<b>FIURÌ O FIURIT .....</b>	<b>20</b>
<b>FONTAL .....</b>	<b>21</b>
<b>FORMAGELLA DI MENCONICO .....</b>	<b>22</b>
<b>FORMAGELLA DELLA VAL BREMBANA .....</b>	<b>23</b>
<b>FORMAGELLA DELLA VAL DI SCALVE .....</b>	<b>24</b>
<b>FORMAGELLA DELLA VAL SABBIA .....</b>	<b>26</b>
<b>FORMAGELLA DELLA VAL SERIANA .....</b>	<b>27</b>
<b>FORMAGELLA DELLA VAL TROMPIA .....</b>	<b>28</b>
<b>FORMAGELLA DELLA VALCAMONICA .....</b>	<b>29</b>
<b>FORMAGELLA TREMOSINE .....</b>	<b>30</b>
<b>FORMAGGIO D'ALPE GRASSO .....</b>	<b>31</b>
<b>FORMAGGIO D'ALPE MISTO .....</b>	<b>32</b>
<b>FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO .....</b>	<b>33</b>
<b>FORMAGGIO VAL SERIANA .....</b>	<b>34</b>

FORMAI DE LIVIGN .....	35
FRUMAGIT DI CURIGLIA.....	36
FURMAGG DE SÉGIA .....	37
GARDA TREMOSINE .....	38
GRANONE LODIGIANO.....	39
ITALICO .....	40
LATTERIA .....	41
LATTECRUDO DI TREMOSINE .....	42
MAGNOCA.....	43
MAGRO .....	44
MAGRO DI LATTERIA.....	45
MAGRO DI PIATTA .....	46
MASCARPIN DE LA CALZA .....	47
MASCARPONE ARTIGIANALE .....	48
MASCHERPA D'ALPE.....	49
MATUSC.....	50
MOTELÌ.....	51
NISSO .....	52
NOSTRANO GRASSO.....	53
NOSTRANO SEMIGRASSO .....	54
PANNERONE .....	55
RICOTTA ARTIGIANALE .....	56
ROBIOLA BRESCIANA.....	57
ROBIOLA DELLA VALSASSINA .....	58
ROSA CAMUNA.....	59
SEMUDA .....	60
STA'EL .....	61
STRACCHINO BRONZONE.....	62
STRACCHINO DELLA VALSASSINA.....	64
STRACCHINO OROBICO .....	65
STRACCHINO TIPICO .....	66

STRACHET .....	67
TOMBEA .....	68
TORTA OROBICA .....	70
VALTELLINA SCIMUDIN.....	71
ZINCARLIN.....	72
ZINCARLIN DE VARÉES .....	73
GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI).....	74
BURRO .....	74
BURRO DI MONTAGNA.....	75

## FORMAGGI E LATTIERO-CASEARI ESCLUSO IL BURRO

### AGRÌ DI VALTORTA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alta Valle Brembana (BG), limitatamente ai comuni di Valtorta e Ornica.	Formaggio prodotto con latte intero di vacca o di capra appena munto, a pasta cruda, fresco.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Al latte intero appena munto di vacca o di capra vengono aggiunti l'1% di siero acido (di una lavorazione precedente) e il caglio, al fine di ottenere la coagulazione in circa 20-24 ore, mantenendo una temperatura di 12-15°C. Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino che vengono posti a scolare. Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiunge il sale; si impasta il tutto in rotoli dal diametro di circa 3 cm, che vengono successivamente tagliati in cilindri lunghi circa 5 cm. La stagionatura minima di una settimana avviene in ambiente fresco e può essere protratta in ambiente asciutto. La maturazione deve avvenire in un tempo che varia da una a diverse settimane.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto ha un diametro di 3-4 cm e uno scalzo di 4-6 cm. Il peso è circa 50 grammi. La crosta è quasi assente nel formaggio fresco.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore delicato ed aromatico, odore delicato, colore bianco. Pasta morbida, che diventa più compatta nel formaggio stagionato. La crosta presente nel formaggio stagionato ha un colore che varia dal giallo al grigio.	
NOTE	
Ogni settimana le donne della valle trasportavano questo prodotto nella vicina Valsassina, dove la pasta di Agri era venduta agli artigiani di Barzio e Introbio che procedevano alla sua trasformazione in prodotto finito. Valtorta è un piccolo centro della Val Brembana dove ancora resiste una tradizione casearia unica: qui, nella locale latteria cooperativa (12 aziende), ma anche nelle case, si produce l'Agri. Era consuetudine produrre un semilavorato chiamato pasta di Agri, il	

cui nome deriva da agra, in riferimento al siero acidificato che viene aggiunto al latte come inoculo.

Nel dopoguerra gli allevatori di Agrì erano 40, ma con la forte industrializzazione la produzione è diminuita e si è localizzata nell'area di Valtorta. Per questo motivo la sua lavorazione tradizionale e storica è oggi tutelata dal Presidio Slow Food.

Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025
----------------------	--------------

## BAGOSS



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alpeggi e fondo valle di Bagolino (BS).	Formaggio prodotto in alpeggio con latte vaccino, parzialmente scremato, a pasta cotta, stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale e zafferano.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte proveniente generalmente da due mungiture viene parzialmente scremato per affioramento. Viene quindi riscaldato alla temperatura di 36-40°C in 45-80 minuti, mediante fuoco diretto con l'uso di legna o indirettamente tramite vapore, e addizionato il caglio. Dopo la coagulazione la cagliata viene rotta finemente e cotta a 48-51°C. La salatura viene effettuata a secco e la stagionatura va da 12 a 24 mesi, con frequenti oliature della crosta, a temperatura di 8-18°C e umidità relative variabili (70-90%) secondo la stagione.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto ha una forma cilindrica dal diametro di 40-55 cm e uno scalzo di 10-12 cm. Il peso va dai 14 ai 22 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore tipico intenso di formaggio stagionato. Odore caratteristico, penetrante, persistente. La consistenza è dura o molto dura, la crosta oleata e la pasta è consistente, talvolta con piccole occhiature. Colore giallo paglierino.	
NOTE	
La sua origine risale probabilmente al XVI secolo quando il comune di Bagolino si trovava al confine con la Repubblica di Venezia. All'epoca, in seguito a un accordo tra gli ambasciatori della Repubblica di Venezia e i Consoli di Bagolino, intenzionati a fornire al Doge un formaggio "prezioso" dal colore simile all'oro, introdussero nel formaggio lo zafferano (particolarmente diffuso sui mercati veneziani). Preparato ancora oggi seguendo la ricetta secolare, è l'unico formaggio dell'arco alpino in cui si aggiunge lo zafferano. In passato la maturazione avveniva in alpeggio, sotto al letame quasi secco. Il <i>Bagoss</i> è diventato parte integrante della cultura locale e proprio per questo la Fondazione Slow Food ha deciso di salvaguardarlo facendone un suo Presidio.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BERNARDO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Clusone, Valle Seriana (BG).	Formaggio ottenuto con latte crudo intero vaccino oppure misto (10% di capra), di consistenza molle, a pasta semicotta, fresco o a breve stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte crudo intero vaccino oppure misto con 10% di latte caprino, caglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le formaggelle Bernarde si fabbricano con latte intero lasciato riposare per 3-4 ore. Un tempo si aggiungeva, e qualcuno lo fa ancora, il 10% di latte di capra che dava al prodotto un sapore ed un aroma caratteristico. La coagulazione si ottiene in circa 45 minuti, scaldando a 34-35°C con un metodo di riscaldamento che varia, a seconda dei luoghi di produzione (fuoco a legna, gas o caldaie a vapore). Si attende la formazione del coagulo e, quindi, si rivoltava la cagliata con la spannarola; si lascia riposare per 5 minuti, poi si agisce con lo spino fino ad ottenere una rottura grossolana, a nocciola, mantenendo la temperatura costante. Terminata questa operazione la cagliata si riscalda in 5-6 minuti, tra i 35 ed i 40°C. Si lascia, quindi, in riposo per circa 10 minuti, poi si taglia a pezzi che vengono posti nelle apposite fascere coperte con un telo. Dopo averle rivoltate qualche volta si mettono in un locale abbastanza umido ed avente una temperatura di 10-15°C. Dopo tre giorni si inizia la salatura a secco, salando ogni faccia 3-4 volte a distanza di 24-48 ore. La stagionatura si protrae per 15-20 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma cilindrica con 15 cm diametro e scalzo di 5 cm. Peso di 0,5-1 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore delicato e aromatico. Nel tipo "fresco" la crosta è quasi assente, tenera, di colore giallo paglierino chiaro e la pasta, morbida e compatta, di colore giallo-arancio. Nel tipo "a breve stagionatura", più raro, la crosta è color giallo-bruno e la pasta, più consistente, presenta un'occhiatura media e abbastanza diffusa.	
NOTE	
Noto anche come formaggella Bernarda o Bernarde, prende probabilmente il nome da San Bernardo, patrono di Oltressenda Alta, nella Val Seriana. Numerose pubblicazioni testimoniano che la storia di questo formaggio è quasi secolare e si tratta di un prodotto molto richiesto, con una produzione in grado di affermarsi anche al di fuori del suo territorio di produzione.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BRANZI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alta Val Brembana (BG).	Formaggio ottenuto da latte vaccino, a pasta semicotta e stagionatura medio-lunga.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino della Valle Brembana, Serina e Valle Imagna.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si produce con il latte intero di due mungiture che viene scaldato fino a 35-37°C e a cui si aggiunge il caglio con una quantità minima di fermenti per indirizzare la maturazione. Ottenuta la coagulazione, si effettua una prima rottura mentre si scalda fino a temperature di semi-cottura (45-47°C). Si lascia depositare il formaggio sul fondo della caldaia e si estrae, disponendolo nelle fascere. Una volta messo in forma, il formaggio viene pressato per facilitare l'espulsione del siero. La salatura dura 8-12 giorni, ripetuta a giorni alterni oppure in salamoia per 48-62 ore. La stagionatura ha un periodo minimo di 60 giorni ma si può prolungare anche fino ad un anno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma cilindrica, dal diametro di 30-40 cm e uno scalzo di 8-10 cm. Il peso varia dagli 8 ai 13 kg. Crosta sottile.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore delicato, fragrante, poco salato, con aroma caratteristico. La crosta è di colore giallo paglierino e tende al marrone con la stagionatura, mentre la pasta è di colore avorio, leggermente paglierino se stagionato a lungo. La struttura della pasta è compatta, elastica, con occhiatura diffusa.	
NOTE	
Porta il nome di un piccolo paese dell'alta Valle Brembana, dove dai primi dell'Ottocento si teneva un rinomato mercato di formaggi e una fiera bovina. Il 21 settembre numerosi commercianti vi si recavano per ricercare il formaggio che da essa prese il nome. Il formaggio grasso dei Branzi era prodotto durante l'estate sugli alti pascoli dei bacini di Val di Foppolo, Val di Carona e di altre valli limitrofe; veniva poi trasportato nelle casere di Branzi dove stagionava per 40-50 giorni. In passato il Branzi era un formaggio grasso e tipicamente estivo, ma il calo della produzione del formaggio d'Alpe (dalla Seconda Guerra Mondiale) e la diminuzione del prezzo del burro indussero gli agricoltori a produrre formaggio grasso durante tutto l'anno e a soddisfare sempre l'alta richiesta del prodotto. Ha ricevuto il marchio "BERGAMO, Città dei Mille... sapori" della Camera di Commercio di Bergamo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## CADOLET DI CAPRA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Camonica (BS).	Formaggio ottenuto da latte intero di capra, a pasta cruda e a breve stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte di capra, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Viene prodotto solo con latte di capra, di una o due mungiture; il tutto viene riscaldato fino a 34-36°C, temperatura alla quale si aggiunge il caglio. Ottenuta la cagliata si interviene rompendola a dimensione di nocciola-noce. Senza riscaldare nuovamente, si lascia compattare la cagliata e si estrae disponendola negli stampi. Dopo la sgocciolatura si sala a secco una sola volta per faccia nell'arco delle 24 ore. La stagionatura dura 15 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di forma quadrata, ha dimensioni di 8-9 cm di lato, uno scalzo di 3-5 cm e un peso di circa 300 grammi. A volte si può riscontrare una muffa bianca in superficie.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto è gradevole e dolce e l'odore delicato, leggermente acidulo. La pasta risulta morbida ed elastica, di colore bianco.	
NOTE	
<p>In Lombardia le capre sono sempre state allevate dalle famiglie per sostentamento, soprattutto in montagna, dove si rivelano molto utili perché contribuiscono a tener puliti i pascoli e il sottobosco.</p> <p>Solo recentemente la capra ha riguadagnato considerazione e oggi il solo parco dell'Adamello conta quasi 10.000 capi, con più di 1.000 allevamenti quasi tutte di dimensioni medie o piccole e che spesso trasformano direttamente il latte di capra in Cadolet. Tra le tre razze caprine più diffuse vi sono: la Saanen, la Camosciata delle Alpi e la Bionda dell'Adamello, razza autoctona.</p> <p>Esiste una documentazione reperibile presso la Comunità Montana che ne comprova la produzione da più di 25 anni.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	Formaggio ottenuto da latte di capra, di consistenza molle, fresco o a breve stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte di capra, caglio, sale (pepe, erbe aromatiche, peperoncino, facoltativi per guarnizione).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si ottiene dal latte intero di capra, con l'aggiunta di fermenti lattici e di caglio. Dopo una coagulazione lenta e la rottura del coagulo, avviene la salatura manuale, la maturazione rapida (circa 2 giorni) e la stagionatura della durata di una settimana.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha una forma cilindrica di 5 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza. Il peso varia tra i 100 e i 200 grammi. Crosta assente.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce, delicato, un po' acidulo o, se guarnito, in base agli aromi. Pasta color latte, bianca e cremosa.	
NOTE	
Prodotto fin da quando nelle case si lasciava il latte vicino a una stufa ad acidificare. Presso la Regione è reperibile una documentazione che ne comprova la produzione da più di 25 anni.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	Formaggio ottenuto da latte di capra, di consistenza molle, fresco o a breve stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte di capra, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si ottiene dal latte intero di capra, con l'aggiunta di fermenti lattici e di caglio; dopo una coagulazione rapida e la rottura del coagulo, avviene la salatura in superficie, la maturazione per 30 giorni e la stagionatura da 3 giorni a una settimana.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica o parallelepipedica, senza crosta o con una "buccia" sottile e coperta di muffa bianca ( <i>Penicillium candidum</i> ). Il peso è di 200-250 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il prodotto fresco, con maturazione di circa 3 giorni, presenta un sapore acido e poco salato, con un intenso odore di latte e yogurt. Al palato risulta cremoso, gustoso e saporito. Se stagionato, con maturazione di almeno 1 settimana, diventa più compatto, fondente nel sotto-crosta, appena salato, piccante e acquista un odore "dolciastro" che ricorda quello della frutta sovra-matura.	
NOTE	
Si produce più frequentemente nell'area Lariana. Presso la Regione è reperibile una documentazione che ne comprova la produzione da più di 25 anni.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CAPRINO VACCINO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	Formaggio ottenuto da latte vaccino, con fermenti lattici, di consistenza molle, fresco.
MATERIE PRIME	
Latte, sale, caglio, eventuali spezie.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si produce dal latte intero vaccino pastorizzato con l'aggiunta di fermenti lattici e caglio. Dopo la coagulazione e la rottura della cagliata con ramino si dispone nei fagotti che vengono legati e lasciati sgrondare. Seguono la formatura, l'eventuale speziatura, l'avvolgimento in carta pergamena e il confezionamento in vaschette.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica "a tronchetto", con diametro di 2-3 cm, lunghezza di 10 cm e un peso di 80-160 grammi. Il prodotto fresco, con maturazione di circa 1 giorno, è senza crosta; se stagionato, con maturazione di almeno 7 giorni, ha una "buccia" sottilissima, di colore bianco-giallastro, con possibili muffe giallastre o arancioni.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore fresco acidulo e aromatico. Con la stagionatura diventa più compatto, saporito, e acquista odore e aroma di latte cotto e burro fresco. Pasta bianco latte nel prodotto al naturale o con screziature colorate nel prodotto aromatizzato.	
NOTE	
Le famiglie che possedevano una o più vacche si preoccupavano di utilizzare il latte come sostentamento e, senza utilizzare il caglio, lo lasciavano in secchi o mastelli ad acidificare (coagulazione acida). Il tempo di attesa era lungo, anche tre giorni. Poi il latte si trasformava in una cagliata fragile che, una volta spurgata, dava come risultato un formaggio simile al Caprino da latte di capra. Da qui il nome <i>Caprino vaccino</i> . Oggi, per rendere più rapido il processo di produzione, il prodotto viene ottenuto utilizzando metodi di acidificazione indotta (fermenti) e una piccolissima dose di caglio (coagulazione presamica).	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CASATTA DI CORTENO GOLGI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
In origine Comune di Corteno Golgi, ora anche nel resto della Valle Camonica (BS).	Formaggio ottenuto da latte vaccino crudo, semiduro, stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino di razza Bruna Alpina, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Per la produzione della Casatta si utilizza latte parzialmente scremato di due-tre munte, in funzione della stagione, aggiungendo poi l'ultima mungitura intera. Il latte viene portato a 36°C e si aggiunge il caglio; il coagulo si forma in circa 25 minuti. Si rompe la cagliata fino alle dimensioni di pisello, si lascia riposare e si estrae, una volta depositata sul fondo, ponendola nelle fascere. La salatura avviene a secco dopo 24 ore sulla prima faccia e dopo 48 ore sulla seconda. La stagionatura è di 2-5 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Peso variabile a seconda del quantitativo di latte, ma mediamente di circa 3-4 kg. Diametro di circa 30 cm e scalzo di 8-10 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore piuttosto dolce, ma caratterizzato da una leggera acidità dovuta alla modalità produttiva. Ha una crosta di colore giallo, leggermente dura e abbastanza spessa, mentre la pasta è di colore paglierino con una leggera occhiatura.	
NOTE	
La Casatta ha origine dagli alpeggi della Valcamonica dove stagiona su ripiani di legno di antiche casere, spesso di sassi. Non ha mai avuto un reale sviluppo dal momento che, tradizionalmente, veniva prodotto con ridotte quantità di latte, non sufficienti alla realizzazione di un formaggio stagionato. Pertanto, prima che il latte irrancidisse, si produceva la Casatta, a metà tra una formaggella e un vero e proprio formaggio. Ottenuto con latte scremato al 50%, la produzione di Casatta è limitata a una decina di produttori nell'area di Corteno, anche se il caseificio sociale CISSVA di Capo di Ponte ne sta portando avanti una modesta produzione.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CASOLET



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2002 (forse 2000)

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Camonica (BS), Valle di Scalve (BG), Val Brembana (BG). Anche territorio del monte Adamello, entrando nel Trentino-Alto Adige.	Formaggio semigrasso, fresco, a pasta semicotta e semidura, con stagionatura breve o media, prodotto con latte vaccino, crudo, parzialmente scremato per affioramento.
MATERIE PRIME	
Latte, sale, caglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il formaggio si ottiene dal latte crudo di due mungiture, la prima delle quali viene scremata per affioramento, mentre la seconda usata intera. Il latte viene scaldato a 35-36°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia formare il coagulo e quindi si inizia la rottura della cagliata. Durante questa fase si riporta la temperatura a 37-38°C, sempre mantenendo in movimento la massa e rompendola fino alla dimensione di nocciola. Si lascia riposare la cagliata sotto siero (circa 15 minuti) e si estrae ponendola in forme quadrate o nelle vasche di affioramento. Quando il prodotto ha una sufficiente consistenza si tagliano le forme triangolari caratteristiche. La salatura si ottiene con l'uso di sale grosso o in salamoia. La stagionatura è di 15-30 giorni, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presenta con forma di trancio triangolare, con facce piane di lato 20 cm, scalzo diritto di 5-6 cm e peso di circa 2,5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
La pasta è semidura con piccole occhiature sparse, compatta e bianca, ma con la stagionatura diventa paglierina; la crosta è invece sottile, leggermente rugosa e giallo-biancastra, con tendenze alla fioritura. Il formaggio risulta dolce, dal profumo di latticino fresco e il gusto delicato di latte.	
NOTE	
Il termine "casolet" deriva dal latino "caseulus", piccolo formaggio ed ha origini antichissime. È talmente radicato nel territorio che gli abitanti stessi delle vallate dove viene prodotto vengono chiamati "casoletti". Nasce come formaggio casalingo, che veniva prodotto con le mungiture autunnali, più scarse di quelle estive, senza precisi standard di lavorazione, in base alla quantità di latte che si aveva a disposizione. All'origine non aveva una forma propria: a causa del costo considerevole degli stampi in pochi potevano permettersi di comprarli. Quando da un'economia di sussistenza si è passati a un'economia di mercato, è divenuta	

importante anche l'immagine e il prodotto, che deve essere costante anche nella forma, è diventato triangolare.

Il *Casolet* era tradizionalmente il formaggio più consumato nella famiglia contadina e veniva degustato tal quale fresco, o stagionato, ma soprattutto usato per la preparazione di alcuni piatti tipici come lo *strachi parat*, formaggio sciolto in poco burro con uova strapazzate o "ad occhio di bue".

Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025
----------------------	--------------

## CASORETTA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Val d'Intelvi (CO).	Formaggio da latte vaccino, semigrasso, semiduro, a breve stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte parzialmente scremato, latte intero (50:50), caglio, sale. Possibile aggiunta al massimo del 10% di latte caprino.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si riscalda il latte a 38°C e si aggiunge il caglio; segue, dopo un riposo di 45 minuti, la rottura della cagliata (grani di riso). Si raccoglie poi il coagulo in stampi di plastica dove prima si pressa a mano, poi con un peso. Si gira più volte per la salatura a secco che dura una settimana. La stagionatura avviene in cantina per almeno un mese.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro medio di circa 30 cm (da 20 a 50 cm), scalzo di 5-8 cm e peso di circa 6 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Crosta elastica, rugosa, di colore avorio o paglierino. Pasta piuttosto elastica, di colore avorio (paglierino in estate), con occhiatura abbastanza rada, di piccole dimensioni, regolarmente distribuita. Gusto saporito.	
NOTE	
Il comasco è terra di formaggi di alpeggio, in particolare nella Valle d'Intelvi dove nascono formaggi pregiati come la <i>Casoretta</i> , che stagiona almeno un mese e poi viene utilizzato per insaporire le paste, la polenta e così via. Vi è la possibilità di usare attrezzature in legno, rame e tela. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## CRESCENZA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Pianura Padana, in particolare le province di Lodi e Pavia.	Formaggio grasso, freschissimo (maturazione $\leq 10$ giorni, a bassa temperatura), cremoso, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino, intero, pastorizzato.
MATERIE PRIME	
Latte pastorizzato, lattoinnesto naturale, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si aggiunge il caglio al latte pastorizzato e al latte a innesto naturale. Si attende la formazione del coagulo, cui segue la rottura del coagulo, il riempimento degli stampi e la stufatura. Dopo i rivoltamenti viene posto in salamoia per un'ora e successivamente confezionato.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma a parallelepipedo, con lato di 20x20cm e uno scalzo di 4,5 cm. Il peso varia dai 250 grammi a 1 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Latteo, leggermente acidulo-amarognolo. La consistenza è morbida.	
NOTE	
<p>Sul nome di questo formaggio, le cui attestazioni più antiche risalgono al Basso Medioevo (XIII sec.), ci sono due teorie, una "nobile" e l'altra "vernacolare". Nel primo caso "crescenza" deriverebbe dal latino "crescentia" (dal verbo crescere) a indicare la caratteristica del formaggio di gonfiarsi e rompersi se tenuto al caldo durante la breve stagionatura. La seconda teoria lo fa derivare da "carsenza", utilizzato nel dialetto lodigiano per indicare la "focaccia": pane e formaggio erano prodotti negli stessi stampi o di forma simile.</p> <p>La Crescenza appartiene alla famiglia degli stracchini, cioè quei formaggi tradizionali prodotti dopo la transumanza, quando le vacche rientravano in autunno dai monti alla pianura, stanche, "stracch" in dialetto lombardo.</p> <p>Il latte ottenuto in quelle condizioni era considerato particolarmente adatto alla produzione di questi formaggi molli, di maturazione molto breve, spesso utilizzati nelle diete a basso regime calorico perché meno calorici e meno grassi.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FATULÌ



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Camonica (BS).	Formaggio prodotto con latte intero appena munto di capra Bionda dell'Adamello, a pasta semicotta, a media stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte di capra Bionda dell'Adamello, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si produce con il latte intero e fresco di una sola mungitura, a cui si aggiunge il caglio a 28-30°C. Si attende la formazione del coagulo e, una volta ottenuto, si riscalda la cagliata fino a 40°C per circa 10 minuti. Si mantiene agitata continuando a romperla fino alle dimensioni di pisello o grano di riso. Si lascia riposare, quindi si estrae e si mette nelle formine. Una volta terminato il processo di sineresi avviene la salatura, che può essere fatta sia in salamoia che a secco (quest'ultima più diffusa). Il processo di affumicatura avviene su apposite grate all'interno dei camini, mentre la stagionatura dura da 1 a 3 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma cilindrica, dal diametro di 20-25 cm, scalzo di 3-5 cm e peso di 400-500 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
La pasta è morbida ed elastica, di colore giallo, mentre la crosta risulta più o meno scura a seconda della durata dell'affumicatura e presenta i caratteristici solchi lasciati dalla grata sulla quale il formaggio viene depositato in questa fase. I profumi sono intensi, netti, dalle evidenti note affumicate, ma anche da sentori erbacei e di frutta secca.	
NOTE	
<p><i>Fatuli</i> in dialetto significa "piccolo pezzo". Alcune fonti tramandate oralmente riportano come motivazione originaria per le ridotte dimensioni di questo formaggio l'abitudine degli allevatori di usare come fascere i piatti fondi utilizzati per le minestre.</p> <p>Il formaggio è un caprino molto particolare e raro, realizzato ancora da alcuni casari con latte crudo proveniente da una razza autoctona, la Bionda dell'Adamello.</p> <p>Con il riconoscimento PAT e, nel 2007, come Presidio Slow Food il <i>Fatuli</i> è stato riscoperto come formaggio caprino tradizionale. Esistono numerosi produttori che si differenziano per la pratica di affumicatura, per la tecnologia di produzione, per il magazzino di stagionatura e, naturalmente, per la mandria di capre che ciascuno ha. La produzione è rimasta piuttosto modesta (circa 100 quintali all'anno).</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FIORONE DELLA VALSASSINA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valsassina (LC).	Formaggio ottenuto da latte vaccino, può essere speziato, fresco o stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino, caglio, sale	
TECNICA DI PRODUZIONE	
<p>Dopo la raccolta il latte viene riscaldato in caldaia con l'aggiunta di siero e/o caglio. Dopo il riposo di 24 ore in un locale a 20°C, si estrae con spannarola e si dispone in sacco dentro a stampi; si lascia sgrondare per 12-24 ore, quindi avviene la salatura. Nel caso del prodotto fresco si ha l'aggiunta di un terzo del sale e la stagionatura di 5-6 giorni; nel tipo più stagionato (che ha microflora del Taleggio) vengono sostituiti i teli e permane un mese in grotta; quindi, può seguire un eventuale lavaggio con acqua e sale.</p>	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
<p>Ha una forma cilindrica di 5 cm di diametro e 7 cm di scalzo, con un peso che è di circa 200 grammi.</p>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<p>Il prodotto fresco presenta pasta incoerente, di colore chiaro in inverno e più giallognolo in primavera-estate; il gusto è acidulo e fragrante. Nella versione stagionata il sapore è più marcato, piccante e amarognolo.</p>	
NOTE	
<p>Si chiama così perché, quando la cagliata viene divisa, la massa caseosa si apre a forma di fiore.</p> <p>Il formaggio è prodotto in Valsassina, zona montuosa della provincia di Lecco che abbraccia le valli della Pioverna e del Varrone. Il clima temperato della massa d'acqua del lago di Como e le altitudini, fra i 200 metri della riva e i 2500 metri delle cime più elevate, consentono vegetazioni molto diverse: dall'ulivo alla quercia, dal castagno al faggio, compresi cereali e verdure, con pascoli abbondanti e ricchi di essenze erbicole.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FIURÌ O FIURIT



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Tutte le valli bresciane e bergamasche.	Fiore di ricotta.
MATERIE PRIME	
Siero della lavorazione del formaggio e acido citrico.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La preparazione non ha particolarità, perché è un prodotto che si ottiene durante la preparazione della ricotta. Per essere precisi è il “fiore della ricotta”, da cui deriva il nome. Infatti, portando il siero alla temperatura di 85-90°C ed aggiungendo acido citrico, si avrà una sorta di “fioritura”, cioè di una formazione di coaguli che vengono a galla poco tempo prima della formazione della ricotta. Si interviene separando e raccogliendo il <i>fiurit</i> mediante una spatola, per evitare che si mescoli con la ricotta. Fatto questo il prodotto è pronto, si lascia raffreddare e lo si mantiene in frigorifero.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presenta con consistenza cremosa e semiliquida.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto è molto delicato, leggermente dolce, a metà tra lo yogurt e la ricotta. Nel complesso è molto gradevole e fresco.	
NOTE	
<p>Originariamente tipico prodotto di autoconsumo, vista la necessità di essere consumato freschissimo. La sua deteriorabilità, infatti, ne rende difficile la commercializzazione al di fuori delle zone di produzione.</p> <p>Abitualmente era prodotto d'estate, in alpeggio, in epoche in cui la disponibilità di manodopera non rappresentava un problema. La preparazione richiede molto tempo, motivo per cui in anni recenti la possibilità di assaggiare questo latticino è stata quasi nulla.</p> <p>Ad oggi, grazie alla lungimiranza di alcuni casari il <i>Fiuri</i> è nuovamente reperibile, d'estate e d'inverno, in caseifici e aziende delle valli. In alpeggio è prodotto dai caseifici sociali di montagna, in particolare dal Caseificio Sociale Valsabbino durante tutto l'anno. Merita una menzione anche il <i>Fiuri</i> di Valtorta prodotto nel comprensorio sotto la tutela del Presidio Slow Food. In malga il <i>Fiuri</i> si può produrre anche senza l'aggiunta di acidificante, raccogliendo la crema che affiora nella caldaia prima della produzione di ricotta.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FONTAL



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	Formaggio ottenuto da latte intero vaccino a media maturazione.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale, batteri lattici.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Al latte vaccino pastorizzato si aggiunge l'innesto di lattococchi mesofili. La coagulazione avviene a 30-35°C per 25-35 minuti, fase a cui segue la pressatura per lo spurgo del siero e l'aggiunta di sale. Successivamente il formaggio viene immerso in salamoia, mentre la stagionatura avviene a 8-10°C per 40-60 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma rotonda e concava di diametro 30-40 cm con scalzo di 8-10 cm. Il peso varia dagli 8 ai 12 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
La crosta è sottile, abbastanza morbida ed elastica, di colore giallo paglierino chiaro e colorata con cere plastiche. La pasta, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura rada, tondeggiante, medio-grande e sparsa, ha una consistenza elastica, tenera e compatta. Il sapore è dolce e delicato, poco pronunciato.	
NOTE	
<p>Il primo documento scritto nel quale si nomina un formaggio assimilabile al Fontal risale al 1477, quando nel suo "Summa Lacticinorum" Pantaleone da Confienza descrisse il "Vallis Augustae caseus". In questo testo il formaggio è definito burroso, grasso, facile da liquefarsi tanto da essere consumato su fette di pane arrostito.</p> <p>L'utilizzo del nome "Fontal" risale al 1955, anno in cui vennero introdotte le <i>Denominazioni di Origine</i> e sia la Fontina che l'Emmental vennero tutelate come formaggi tipici. Per distinguere i formaggi prodotti in modo analoga e, fino ad allora venduti impropriamente come Fontina, questi vennero chiamati "Fontal" (fusione Fontina ed Emmental).</p> <p>La produzione del <i>Fontal</i> è iniziata in Trentino, nella Val di Non, da un'azienda che produceva burro negli anni '60 e '70. Sempre a partire dagli anni '70 il formaggio è stato prodotto a livello industriale dai grossi caseifici cooperativi trentini che disponevano dell'attrezzatura necessaria e della qualità del latte utilizzato, caratteristiche che ne hanno facilitato l'estensione della produzione anche su tutto il territorio lombardo.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FORMAGELLA DI MENCONICO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Area montana dell'Oltrepò pavese (PV).	Formaggio ottenuto da latte vaccino, di consistenza molle, a breve stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si ottiene dal latte vaccino di 2 mungiture, pastorizzato, a cui vengono aggiunti i fermenti lattici. Si effettua la coagulazione a 37°C per 45 minuti, seguita dalla rottura media del coagulo e la salatura in salamoia. La stagionatura dura da 15 a 40 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presenta come una formaggetta bassa e rotonda, dal diametro di 20 cm e un peso compreso tra i 600 grammi e 1 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce e delicato, con intensità che si accentua man mano che si completa il processo di maturazione. Crosta ruvida e morbida, di colore bianco o avorio; pasta di colore bianco, morbida, priva di occhiatura.	
NOTE	
Tipica produzione dell'area montana e della collina pavese, la <i>Formaggella di Menconico</i> è prodotta nell'omonimo paese della provincia di Pavia e in tutta l'area montana dell'Oltrepò pavese. Nel mondo dei formaggi, con il termine formaggella si indica una serie molto numerosa di prodotti, al punto che ogni località potrebbe distinguere la propria dalle altre, anche solo per qualche piccolo particolare come il tipo di latte, l'alimentazione delle lattifere (erba fresca o fieno), aromi utilizzati nella preparazione, passi tecnologici ecc. Alcuni requisiti però sono comuni quali: la provenienza da aree montane e collinari; l'essere ottenuta dalla lavorazione del latte vaccino intero, talvolta appena munto; la consistenza a pasta morbida, dal gusto delicato; la pezzatura ridotta, la stagionatura relativamente breve e facile da conservare.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FORMAGELLA DELLA VAL BREMBANA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Val Brembana (BG).	Formaggio da latte intero di vacca, a pasta semicotta, a media-lunga stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
<p>Il latte crudo di una o due mungiture, intero od eventualmente scremato manualmente (latte della prima mungitura) viene scaldato fino alla temperatura di 34-36°C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. Si attende che si formi il coagulo e si rompe con la spannarola delicatamente in superficie. Si lascia riposare, si interviene nuovamente scaldando il tutto fino a 40-42°C mentre si rompe il coagulo fino alle dimensioni di nocciola. Si lascia riposare e depositare sul fondo per circa 10 minuti e si estrae la cagliata disponendola nelle formine; la salatura avviene a secco. La stagionatura dura 25-30 giorni se consumata morbida, ma arriva anche a 60 giorni se la si preferisce stagionata.</p>	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica, dal diametro di 18-22 cm e uno scalzo convesso di 5-8 cm. Il peso è di 1,5-2 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<p>Il sapore è delicato, ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce. La pasta, da bianca a paglierino con la stagionatura, è morbida, compatta con occhiatura sottile; la crosta è sottile, liscia e regolare, più scura con la maturazione.</p>	
NOTE	
<p>I formaggi della Val Brembana erano conosciuti e molto apprezzati fino a Venezia. Nel 1600 il governatore Alvisi Priuli, per aggirare i dazi imposti dal Ducato di Milano su tutte le merci prodotte nella zona, commissionò una strada che attraversava l'intera valle sino a raggiungere la Valtellina: l'aumento dei traffici che ne derivò, influi positivamente sull'economia della valle e diede maggior valore anche ai formaggi. La Val Brembana è un territorio ricco di allevamenti dove nascono molti formaggi di tradizione secolare come la Formaggella della Val Brembana, apprezzata per le sue caratteristiche organolettiche, soprattutto nel periodo estivo.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## FORMAGELLA DELLA VAL DI SCALVE



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle di Scalve (BG).	Formaggio da latte intero vaccino appena munto, a pasta semicotta, a breve-media stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Viene prodotta con il latte di una mungitura lavorato immediatamente ad una temperatura di 30-32°C, al quale si aggiunge il caglio liquido di vitello; in circa 20 minuti si ottiene il coagulo e si interviene rompendolo prima delicatamente, poi scaldando nuovamente alla temperatura di 40-42°C e rompendolo fino alla dimensione di grano di riso (operazione che dura 15-20 minuti). Si lascia, quindi, depositare e riposare per 15 minuti e si estrae mettendo la cagliata nelle formine. La salatura si fa a secco per 3-4 volte o in salamoia per 8-12 ore a 12-15°C. La stagionatura è solitamente di 20-30 giorni, ma può essere stagionata anche 60 giorni se si preferisce con pasta più compatta e consistente.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
La forma è cilindrica, con facce piane di diametro di 17-22 cm, scalzo di 4-8 cm e peso di 1,5-2 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il suo aroma molto delicato si presenta con più intensità nella produzione estiva per la presenza di componenti del foraggio fresco di montagna. Il sapore è solitamente gradevole e dolce, armonico. La crosta appare ruvida, giallognola, sottile e friabile, che diventa liscia e più spessa a stagionatura avanzata. Pasta di colore bianco, morbida, con occhiatura sottile.	
NOTE	
Non è possibile determinare con esattezza l'epoca della sua comparsa, ma si sa con certezza che la formaggella è nata nella Val di Scalve da cui porta il nome. Una leggenda racconta che nel XII secolo la figlia di un console, ospite di un collegio di Bergamo, desiderando gustare di nuovo il formaggio che aveva mangiato in una vacanza precedente, fece impazzire i frati del luogo fino a quando non le fu trovato il tipo desiderato. Da allora, per distinguerlo da altri formaggi, lo chiamarono Formaggella della Val di Scalve. Si racconta che in passato fosse molto apprezzata per le qualità "terapeutiche". Le analisi odierne hanno confermato che si tratta di un formaggio multivitaminico, ricco di sali minerali, soprattutto calcio, magnesio e potassio.	



Il Ministero dell'Agricoltura finanziò e attivò un progetto di ricerca con la finalità di "applicare nuove tecnologie al servizio di un mercato sempre in evoluzione", basandolo proprio sullo studio di questa Formaggella. I risultati sono stati pubblicati su "Italia agricola" (12-1975).

Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025
----------------------	--------------

## FORMAGELLA DELLA VAL SABBIA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Sabbia (BS).	Formaggio da latte vaccino, a pasta morbida, semicotta, a breve-media stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte pastorizzato o crudo, fermenti lattici, <i>Penicillium candidum</i> , caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Per la produzione si usa latte intero pastorizzato, che viene portato alla temperatura di 38°C e a cui si aggiungono i fermenti lattici, il <i>Penicillium</i> ed il caglio liquido. Si attende la formazione del coagulo e si interviene con un nuovo riscaldamento (semi cottura) fino a 41°C, rompendo la cagliata a dimensioni di nocciola. Si lascia poi depositare la cagliata e la si estrae disponendola nelle formine. La salatura avviene in salamoia. La stagionatura dura circa 30 giorni, ma a volte si protrae fino a 60 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 18 cm, scalzo diritto di 5-6 cm e peso di 1,7-1,8 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce, pieno, intenso profumo di latte. La crosta è giallo-bianco mentre la pasta paglierina.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FORMAGELLA DELLA VAL SERIANA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni del territorio della Valle Seriana (BG).	Formaggio da latte vaccino, a media-lunga stagionatura, grasso, a pasta semicotta.
<b>MATERIE PRIME</b>	
Latte, caglio, sale.	
<b>TECNICA DI PRODUZIONE</b>	
<p>La materia prima di partenza è il latte crudo, generalmente di due mungiture: la prima viene lasciata riposare e scremata per affioramento, la seconda è aggiunta intera. Le due munte vengono mescolate e il latte viene portato a 35-38°C, aggiungendo quindi il caglio liquido di vitello. Si ottiene la cagliata della consistenza voluta, si rompe il coagulo delicatamente con la spannarola fornendo altro calore fino a circa 40-42°C; si rompe la cagliata con lo spino fino alle dimensioni di noce-nocciola. Si lascia poi a riposo sotto siero per 20-30 minuti, si estrae e si pone nelle formine. La salatura si fa a secco per 3 giorni consecutivi a 10-15°C. La stagionatura può durare dai 15-20 giorni fino a 2-3 mesi.</p>	
<b>PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO</b>	
Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 16-20 cm, scalzo convesso di 4,5-8 cm e un peso di 1,5-2,0 kg.	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<p>Il profumo è delicato, aromatico, che diventa più intenso con la stagionatura; gusto dolce, leggermente acidulo.</p> <p>La pasta è morbida e compatta, bianco-paglierina con occhiatura variegata. La crosta liscia e sottile è bianco-giallognola, compatta e spessa con la stagionatura.</p>	
<b>NOTE</b>	
<p>Nella Val Seriana la presenza di bovini, e relativi allevamenti, è testimoniata fin dal secolo XVI e, ancora oggi, nel territorio di produzione si mantiene la tradizione della caseificazione alpina. Già dal 1200 la produzione casearia era rinomata, i formaggi fungevano da oggetto di scambio commerciale e venivano consegnati come contributo ai proprietari di fondi agricoli.</p> <p>Questo formaggio è diventato noto per le deroghe ottenute per la produzione a latte crudo.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FORMAGELLA DELLA VAL TROMPIA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Trompia (BS).	Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a breve stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte, fermenti lattici, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Al latte intero vaccino subisce un trattamento termico di pastorizzazione lenta/termizzazione (62°C per 30 minuti), seguito dall'aggiunta di batteri lattici. La temperatura di coagulazione è di 35°C-38°C, si lascia formare il coagulo che quindi si rompe fino a dimensioni medie (nocciola), mentre si riscalda la cagliata fino a 40-42°C. La salatura si ottiene a secco e la durata della stagionatura è di 20-25 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 20-25 cm, uno scalzo convesso di 4 cm e un peso di 1,8-2,0 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Profumo delicato di erbe di montagna; gusto dolce e armonico. La crosta è sottile, la pasta morbida al taglio con occhiatura piccola sparsa.	
NOTE	
La Val Trompia è una delle tre valli principali della provincia di Brescia. Pare derivi il nome dai Trumplini, antica popolazione retica. Ferdinando I d'Austria, intorno al 1860, commissionò un lavoro per accertare quali fossero i prodotti e i derivati del latte presenti nella valle. Dai risultati emersero dati ancora oggi confermabili e, in particolare, la presenza di una copiosa produzione di burro, formaggelle e stracchini. Produzione casearia tipica delle montagne lombarde, la Formaggella della Val Trompia è stata molto rivalutata dal punto di vista commerciale e produttivo. La necessità di produrre formaggi a pasta morbida dal gusto delicato, facili da conservare e con pezzatura adatta alle necessità di consumo attuali, ha indotto numerosi casari ad aumentare l'offerta di questi formaggi caratteristici.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

---

## FORMAGELLA DELLA VALCAMONICA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valcamonica (BS).	Formaggio da latte vaccino, a breve stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La produzione tradizionale dice di utilizzare il latte crudo, appena munto, al quale vi si aggiunge il caglio e si attende che si formi il coagulo (circa 30 minuti). Una volta ottenuta la coagulazione si rompe la massa con la "spannarola" e quindi con lo spino, fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando contemporaneamente fino a 39°C. La salatura si attua in sole due volte a secco. La stagionatura va dai 15 fino ai 40 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica, con facce piane di dimensioni variabili, scalzo di 4 centimetri e peso di 1,0-1,5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il profumo è intenso e tipico del latte e il gusto è dolce e delicato. Il colore della crosta è paglierino, mentre la pasta è di colore paglierino chiaro, che si intensifica con la stagionatura.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FORMAGELLA TREMOSINE



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.	Formaggio da latte vaccino, di consistenza molle, a pasta semicotta, a media stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte, fermenti lattici, sale e caglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte intero viene pastorizzato e successivamente raffreddato a 36°C. Dopo la coagulazione avviene la rottura della cagliata fino alla dimensione di grani di mais, seguita dal riscaldamento a 40°C e al versamento della massa negli stampi cilindrici. Dopo 24 ore, si procede alla salatura mediante salamoia per circa 24 ore. La stagionatura dura almeno 40 giorni e avviene in locali a temperatura controllata.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Le forme hanno un peso variabile tra gli 1,4 e gli 1,8 kg, un diametro di 16-18 cm e uno scalzo di 5-7 cm. La caratteristica visiva distintiva della formaggella è il marchio a croce di Tremosine riportato su una delle facce.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce e delicato, leggermente salato. La pasta si presenta morbida e occhiata.	
NOTE	
Formaggio tradizionale della Lombardia che viene prodotto interamente nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, territorio della Comunità Montana di Brescia e dell'alto Garda, nell'altopiano di Tremosine. Sulla superficie del formaggio è presente la croce di Tremosine, incisa su una delle facce della forma, simbolo presente sullo stemma del comune. Il latte di produzione locale viene raccolto tra i soci del Caseificio Sociale Alpe del Garda che si occupa della lavorazione e della stagionatura. La <i>Formaggella</i> oggi rappresenta uno dei formaggi più conosciuti e apprezzati della tradizione casearia delle montagne dell'Alto Garda. Per valorizzare al meglio questi formaggi tipici proprio qui è nato recentemente un Consorzio di tutela.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FORMAGGIO D'ALPE GRASSO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Tutto il territorio montano della Regione Lombardia (province di Brescia, Bergamo, Sondrio, Como, Varese, Pavia, Lecco).	Formaggio da latte intero, a pasta cotta, prodotto in alpeggio, stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte, sale e caglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte intero viene scaldato a 37-38°C, per poi aggiungervi il caglio. Dopo circa 40 minuti, ottenuto il coagulo, si interviene tagliandolo e quindi lo si lascia depositare. Si rompe la cagliata e si porta la temperatura fino a 48-49°C, sempre rompendo il coagulo fino ad ottenere le dimensioni di grana di riso. Fatto questo si permette al coagulo di ricompattarsi depositandosi sul fondo. L'estrazione avviene manualmente, aiutandosi con un telo di lino, e si dispone nelle fascere. La salatura viene fatta a secco con sale grosso e si inizia salando la prima faccia dopo 12 ore e la seconda dopo altre 12 ore. Ultimata la salatura il formaggio viene posto a stagionare per almeno 6 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica e un peso di 8-10 kg, anche se a volte è possibile trovare forme fino a 18 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto molto saporito, mai forte, spesso con profumo di erbe, che risulta sempre molto caratteristico e facilmente distinguibile dal Nostrano di "fondo valle". La crosta è di colore paglierino tendente allo scuro se trattata con olio di lino. La pasta è di colore paglierino, che scurisce con la stagionatura.	
NOTE	
Prodotto in alpeggio, anche a quote abbondantemente sopra i 2000 metri, da latte di vacche allevate nelle malghe di montagna. I migliori produttori lombardi di formaggio grasso di alpeggio sono sempre stati i casari delle valli Orobiche, in particolare delle valli del Bitto e della Val Tartano.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FORMAGGIO D'ALPE MISTO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alpeggi delle province lombarde di Brescia, Bergamo, Como, Sondrio, Pavia, Varese.	Formaggio da latte vaccino e caprino, a pasta semicotta, stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino e caprino, sale e caglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si miscela circa il 20% di latte caprino con l'80% di latte vaccino, scaldato a 37-39°C. Si aggiunge poi il caglio e si lascia riposare per circa 35 minuti; il coagulo viene rotto a grana di riso, mantenendolo in costante movimento. Lo si lascia depositare e poi riposare per circa 10 minuti nel siero caldo. Si estrae e si pone in fascere. La salatura si ottiene con sale secco applicato su singole facce a giorni alterni per più giorni. La stagionatura va da 30 a 90 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di dimensioni variabili e con un peso compreso tra i 5 e gli 8 kg a fine stagionatura.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto delicato, pastoso e con un leggero retrogusto ircino. Profumo intenso. La crosta giallo paglierino è più chiara di uno stagionato di solo latte vaccino, la pasta quasi bianca. L'occhiatura è solitamente fine e abbastanza regolare.	
NOTE	
Nelle malghe alpine vacche e capre pascolano assieme, ovviamente rispettando le diverse attitudini alimentari: le vacche negli alpeggi ricchi di erba, a quote basso-medie, e le capre più in alto, dove si trovano le rupi alpestri. È naturale quindi che, alla fine di ogni giorno, venga usato il latte di entrambe le lattifere per fare formaggi come il Misto d'Alpe in cui la quota di ognuna delle specie rispecchia la diversa capacità produttiva. In origine i formaggi di malga venivano prodotti direttamente in alpeggio. Oggi in alcuni casi sono trasportati a valle nei locali per la stagionatura (circa 20 giorni dopo la mungitura) o prodotti direttamente a valle, in caseifici che ricevono giornalmente latte proveniente da più di una malga.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Tutti i territori montani della Regione Lombardia (province di Brescia, Bergamo, Pavia, Sondrio, Lecco, Como, Varese).	Formaggio da latte parzialmente scremato, a pasta cotta, prodotto in alpeggio, stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte utilizzato è solitamente derivante da due mungiture, la prima lasciata riposare per 36 ore e la seconda per 24 ore. Al momento della trasformazione si procede alla scrematura manuale del latte, che viene privato della panna. Fatto questo si scalda la massa attorno ai 36-38°C e vi si aggiunge il caglio. Si attende che si formi il coagulo, quindi si interviene rompendo la cagliata fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando fino a 40-42°C. Raggiunta la temperatura si lascia depositare la cagliata e, quindi, si estrae manualmente aiutandosi con il telo di lino, si pone la cagliata nelle fascere predisposte e si lascia spurgare. La salatura dura circa una settimana, salando a secco a giorni alterni. La stagionatura varia dai 40 giorni a 6-8 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha dimensioni variabili tra 8 e 12 kg, a seconda della disponibilità del latte in alpeggio. Il diametro è di 30-40 cm e lo scalzo di 8-13 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
È un formaggio duro, dolce, con una leggerissima acidità, ma molto gradevole. La crosta è solitamente giallognola, la pasta paglierina e presenta micro-occhiature.	
NOTE	
Il <i>Formaggio d'alpe semigrasso</i> rientra nella categoria dei formaggi "nostrani" con metodologia praticamente identica al Nostrano semigrasso invernale da cui, però, si differenzia per l'aroma caratteristico dato dall'alimentazione delle bovine al pascolo. Il Semigrasso d'alpeggio nasce dalla necessità di produrre anche il burro di alpeggio, ricco di colore che tende al giallo e di sapore che ricorda il profumo delle essenze montane.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FORMAGGIO VAL SERIANA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Seriana (BG).	Formaggio da latte vaccino crudo, a pasta semicotta, stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si ottiene usando il latte di due mungiture, la prima delle quali viene sgrassata, spesso ancora a mano. Il latte si scalda alla temperatura di circa 37-39°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia coagulare per circa 35 minuti e quindi si interviene tagliando e rompendo la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si fornisce nuovamente calore portando la temperatura a circa 42-44°C. Si lascia riposare la cagliata per una decina di minuti sotto siero e quindi si estrae mettendola in fascera. La salatura si ottiene a secco con sale grosso. Stagionatura da 4-6 mesi, sino ad un anno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro di 30 cm, scalzo diritto di circa 10 cm e peso di 8-10 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce, profumato e delicato. La crosta è solitamente giallognola, la pasta paglierina e presenta micro-occhiature.	
NOTE	
Viene prodotto esclusivamente nel periodo estivo, negli alpeggi della Val Seriana in provincia di Bergamo, a quote da 1200 a 2000 metri, da latte di vacche allevate nelle malghe.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FORMAI DE LIVIGN



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Livigno (SO).	Formaggio prodotto con latte crudo, semigrasso, a pasta semicotta, a stagionatura breve o media.
MATERIE PRIME	
Latte semigrasso, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La lavorazione prevede l'aggiunta del caglio al latte crudo di partenza, con diverse possibilità di utilizzo del latte con contenuto variabile del grasso. La cagliata viene tagliata e cotta, mentre la salatura è fatta a mano. In latteria, invece, il latte è scaldato a 35-36°C, viene aggiunto il caglio e si ha la successiva rottura della cagliata. A ciò segue l'agitazione e il riscaldamento a 38-40°C, l'estrazione dal siero e il tutto viene messo in fascere. Si ha poi la salatura in salamoia e la stagionatura per un minimo di 60 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro 38-40 cm, scalzo diritto di circa 10 cm, peso di circa 10 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e delicato nel caso del formaggio giovane, più intenso se invecchiato. Presenta un colore all'interno giallo paglierino e un'occhiatura a occhio di pernice.	
NOTE	
Viene prodotto tutto l'anno nel comune di Livigno (SO), da latte di vacche generalmente allevate nelle aziende di fondo valle. È considerato un formaggio di tipo "latteria", ma la produzione estiva può provenire anche in pascolo, dove si utilizza legna per il riscaldamento e lo <i>Stein de ram</i> (paiolo).	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FRUMAGIT DI CURIGLIA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2007

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni di Curiglia con Monteviasco, Veddasca, Dumenza, in provincia di Varese.	Formaggino di latte crudo caprino a coagulazione presamica.
MATERIE PRIME	
Latte di capra, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte crudo viene riscaldato alla temperatura di 30-35°C e addizionato con caglio di vitello liquido. La cagliata, presamica, subisce una rottura alle dimensioni di una noce o di una nocciola. La pasta viene poi lasciata alcuni minuti in sosta sotto siero, quindi estratta e posta nelle fuscelle, cui segue la salatura a secco. Si consuma dopo una settimana di stagionatura.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma ellissoidale, a facce piane con asse maggiore di circa 8 cm e quello inferiore di circa 6 cm. Lo scalzo è di 2,5-3 cm e un peso di circa 80 grammi. La superficie esterna è senza crosta o con pelle sottilissima, talvolta muffettata. Si caratterizza per un'umidità del 50%; un rapporto grasso sul secco 51%, un quantitativo di proteine del 21%; pH 5,6 - 6,3.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce con note lattiche nel prodotto fresco, fungine e animali in funzione delle condizioni di maturazione. La pasta è morbida, untuosa, a volte cremosa nel sottocrosta, di colore bianco e l'occhiatura è assente o di dimensione fine e rada.	
NOTE	
L'allevamento della capra era molto comune tra le famiglie locali anche quando, agli inizi del XIX secolo, si provò a bandirlo per ridare vitalità ai pascoli. Il latte di capra veniva usato sia come ingrediente per le minestre, sia per fare in casa il <i>Frumagit</i> , "piccolo formaggio" o "formaggino". Divenne poi fonte di reddito, quando le donne lo portavano a Luino con il gerlo per venderlo al mercato. La reputazione dei formaggini di Curiglia e Monteviasco era notevole tanto che erano ricercati non solo da privati ma anche da rivenditori, addirittura della sponda opposta del lago (Canobbio e Intra). Intorno al <i>Frumagit</i> è nata la "Comunità del cibo di Curiglia-Monteviasco" per volontà di un gruppo di agricoltori e allevatori locali e della Condotta Slow Food della provincia di Varese, per preservare e sviluppare l'allevamento delle capre.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FURMAGG DE SÉGIA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2011

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Zona montana delle valli del luinese e alcuni comuni della Valcuvia, provincia di Varese.	Preparazione a base di formaggi a latte crudo caprino ed eventualmente misto con eventuale aggiunta di pepe nero.
MATERIE PRIME	
Formaggi di capra prevalentemente a coagulazione presamica, formaggi misti vaccini e caprini, siero di latte, pepe.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
I pezzi di formaggio di capra o misto vengono tagliati in dischi orizzontali, stratificati e conditi con sale e pepe, fino al bordo. Una volta completata questa operazione, si copre il mastello con un telo inumidito di siero e un coperchio di legno e lo si sigilla con un peso. La maturazione minima è di 40 giorni a temperatura tra 10 e 14°C.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
È un formaggio grasso, di breve o media stagionatura a pasta semidura. Si caratterizza per un'umidità al 41%, materia grassa sul secco 52%, proteine 23%, pH 5,2.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
La crosta è color avorio, con lieve erborinatura, mentre la pasta risulta compatta, ma spalmabile, a volte friabile di colore bianco. Il gusto è forte e piccante, con note speziate, aromatiche, fungine, di nocciola.	
NOTE	
Prodotto nelle valli montane varesine (Travaglia, Dumentina, Veddasca) e in alcuni villaggi della Val Cuvia, il <i>Furmagg de ségia</i> (conosciuto anche come " <i>Bicc</i> " o " <i>Cacc</i> ") è un prodotto di un'epoca in cui si doveva conservare una scorta di proteine per l'inverno anche recuperando prodotti caseari divenuti troppo duri o troppo molli ("colanti"). Il suo nome deriva dalla "ségia", piccolo contenitore in doghe di legno tenute insieme da cerchi metallici, con un coperchio di legno e bucato per poter fare uscire il liquido. In passato questo prodotto era preparato nella casa di ogni famiglia di fondovalle e prodotto in autunno, alla fine dell'alpeggio. Chi non aveva capre acquistava formaggini di capra e piccole tome dai vicini, le faceva a pezzi e le collocava nella "ségia di famiglia". Anche quando cessò l'esigenza di produrlo per necessità la tradizione proseguì a lungo tanto che Veronelli, nella sua "Guida alle golosità d'Italia - vol. Lombardia" (1968) citava il <i>Furmagg de ségia</i> di Arcumeggia (VA), dove, ogni anno, si svolge la "Sagra del Bicc" in cui l'anziano decano lo prepara come una volta.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## GARDA TREMOSINE



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.	Formaggio da latte vaccino, a pasta cotta, stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte, fermenti lattici, sale e caglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si produce con latte di due mungiture che viene pastorizzato e a cui si aggiungono i fermenti lattici insieme al caglio. Si lascia formare il coagulo per circa 25 minuti, poi si rompe la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, e si porta la temperatura a 46°C. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 40 minuti; quindi, si estrae con teli di lino e si dispone nelle fascere. Il formaggio viene pressato per favorire lo spurgo del siero. La salatura avviene per immersione in salamoia per circa 4 giorni. La stagionatura dura circa un anno, con periodici rivoltamenti e oliatura delle forme.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di 32-34 cm, scalzo di 8-9 cm e un peso di 7-8 kg circa.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
La pasta è compatta e di colore paglierino. Il sapore è più o meno marcato a seconda della stagionatura ma sempre dolce e gradevole.	
NOTE	
<p>Il <i>Garda Tremosine</i> è uno dei tipici formaggi vaccini della fascia "prealpina" italiana. Prodotto sin dal '900 nelle latterie di Tremosine, nel territorio della Comunità montana di Brescia e dell'Altro Garda, è stato recentemente valorizzato dal caseificio sociale Alpe del Garda, a circa 700 m s.l.m. nel cuore del Parco Alto Garda bresciano. Il caseificio è nato nel 1980 con l'obiettivo di valorizzare la produzione di formaggi tipici della zona montana, con caratteristiche qualitative di grande pregio e ricercatezza. Oggi il 90% di latte conferito è trasformato in formaggio Garda stagionato e in Formaggella di Tremosine.</p> <p>È un prodotto certificato dal "Consorzio Valorizzazione Prodotti Razza Bruna Italiana", da CSQA (conforme allo standard DTP 019) e dal "Marchio di Qualità del Parco Alto Garda Bresciano".</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## GRANONE LODIGIANO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Province di Lodi e Cremona.	Formaggio da latte vaccino crudo, stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino, caglio, sale, zafferano (facoltativo).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte di 2 mungiture viene scremato e ad esso si aggiunge il caglio animale, seguito dalla coagulazione a 35°C per 15 minuti. Dopo la rottura media del coagulo, la cagliata viene riscaldata a 45-50°C. La salatura avviene a secco o in salamoia e la stagionatura va dai 2 ai 4 anni. Viene proposto in tre versioni: Raspadura, con maturazione da 5 a 8 mesi, che si presenta in leggerissime foglie ottenute raspando; Lodigiano, di 18 mesi, e Stravecchio, di 24 mesi, che si consumano in purezza o da grattugia.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma cilindrica di diametro 45-50 cm e scalzo di 20 cm. Il peso varia da 45 a 50 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il sapore è salato e la pasta è gialla, di consistenza dura.	
NOTE	
<p>Il Granone Lodigiano era considerato il capostipite di tutti i formaggi grana. Venne prodotto per secoli nelle campagne del territorio lodigiano e in alcune zone limitrofe a nord del Po. La massima espansione si ebbe nel XIX secolo con quasi 450 casoni attivi nella produzione.</p> <p>Come per molti altri alimenti di origine antica, è difficile stabilire con precisione la data di nascita. Secondo tradizione nacque in ambiente monastico, intorno al 1135, anno di fondazione dell'abbazia cistercense di Chiaravalle Milanese, ma non si può escludere venisse già prodotto da tempo.</p> <p>La lunga e difficoltosa lavorazione ha fatto del Grana lodigiano un prodotto anacronistico per i nostri giorni, tanto che trovare oggi una fora di vero Granone lodigiano è molto difficile. Di fatto è dagli anni '70 che non esiste più dato che la sua produzione dipendeva dalla disponibilità di foraggi di marcite (scomparsa in seguito all'introduzione dell'agricoltura intensiva cerealicola). Altre concause sono: l'adozione della vacca Frisona nel dopoguerra a scapito della molto meno produttiva Bruna Alpina; l'impiego di siero-innesti al posto della fermentazione spontanea per mezzo della microflora nativa; l'abbandono della faticosa salatura a secco e della lunga stagionatura necessaria alla formazione del caratteristico aspetto verdastro.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## ITALICO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Pianura lombarda (in particolare province di Lodi e Pavia).	Formaggio ottenuto da latte intero vaccino, semiduro, a media stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale e fermenti lattici termofili.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La produzione avviene con l'aggiunta al latte di fermenti, quindi del caglio; seguono la coagulazione, il taglio del coagulo a dimensione di noce e l'immissione in stampi. Dopo il rivoltamento, la stufatura e la salamoia viene stagionato in frigorifero 20-40 giorni e confezionato.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
La forma è cilindrica, con diametro di 15-20 cm e altezza di 5 cm. Leggermente curvo, concavo o convesso, il peso è di circa 2 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto risulta dolce, delicato, leggermente burroso.	
NOTE	
Tipico della pianura lombarda, in particolare delle province di Lodi e Pavia, oggi viene prodotto anche in Piemonte, Veneto e in piccole quantità in altre zone d'Italia. Con il termine "Italico" – classificato nel 1941 dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste – vengono identificati tutti i formaggi a pasta morbida che per caratteristiche tecnologiche e merceologiche hanno analogie con il formaggio a marchio "Bel Paese", nato nel 1906 da una ricetta di Egidio Galbani. Il "Bel Paese" divenne un prodotto "lussuoso" e innovativo di grande successo, ideato per opporsi ai raffinati formaggi francesi.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## LATTERIA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Brembana (BG).	Formaggio da latte intero vaccino, a pasta semicotta, a medio-lunga stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Viene prodotto con solo latte della zona, intero, crudo, di una mungitura. Si scalda il latte fino ad una temperatura di 34-36°C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. Si lascia formare il coagulo e a formazione avvenuta si interviene con una rottura grossolana facendo uso della spannarola; quindi, si fornisce nuovamente calore e si porta la temperatura della massa a 45-46°C, mentre si rompe con lo spino fino a dimensioni di chicco di riso. Si lascia depositare sul fondo e riposare per circa 10 minuti sotto siero, quindi si estrae, si mette in fascera e si pressa per facilitare la sineresi. La salatura si ottiene ponendo in salamoia per 10-12 giorni. La stagionatura può essere di 60 giorni, ma può durare anche 6-7 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di 30-40 cm e scalzo di 8-10 cm; il peso è di circa 8-10 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto è dolce e delicato se a breve stagionatura, mentre diventa aromatico e piccante dopo l'invecchiamento. Il profumo delicato diventa più marcato nelle forme stagionate. La pasta è morbida ed elastica, con occhiatura piccola e diffusa, di colore paglierino. La crosta sottile, elastica, liscia e regolare, è più scura nello stagionato.	
NOTE	
Formaggio storico delle Latterie Turnarie, una forma di cooperazione molto antica (le prime risalgono al XVI secolo). Le famiglie di piccoli allevatori portavano il latte ogni giorno alla latteria dove, a turno, producevano i formaggi. Questi venivano poi ridistribuiti tra le famiglie in modo proporzionale alla quantità di latte conferita. In altri casi il casaro era sempre lo stesso, ma ogni "casarada" (produzione di una giornata) veniva assegnata a turno alle famiglie in base alla quantità di latte. Questo permetteva di dividere la spesa per i materiali e la legna per il fuoco e di suddividere il tempo dedicato alla trasformazione.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## LATTECRUDO DI TREMOSINE



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2011

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Parco Alto Garda Bresciano (BS).	Formaggio prodotto con latte vaccino crudo, grasso, stagionatura media, pasta morbida.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino crudo, sale, caglio, fermenti lattici.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte crudo, appena munto, viene riscaldato alla temperatura di 34°C, inoculato con fermenti lattici e addizionato con caglio di vitello liquido. La cagliata subisce una rottura alle dimensioni di un chicco di mais. Quindi la pasta viene riscaldata a 39°C, estratta e posta in fascere per lo spurgo.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
La forma è cilindrica, con scalzo leggermente convesso; il peso è di circa 2,5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore marcato, odore di latte e burro. La pasta è morbida, di colore giallo paglierino con occhiatura piccola e regolare.	
NOTE	
Tipico prodotto del Parco Alto Garda Bresciano, zona caratterizzato dalla presenza di un piccolo "sistema alpino" a sé stante, situato sulla riva nordoccidentale del lago, ricco di forti contrasti ambientali di carattere altimetrico (dai 65 m s.l.m. del lago ai quasi 2000 m s.l.m. delle montagne più elevate), climatico e vegetazionale. Già negli anni '20 si ha notizia del "Lattecrudo" prodotto con una metodologia tramandata da generazioni, nelle latterie sparse sul territorio del comune di Tremosine, o nelle malghe quando le mandrie di vacche si trasferiscono negli alpeggi.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MAGNOCA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valli di San Giacomo (SO) e val Chiavenna (SO).	Formaggio semigrasso, da latte vaccino proveniente dalle Valli di San Giacomo e val Chiavenna, a medio-lunga stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale (starter).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si lavora il latte della zona, parzialmente scremato per affioramento e con aggiunta del 10-25% di latte intero. Si aggiunge il caglio di vitello a 30-34°C e viene fatto coagulare per 30-40 minuti. Rotto il coagulo si esegue una semi-cottura a circa 40°C. La maturazione varia da 20-25 giorni fino a 12 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica regolare e peso di 7-12 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il profumo è intenso e conserva il sapore del foraggio e dell'erba dei pascoli alpini. Ha una pasta con occhiatura fine, molle, pastosa e saporita (salata, pungente); la crosta è fine e fiorita.	
NOTE	
La <i>Magnoca</i> non è prodotta in caseifici industriali, ma in piccoli laboratori artigianali ricavati in stalle e latterie private. Il termine "magnoca" nel dialetto locale indica un formaggio fresco. Tradizionalmente in queste vallate il <i>Magnoca</i> costituiva una fonte di sostentamento delle famiglie rurali e un prodotto molto commercializzato nelle botteghe. Tutt'ora si consuma particolarmente nella zona di produzione, ma è conosciuto e apprezzato anche al di fuori. Rappresenta la variante semigrassa del Magro di latteria, altro prodotto tipico della Val Chiavenna e delle valli limitrofe.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MAGRO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Triangolo Lariano (province di Como e Lecco).	Formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, a media stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino (del Triangolo Lariano), caglio liquido, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si produce con latte della zona, pastorizzato e parzialmente scremato con aggiunta di lattoinnesto, a cui segue coagulo con caglio bovino a 37-38°C in circa 30 minuti. Dopo la rottura della cagliata e la messa in stampo avviene la salatura in salamoia e la stagionatura per almeno un mese a 10-12°C.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
La forma ha diametro di 22-30 cm, scalzo abbastanza diritto di 5-8 cm (più convesso nelle forme con scalzo minore) e peso di 3,0 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto è delicato e dolce. È un formaggio a pasta molle, di color giallo paglierino.	
NOTE	
Nell'epoca in cui il burro era un prodotto necessario all'alimentazione delle popolazioni montane, i formaggi venivano fatti scremando il latte della munta serale per utilizzarlo insieme a quello della munta mattutina. Nel Triangolo Lariano (territorio fra i due bracci del lago di Como) l'usanza è ancora viva. In cucina è utilizzato per condire i <i>pizzoccheri</i> , la <i>polenta uncia</i> , il <i>tocc</i> (un piatto della cucina bellagina e del Triangolo Lariano a base di polenta cotta).	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MAGRO DI LATTERIA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Sondrio.	Formaggio da latte vaccino scremato, a pasta semicotta, consistenza semiduro, a media maturazione.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo la scrematura del latte e l'aggiunta del caglio, si ha la coagulazione e la rottura della cagliata, che viene poi cotta a 38-40°C. Segue l'estrazione della cagliata e la messa in fascera, la pressatura, la salatura e la maturazione per almeno 30 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha una forma cilindrica regolare, con facce piane di diametro di 30-45 cm, scalzo di 8-10 cm e peso tra i 7 e i 12 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Formaggio a pasta molle di color giallo paglierino e gusto delicato.	
NOTE	
Viene prodotto nel periodo compreso fra ottobre e maggio, con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento. Come per tutti i formaggi di questo tipo la sua produzione ha radici nell'epoca in cui il burro era considerato un prodotto necessario all'alimentazione, pertanto, i formaggi venivano fatti scremando il latte della munta serale per aggiungerlo a quello della munta mattutina. Il Magro di latteria è poco conosciuto al di fuori della zona di produzione, perché la quantità prodotta è limitata.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MAGRO DI PIATTA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valdidentro (SO).	Formaggio da latte vaccino scremato, a pasta semicotta, semiduro, a media maturazione.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo la scrematura totale del latte viene aggiunto il caglio. Segue la coagulazione, la rottura della cagliata e una cottura a 38-40°C. Una volta eseguita l'estrazione, la cagliata viene messa in fascera, pressata e salata. La maturazione è maggiore ai 45 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha una forma cilindrica regolare, con facce piane di diametro di 30-45 cm, scalzo di 8-10 cm e un peso variabile dai 7 ai 12 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Formaggio a pasta molle e color giallo carico. Il gusto è particolare per l'utilizzo del latte dei pascoli d'alpeggio e la lavorazione con stagionatura artigianale.	
NOTE	
<p>Questo formaggio di "tipo Latteria" ricorda una produzione legata alle latterie in bassa valle che operano prevalentemente nel periodo invernale quando le vacche non sono "in alpeggio", ma utilizzano il latte degli allevamenti situati anche fino a 1800 metri di quota. Per effetto della scrematura molto spinta del latte utilizzato per produrlo, il Magro di Piatta è considerato uno dei formaggi più magri d'Italia. Purtroppo, è a rischio di estinzione perché a Piatta (località del Comune di Valdisotto) i soci-produttori di latte che riforniscono l'unica latteria turnaria ancora attiva sono solo tre.</p> <p>Viene utilizzato preferibilmente come formaggio "da tavola", ma è anche un ingrediente in alcuni piatti locali a base di farina di grano saraceno, quali <i>pizzoccheri</i>, <i>sciatt</i> e <i>chisciöi</i>.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MASCARPIN DE LA CALZA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Val Chiavenna (SO).	Latticino tradizionale.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino e caprino, siero, allume di rocca, aceto o siero acidificato ( <i>maistra</i> ).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Al siero di latte vaccino e caprino si aggiunge il 7-10% di latte di capra e il tutto viene portato a 60°C; quindi viene scaldato a 85°C e addizionato con allume di rocca, siero acidificato o aceto ( <i>maistra</i> ). Si ha poi la separazione del coagulo per affioramento e la massa viene posta in tela a forma di calza. Dopo la fase di asciugatura, viene attorcigliato in alto e messo a riposo per 24 ore; in seguito, è avvolto fresco in foglia vegetale e stagionato per 2 mesi. Può essere guarnito con pepe nero sulla parte inferiore, per $\frac{1}{3}$ della lunghezza, e di peperoncino rosso sulla parte superiore.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di forma tronco conica e costoluto, con peso di 3-5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Presenta una crosta fiorita e una pasta chiara. Il gusto è piccante per lo stagionato, latteo per quello fresco.	
NOTE	
Il nome deriva dal fatto che il coagulo viene messo in una tela a forma di calza prima dell'asciugatura. Il prodotto fresco viene conservato assieme a foglie di alloro ed è ideale come formaggio da tavola per la sua consistenza morbida e quasi spalmabile. Le forme più grandi, più stagionate, vengono accompagnate da verdure cotte e mostarde (è insuperabile in Val Codera con le patate del Piàz o con le castagne mostardate).	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MASCARPONE ARTIGIANALE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Pianura padana (in particolare provincia di Lodi).	Latticino ottenuto per termocoagulazione di panna non pre-concentrata.
MATERIE PRIME	
Panna e acido citrico.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si ottiene dal riscaldamento della panna a bagnomaria fino a 95°C con l'aggiunta di acido citrico diluito in acqua. Dopo la sosta e la separazione del siero si lascia raffreddare prima a temperatura ambiente e poi a 4°C, dopo di che avviene il confezionamento.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Consistenza cremosa.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Crema dolce un po' acidula. Colore bianco tendente al giallino.	
NOTE	
<p>Il nome <i>Mascarpone</i> deriva dal termine lombardo <i>mascherpa</i> o <i>mascarpia</i> che indica la ricotta o la panna. Secondo alcuni il nome esatto del prodotto dovrebbe piuttosto essere <i>mascherpone</i>, derivando da Cascina Mascherpa, una cascina non meglio individuata che si trovava al confine tra le province di Milano e Pavia.</p> <p>La sua produzione ed il consumo risalgono al XII secolo, anche se le sue vere origini non sono del tutto note; l'ipotesi più accreditata è quella legata ad un'utilità ben precisa, ovvero quella di sfruttare il latte delle bovine che, soprattutto nel periodo tardo autunnale, in prossimità dei parti, era molto ricco in proteine e grassi. Inoltre, la stagione invernale era idonea alla conservazione di questo prodotto delicato. Tra i personaggi noti della storia che lo hanno apprezzato, troviamo Napoleone: si dice che gli piacesse molto il Mascarpone, che assaggiò nel 1796 a Lodi.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## MASCHERPA D'ALPE



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2011

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alpeggi delle province di Sondrio e Lecco, dove si produce il Bitto.	Precipitato. Tecnologia di produzione molto simile alla ricotta stagionata.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino e caprino, siero di latte intero, acido lattico e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il siero dalla lavorazione di latte di vacca intero viene scaldato a 65-70°C; successivamente si aggiunge il latte vaccino e caprino nella misura del 5-6% e poi si ha un ulteriore riscaldamento a 85-90°C. Si aggiunge acido lattico e, dopo l'affioramento del prodotto, si ha il travaso in contenitori perforati, lo spurgo e la salatura a secco. La stagionatura avviene in ambiente arieggiato per almeno 30 giorni. A volte leggera affumicatura. Dopo qualche settimana di maturazione il prodotto si copre di una muffa di color marroncino ("fioritura"), che viene periodicamente pulita in occasione della girata delle forme. La sua conservazione non è facile e quella stagionata è un prodotto prezioso perché richiede numerose cure; non tutte le forme possono essere destinate alla maturazione, ma devono essere appositamente selezionate.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presenta in forma tronco conica o cilindrica, con facce piane di diametro medio di 23 cm, scalzo obliquo o diritto di 30 cm, peso di 4 kg. Privo di crosta.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Odore e aroma sono di tipo lattico cotto e leggero vegetale, più intenso col procedere della stagionatura. La pasta è di colore bianco o avorio che con la stagionatura tende al grigio ed è abbastanza asciutta, scagliabile o friabile.	
NOTE	
È una ricotta particolare perché preparata in alpeggio nella seconda metà della stagione, quando il latte è naturalmente più grasso e quando la temperatura inizia a diminuire consentendone una conservazione ottimale. Il termine <i>maschèrpa</i> (da cui deriva anche "mascarpone") pare sia d'origine longobarda e si riferiva probabilmente a un generico formaggio fresco e bianco, ma nella tradizione questo termine viene usato per riferirsi alla ricotta.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MATUSC



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Albaredo (PV), Bassa-Media Valtellina (SO).	Formaggio semigrasso, a pasta semicotta, di produzione primaverile-autunnale, stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il formaggio viene prodotto con latte scremato per affioramento, a cui viene aggiunto il caglio liquido di vitello. Dopo la coagulazione a 30-34°C per 30 minuti segue la cottura della cagliata a temperatura intorno ai 38-40°C. La stagionatura dura oltre i 30 giorni, fino ad 1 anno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha una forma cilindrica regolare di diametro di 20 cm, scalzo di 3 cm e un peso di 1-2 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto con intensità e persistenza da bassa a medio-bassa con l'avanzare della stagionatura. È un formaggio magro con pasta di colore chiaro.	
NOTE	
<p>L'origine del nome <i>Matusc</i> è celtica e ricorda il termine "matte" (telo, in tedesco) che serve ad estrarre la pasta dalla caldaia.</p> <p>Storicamente prodotto solo per l'autoconsumo familiare, nei maggenghi del territorio del morbegnese, nuclei di baite sui versanti di mezza montagna. Qui molta gente del paese trascorreva i mesi primaverili e autunnali dell'anno con pochissimo bestiame ed erano quasi sempre le donne a dedicarsi alla produzione di questo formaggio.</p> <p>Formaggio molto radicato nella cultura del luogo, infatti ancora oggi, nel parlare comune della gente di Albaredo, esiste una precisa distinzione tra formaggio e <i>matusc</i>. Questo è un formaggio fatto in "casa" confezionato dai contadini per il consumo in famiglia. Il latte veniva portato nella "budülera", edificio in pietra il cui pavimento era attraversato da un piccolo canale dove scorreva l'acqua in cui venivano messe delle conche di rame per conservare il latte e far affiorare la crema, fino al raggiungimento di una quantità adeguata a poterlo trasformare in <i>Matusc</i>.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MOTELÌ



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Camonica (BS).	Formaggio da latte di capra a breve stagionatura (tipo cacioricotta).
MATERIE PRIME	
Latte di capra, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte appena munto intero viene sottoposto ad un trattamento termico attorno ai 93°C per ottenere la precipitazione delle sieroproteine, quindi, si raffredda a 35-38°C. A questa temperatura vi si aggiunge il caglio liquido di vitello che in 20-30 minuti forma la cagliata. La massa va tagliata con un taglio incrociato formando prismi della dimensione di circa 5 cm. Fatto questo si estrae la massa aiutandosi con un colino od un mestolo e la si dispone nelle formine. La salatura si fa a secco. La stagionatura va dai 3 ai 15 giorni a 15-18°C.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di forma piramidale o cilindrica, il <i>Moteli</i> ha un'altezza di 9 cm e un peso di 400-500 grammi. Si presenta privo di crosta.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il sapore è gradevole, fresco, dolce, leggermente acido ma delicato. Profumo leggermente acidulo. La pasta è morbida ed elastica, di colore bianco candido.	
NOTE	
Formaggio caratteristico della Val Camonica, prodotto nei mesi da gennaio ad ottobre con latte caprino crudo e intero di capra Bionda dell'Adamello. Tipica della Valle Camonica, questa razza è stata di recente riconosciuta come autoctona dalla Comunità Europea, nonché soggetta a pericolo d'estinzione e tutelata dagli allevatori della zona. Il latte prodotto è l'elemento base per altri formaggi della provincia di Brescia, quali: <i>Fatuli</i> , <i>Stael</i> e <i>Cadolet di capra</i> .	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## NISSO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Staffora, area montana dell'Oltrepò pavese.	Formaggio grasso, a pasta cremosa, di lunga conservazione, prodotto da latte vaccino, ovino, o misto vaccino-ovino, intero e pastorizzato.
<b>MATERIE PRIME</b>	
Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale.	
<b>TECNICA DI PRODUZIONE</b>	
Si produce dal latte di 2 mungiture, che viene pastorizzato e a cui si aggiunge il caglio animale. La coagulazione avviene a 37°C per 45 minuti, cui segue la rottura media del coagulo, la salatura in salamoia e la conservazione nelle <i>amole</i> . La stagionatura dura dai 12 ai 24 mesi, con frequenti oliature della crosta.	
<b>PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO</b>	
Al momento della produzione le forme sono cilindriche, abbastanza piccole, regolari, di dimensioni e peso variabili.	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Formaggio dalla crosta morbida, di colore paglierino e pasta cremosa di colore bianco. Il sapore è mediamente armonico, leggermente salato, con riconoscimenti di lattico cotto, animale (ircino, leggero).	
<b>NOTE</b>	
<p>È un prodotto tipico della tradizione contadina.</p> <p>Si produce nelle vallate appenniniche settentrionali utilizzando latte di vacca, spesso miscelato con quello di pecora ed è chiamato "formaggio che salta o che brucia". In particolari periodi dell'anno, capitava che i formaggi in stagionatura potessero essere attaccati dalla "Mosca del formaggio" (<i>Piophil casei</i>) che penetra nelle forme e vi depone le sue uova. Queste si trasformano in larve (che saltano) e, a loro volta, si cibano del formaggio trasformandolo in una sorta di crema dal sapore deciso e leggermente piccante (che brucia). Tutto questo processo avviene all'interno di vasi con bocca larga, a forma di anfora, chiamati <i>amole</i> in cui vengono messe le forme fino al suo compimento. Oggi non possono essere commerciate forme in cui sono ancora presenti larve vive.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## NOSTRANO GRASSO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Tutto il territorio montano della Regione Lombardia (province di Brescia, Bergamo, Sondrio, Como, Varese, Pavia, Lecco).	Formaggio da latte vaccino intero, a pasta semicotta, prodotto anche in alpeggio e stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte, fermenti lattici, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si produce con latte intero (crudo o pastorizzato), che viene portato a temperatura di 37-38°C e a cui si aggiungono i fermenti lattici ed il caglio in polvere. Si attende la formazione del coagulo e, una volta che la consistenza sembra giusta, si interviene tagliando la cagliata e rompendo la nocciola mentre si cuoce fino a 44°C. Si lascia poi depositare il tutto sul fondo e si estrae disponendo la cagliata nelle fascere. Il formaggio verrà pressato con pesi e verrà salato a secco o in salamoia. La stagionatura consigliata è tra i 4 e gli 8 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma dal diametro di 32-33 cm, scalzo di 8 cm e un peso medio a maturazione di 7-8 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
La stagionatura di almeno 6 mesi dona al formaggio un sapore intenso e persistente, morbido, leggermente sapido, ma con ancora un retrogusto dolce e un profumo pronunciato. La crosta è dura, liscia, leggermente grassa, di colore paglierino scuro o rosso tendente al marrone; la pasta è compatta e ha colore paglierino.	
NOTE	
Il <i>Nostrano</i> è un formaggio conosciuto in tutta la Lombardia. Viene definito "grasso", o "Nostrano conca", per distinguerlo da quelli prodotti normalmente con latte parzialmente scremato.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## NOSTRANO SEMIGRASSO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Tutto il territorio montano della Regione Lombardia (province di Brescia, Bergamo, Sondrio, Como, Varese, Pavia, Lecco).	Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, a pasta semicotta, prodotto in alpeggio e stagionato.
MATERIE PRIME	
Latte, fermenti lattici, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte (crudo o pastorizzato) viene parzialmente scremato, portato alla temperatura di 37-38°C ed addizionato di fermenti lattici e caglio in polvere. Si lascia agire per la formazione del coagulo, si rompe la cagliata, alle dimensioni di grani di riso e si scalda contemporaneamente fino a 46°C. La cagliata si pone nelle fascere e si pressano i formaggi con pesi. La salatura si ottiene con la salamoia e la stagionatura consigliata è di 10-16 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha una forma dal diametro di 32-33 cm con scalzo di 8 cm e un peso medio a maturazione di 7-8 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto è saporito ma non piccante. Il colore è paglierino e si nota una piccola occhiatura sparsa.	
NOTE	
È conosciuto anche con il nome di <i>Nostrano Val Sabbia</i> per la sua origine. Si distingue dal Grasso per il fatto che viene prodotto con latte parzialmente scremato. È un formaggio tipico della tradizione alpina e ha le caratteristiche dei formaggi a pasta dura: senza occhiatura o poco occhiati.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PANNERONE



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Province di Lodi e Cremona.	Formaggio ottenuto da latte vaccino intero e crudo, a pasta cruda, a breve maturazione.
MATERIE PRIME	
Latte e caglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Al latte intero caldo di munta viene aggiunto il caglio; ottenuta la cagliata, dopo il movimento e il riposo, si estrae e porziona ponendolo a forma in stampi di legno circolari. La stufatura dura 7 giorni e viene fatta a 30-35°C. Infine, si lascia a riposo in frigorifero per un giorno. La stagionatura è di 10-15 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di forma cilindrica, ha diametro di 25-30 cm, un'altezza di 25-35 cm, peso di 10-13 kg e un peso di 10-13 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Ha sapore amarognolo, acidulo non lattico. Il formaggio maturo ha la crosta sottile, liscia, di colore giallognolo tendente al rosato. La pasta, di colore bianco panna, è morbida, fondente al palato e presenta la caratteristica occhiatura molto diffusa, con occhi alveolari di dimensione varia e diffusi in tutta la forma.	
NOTE	
Le origini di questo formaggio risalgono al Medioevo: la sua creazione si deve probabilmente ai monaci, che poi insegnarono ai contadini i segreti della sua lavorazione. Il nome deriva dal termine dialettale lombardo "panera" (panna). Considerato una leccornia, si riteneva infatti che il <i>Pannerone</i> godesse della stessa fama della panna. Prima della Seconda guerra mondiale, la sua produzione era diffusa in tutta la bassa Lombardia, benché il centro di produzione fosse a Pandino (CR). La diffusa richiesta di formaggi di tipo "dolce" ha poi oscurato la fama del <i>Pannerone</i> , che oggi vive solo per la fedeltà di pochi estimatori. Anche i produttori si sono molto ridotti: uno a Caselle Lurani (LO) e l'altro a Pandino (CR).	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## RICOTTA ARTIGIANALE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte vaccino.
MATERIE PRIME	
Siero di lavorazione formaggio, (latte, panna facoltativi), sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Viene prodotta scaldando il siero di lavorazione del formaggio fino a 85-90°C e aggiungendo un agente acido che può essere l'aceto, come si faceva un tempo, o l'acido citrico, come si fa oggi. L'acidità, associata alla alta temperatura, fa affiorare le sieroproteine (ricotta) che vengono separate e poste nelle formine ad asciugare. Un tempo si usavano teli di lino per dare la forma di palla alle ricottine.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Crema, forma in base alla confezione. La forma più frequente è tronco-conica, con facce generalmente piane, di 20 cm (diametro base inferiore), scalzo obliquo di 6-10 cm e peso di 100-300 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce e delicato, colore bianco latte.	
NOTE	
La <i>Ricotta artigianale</i> deve esser venduta subito dopo la produzione. Si può consumare semplicemente condita anche con solo olio, sale e pepe macinato, costituendo un semplice e gustoso antipasto, oppure accompagnata a salumi di qualsiasi tipo e a insalate di verdure fresche, cotte, o conservate. In gastronomia trova numerosi impieghi: dalla preparazione di salse, a quella dei ripieni per paste farcite; è inoltre un ingrediente fondamentale per la preparazione di dolci sia "al cucchiaino" che "al forno" (crostate di vario tipo, ravioli o tortelli o panzerotti ripieni, frittelle, ecc.).	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## ROBIOLA BRESCIANA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino (BS).	Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, pasta molle, crudo, prodotto da latte vaccino intero crudo o pastorizzato.
MATERIE PRIME	
Latte, fermenti lattici, sale e caglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si produce esclusivamente con latte prodotto nella zona, che viene utilizzato intero, pastorizzato e pre-maturato con fermenti lattici per circa 48 ore a 8°C. Si inizia la lavorazione alla temperatura di 40°C circa e viene lasciato coagulare per circa 15 minuti. Dopo la coagulazione si agisce rompendo la massa alle dimensioni di noce; quindi, si scarica la cagliata nelle formine. Una volta completata la sineresi si compie la salatura a secco mediante l'uso di sale grosso. La stagionatura può variare dai 10 ai 20 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presenta in formelle quadrate o rettangolari da 400 a 800 grammi circa, con lato di 10 cm per 10-20 cm e scalzo di 3-6 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Ha un gusto che va dal delicato all'intenso con il procedere della stagionatura e conservazione, e diviene ammoniacale in caso di sovrasmaturazione. L'odore è caratteristico. Esistono due tipologie di consistenza: a pasta fondente e a pasta friabile. Il colore varia da bianco al centro a lievemente paglierino nel sotto crosta.	
NOTE	
Si ritiene sia un formaggio di antichissima tradizione, con un'origine fatta risalire addirittura ai celti stanziati in Liguria. Nato come formaggio umile, la Robiola bresciana è stata rivalutata e trova un numero sempre maggiore di estimatori grazie alla sua diffusione nella pianura e nelle Prealpi lombarde. Un tempo veniva prodotta a livello familiare con il latte dato ai dipendenti delle aziende zootecniche come quota del salario. Si narra della Robiola bresciana e delle sue antichissime modalità produttive già in un'inchiesta condotta dal 1877 al 1885, "L'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia", che ebbe l'intento di rilevare sul territorio nazionale le condizioni economiche e le abitudini di vita nelle campagne.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## ROBIOLA DELLA VALSASSINA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valsassina (LC).	Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle e gessato nel sotto crosta, a media stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte intero appena munto viene lavorato fino ad ottenere la cagliata. Il primo taglio viene seguito dal rivoltamento e dal taglio con spannarola, fino alla dimensione di grana di nocciola. Viene estratto immediatamente e posto in fascere da taleggio con telo di lino o nylon. Dopo due salature, lo spurgo del siero e la salinatura (strofinamento con acqua e sale) per 15-20 giorni, viene tagliato in quattro parti. È pronto dopo 30 giorni ma la stagionatura può arrivare fino a 2 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha la forma di un parallelepipedo a base quadrata, con lato di 10 cm e altezza di 4 cm; il peso è di circa 300-400 grammi. Presenta una crosta fiorita a maturazione centripeta.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Al gusto il formaggio è saporito e leggermente acidulo; gli aromi sono decisi e ricordano quelli del Taleggio, pur essendo più delicati. La pasta è giallognola vicino alla crosta e paglierina al centro.	
NOTE	
Viene prodotto nella zona nota per le grotte naturali dove viene stagionato, in cui umidità e temperatura sono ottimali per ottenere le proprietà organolettiche uniche del formaggio. Viene frequentemente definita come una “variante del Taleggio”, da cui si differenzia principalmente per le dimensioni e il tempo di maturazione.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## ROSA CAMUNA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2013

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Camonica (BS).	Formaggio da tavola, prodotto con latte di vacca parzialmente scremato, a pasta semi-cotta, dalla forma a rosa con quattro petali, a facce piane recanti il marchio del caseificio.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino parzialmente scremato, caglio, sale, fermenti lattici.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte, refrigerato a 4°C viene riscaldato, scremato, normalizzato, pastorizzato. Quindi aggiunto di fermenti lattici e poi di caglio. Dopo miscelazione viene lasciato a riposo. Quindi viene rotta la cagliata, sottoposta a cottura e quindi messa in stampo. Dopo rivoltamento ed estrazione dagli stampi, viene sottoposta a salatura in salamoia e stagionatura di 30-45 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
<p>È a forma di fiore (rosa, stilizzata) con quattro petali, ripreso dalle incisioni rupestri che i Camuni, antichissima popolazione della valle, ha lasciato sulle pietre per documentare scene della propria vita, un fiore che oggi è il simbolo della Regione Lombardia oltre che il marchio del caseificio che lo produce.</p> <p>Ha facce piane inscrivibili in un quadrato di 18x18 cm, con il marchio del caseificio impresso su una di esse, scalzo diritto di 4-6 cm e un peso di 1,5-2,0 kg.</p>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il sapore è dolce, leggermente acidulo e l'odore è caratteristico, con i profumi delle essenze di montagna. La crosta, non edibile, è di colore paglierino, mentre la pasta è di morbida e compatta.	
NOTE	
<p>La forma di "fiore" (rosa stilizzata) ricorda il simbolo rinvenuto nelle incisioni rupestri di Capo Ponte (in Val Camonica), oggi simbolo della Regione Lombardia e il simbolo del caseificio che lo produce.</p> <p>Nella zona camuna e in quelle limitrofe, questo formaggio testimonia una tradizione casearia che si è conservata nel tempo.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## SEMUDA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alto Lario Occidentale (CO).	Formaggio da latte vaccino, magro, a stagionatura medio-lunga.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Durante la produzione il latte viene lasciato a riposo 48 ore in conca; la scrematura manuale è accentuata. La cagliata si ottiene a 35-36°C, con la rottura che avviene a mano; essa viene poi posta in forma dentro lo straccio, schiacciata (sempre a mano) e salata per 2 giorni manualmente. La stagionatura dura per più di 4 mesi con molte mosse.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Le forme hanno un diametro di 30 cm e uno scalzo di circa 8 cm; il peso è di 2-3 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il formaggio giovane ha un sapore delicato ed assume un gusto più forte se consumato dopo una stagionatura più prolungata. La pasta è caratterizzata da un'occhiatura disomogenea, da una consistenza che va dal gommoso al morbido e da un colore variabile tra il giallo, il paglierino e il verdognolo.	
NOTE	
Tradizionalmente la <i>Semuda</i> è nata per utilizzare il latte estremamente magro derivante dalla produzione del burro che, commercialmente, rappresentava il maggior guadagno per il casaro. Oggi data la scarsa produzione del burro artigianale, questo formaggio è quasi scomparso. Un tempo i casari aspettavano l'inverno sfruttando la bassa temperatura per raffreddare il latte velocemente, affiorare la panna e scremare il latte. Ancora oggi, i casari storici, in inverno usano porre conche piene di latte sopra piani dove scorre l'acqua, per agevolare la scrematura. In estate, invece, le vacche vengono portate all'alpeggio e il loro latte è destinato ad altra produzione. La <i>Semuda</i> si produce da almeno quattro generazioni e alcuni produttori del comune di Dosso del Liro si stanno impegnando per diffondere questo prodotto oltre i confini del Lago di Como.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## STA'EL



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Camonica (BS).	Formaggio a pasta semicotta con latte intero di capra, appena munto, a media stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte di capra, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Viene prodotto con il latte intero di una sola mungitura, appena munto alla temperatura di 36-38°C. Vi si aggiunge il caglio liquido di vitello e si attende la formazione del coagulo. Una volta ottenuta la cagliata si interviene con una rottura a nocciola, mentre si riscalda nuovamente fino a 42°C. Al raggiungimento della temperatura voluta, fa seguito una fase di riposo sotto siero e quindi si estrae manualmente la cagliata disponendola negli stampi. Le forme vengono voltate dopo 1 ora e salate in salamoia (al 25%) per circa 2 ore. La stagionatura dura circa 30 giorni a 8-14°C.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica con diametro di 11-15 cm, scalzo diritto di 3-5 cm e peso di 400-500 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il sapore è delicato, armonico e leggermente acido come anche il profumo. La pasta bianca è morbida ed elastica.	
NOTE	
Nel gergo parlato dai pastori delle valli bergamasche e bresciane, il "Gai", il termine "sta'el" significava "formaggio" (da cui deriva il nome questo formaggio). L'utilizzo della capra in Lombardia ha origini antichissime e in ogni luogo della regione interpreta tradizioni casearie particolari. Normalmente il suo formaggio viene consumato fresco, a pasta molle, ma spesso, come in questo caso, può essere brevemente stagionato.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## STRACCHINO BRONZONE



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni limitrofi al Monte Bronzone (BG).	Formaggio da latte vaccino, molle, a breve stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte intero, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
<p>Il latte crudo viene lavorato subito dopo la mungitura, riscaldandolo fino ad una temperatura compresa tra i 35 e i 38°C. Si aggiunge il caglio liquido di vitello e si attende la formazione della cagliata, che viene quindi tagliata a spigoli netti con la spannarola, mescolando gli strati superiori con quelli inferiori per ottenere una uniforme temperatura e distribuzione del grasso. Si lascia riposare e si procede ad una seconda rottura della cagliata al fine di facilitare lo spurgo del siero. La cagliata viene poi raccolta in apposite tele che vengono messe a sgrondare in stampi in legno o in plastica. Le forme di stracchino vengono poste a riposare in locali con temperatura compresa tra 14-20°C ed umidità relativa compresa tra il 70% e l'80% per un periodo di tempo oscillante dalle 6 alle 11 ore durante il quale gli stracchini vengono ripetutamente rivoltati per completare lo spurgo del siero e per favorire la formazione della crosta. In seguito, si ha la salatura a secco dello scalzo e della faccia superiore dello stracchino; dopo 12 ore, si rivolta la forma e si sala la faccia inferiore. Le forme vengono quindi disposte su scalere in locali con temperatura compresa tra 10 e 12 °C, umidità relativa al 90% per un periodo compreso tra 15 e 20 giorni.</p>	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Formaggio di forma quadrata con lato di circa 18 cm e scalzo di circa 4 cm	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<p>Dal sapore dolce e delicato, questo formaggio presenta note leggermente acidule e uno spiccato aroma di latte e panna. Si presenta con una muffa biancastra, senza macchie di altre muffe: è consistente, senza essere duro. La pasta è di colore candido. Con la stagionatura (fino a un mese) la crosta assume colori più scuri.</p>	
NOTE	
<p>Le origini dello stracchino sono molto antiche, probabilmente risalenti al X secolo. Le prime testimonianze documentali si hanno solo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. Il conte Stefano Jacini, nella sua "L'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia", scriveva a proposito del nome stracchino che esso si riferiva "...a piccoli formaggi teneri che quei melghesi, nel loro viaggio dalla montagna</p>	

alla pianura e viceversa, sogliono confezionare all’infretta nelle stazioni di riposo, col latte delle mucche stracche per il lungo viaggio”.

Lo Stracchino Bronzone è il risultato di sistemi zootecnici molto sostenibili, vengono impiegati prevalentemente i foraggi aziendali, le vacche non vengono “stressate” e spesso vanno anche in alpeggio.

Le differenze principali rispetto a prodotti simili “Stracchino tradizionale o Taleggio) sono la consistenza della sua pasta e della crosta (più gessata e irregolare) e della sua microflora casearia.

Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025
----------------------	--------------

## STRACCHINO DELLA VALSASSINA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valsassina (LC).	Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle, gessato nel sotto crosta, a media stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino, sale, caglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte intero appena munto viene lavorato fino alla formazione della cagliata, con il primo taglio che viene eseguito dopo 35-40 minuti. La cagliata viene rivoltata e tagliata con spannarola fino ad ottenere una grana di nocciola. Essa viene poi estratta e versata nelle fascere con telo di lino o nylon, fase a cui segue una prima salatura in superficie e una seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati. Dopo 15-20 giorni di salinatura (strofinamento con acqua e sale), il prodotto viene avviato alla stagionatura, che dura da 30 giorni fino a 2 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presenta in forma parallelepipedica a base quadrata, con lato di 20 cm e scalzo diritto di 4 cm; il peso varia dagli 1,3 agli 1,5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il sapore è marcato, tipico dello stagionato. La crosta è sottile, umida, rigata e rugosa, di colore paglierino chiaro, tendente al rossiccio con la stagionatura, con la possibile presenza di muffe di colore grigio. La pasta è liquefatta nel sottocrosta e gessata al cuore (gialla, bianca all'interno).	
NOTE	
La produzione dello <i>Stracchino della Valsassina</i> sembra sia iniziata intorno al X-XI secolo, tempo in cui lo stesso formaggio era noto con il nome generico di <i>Stracchino</i> o di <i>Strachin quàder de Milan</i> (stracchino quadro di Milano) e molto lo considerano come l'antenato del Taleggio e del Quartirolo. La semplicità di lavorazione, a partire da latte intero appena munto, rendeva la produzione idonea alle precarie condizioni di lavorazione della transumanza e delle stalle-fienili dei maggenghi, usati prima e dopo l'alpeggio. La facilità è anche legata alla forma degli "stracchini quadri". Messi in appositi stampi di legno a scomparti quadrati, detti "cassetéra", venivano collocati nella <i>zimbarada</i> , un cassettone posto al di sotto del pianale del carretto e lo spurgo avveniva durante la macia delle colonne transumanti.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## STRACCHINO OROBICO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Bergamo e provincia.	Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle, a breve stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte intero, sale, caglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si produce con latte intero appena munto (o in alternativa scaldato a 35°C), a cui si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 30 minuti fino alla formazione del coagulo. Si rompe delicatamente la massa fino alla dimensione di nocciola senza far scendere la temperatura al di sotto dei 35°C. Si estrae raccogliendo la pasta con fazzoletti di lino e si pone con il lino nelle fascere quadrate e si lascia spurgare per qualche minuto. Poi si toglie il lino e si sala a secco (a circa un'ora dalla produzione) con sale grosso su entrambe le facce. Si lascia maturare per circa 15 giorni ed è pronto per il consumo.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma quadrata riportante i tradizionali solchi che ricordano quelli delle canne di fiume, con lato di 18-20 cm e scalzo diritto di circa 4 cm. Il peso è di 1,5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto è dolce e delicato e profuma di latte. La crosta è sottile, morbida, di colore bianco o paglierino chiaro; la pasta, di colore avorio o paglierino chiaro, è morbida, tendente al gessoso.	
NOTE	
Come tutti gli stracchini era un prodotto di fine estate, inizio autunno, ma oggi viene prodotto tutto l'anno. La valle Brembana e quelle confluenti di Serina, Taleggio e Imagna conservano ancora una tradizione artigianale poco nota ma che contribuisce a preservare il territorio: gli allevatori conservano pascoli ricchi di essenze foraggere e, per chi vive in questi paesi può contare su un'occupazione lavorativa alternativa. Per questo è nato il Presidio Slow Food che riunisce piccoli allevatori e casari determinati ad affermare la tradizione dello stracchino delle valli Orobiche. La storicità e l'antica tradizionalità dei processi produttivi di questo formaggio sono tanto rigorose da rendere difficile l'introduzione di alcuni accorgimenti tecnici legati alle recenti normative comunitarie.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## STRACCHINO TIPICO



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Province di Como e Bergamo.	Formaggio da latte vaccino, molle, tipicamente d'alpeggio, a media stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino, sale, caglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte intero appena munto viene lavorato fino ad ottenere la cagliata, che viene sottoposta ad un primo taglio dopo 35-40 minuti. Una volta rivoltata, essa viene nuovamente tagliata con spannarola, fino a grana di nocciola, e poi versata negli stampi (fascere) con telo di lino o nylon. Trascorso un tempo di 24 ore in camera calda con ripetuti rivoltamenti, si effettua una prima salatura in superficie e uno stoccaggio a 5-6°C in grotta. A ciò segue una seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati e lo spostamento in casse con teli in cotone per spurgo siero (si ripete più volte l'operazione). Il formaggio è pronto dopo una stagionatura da 30 giorni fino a 2 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma parallelepipedica con lato di 20 cm, scalzo di circa 4 cm e peso di circa 1,0 kg. La crosta appare solcata dalle rigature impresse dal cannicciato su cui le forme vengono appoggiate per lo spurgo.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Di sapore marcato, presenta una crosta sottile, rigata, umida e morbida, di colore paglierino, con possibile presenza di muffe grigie; la pasta è liquefatta nel sottocrosta, gessato al cuore (gialla, bianca all'interno).	
NOTE	
Lo "Stracchino tipico" viene prodotto esclusivamente negli alpeggi. Sono due gli stracchini tipici più noti: lo <i>Stracchino di Nesso (CO)</i> e lo <i>Stracchino dei Campelli (BG)</i> . Un tempo lo stracchino era prodotto in tutta la Lombardia, ora l'area dello Stracchino tipico è molto più limitata. Molto conosciuti sono lo Stracchino di Nesso in provincia di Como e quello della Valle dei Campelli in provincia di Bergamo. Lo Stracchino tipico viene salvaguardato da Slow Food con un suo Presidio.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## STRACHET



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Val Camonica (BS), Val Trompia (BS), Valle di Savio (BS).	Formaggio vaccino, consistenza molle, a breve stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio e sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
<p>Si produce solitamente con il latte intero, subito dopo la mungitura, o almeno così si faceva in origine. Oggi alcuni produttori lo producono con il latte di due mungiture, la prima delle quali viene leggermente sgrassata (affioramento), mentre la seconda usata intera. Comunque, le fasi di lavorazione restano inalterate e prevedono che il latte venga scaldato a 36-38°C e che vi si aggiunga il caglio. Si attende la formazione del coagulo e si interviene quindi con la rottura della cagliata fino alle dimensioni di nocciola. Si lascia riposare la cagliata nel siero per 10-15 minuti e quindi si estrae mettendo nel telo di lino sul tavolo spersore. Quando il formaggio ha assunto una certa consistenza si taglia nei pezzi che saranno gli strachet finali. Dopo 1-2 giorni si procede alla salatura che viene condotta a secco, con sale grosso, in una sola volta su entrambi i lati. La maturazione si protrae fino a 15 giorni, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.</p>	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
<p>Ha forma, dimensioni e peso variabili perché la pasta, una volta consolidata, viene tagliata con il coltello e quindi si potranno avere forme quadrate, o forme più o meno triangolari, di peso 1,2-1,5 kg.</p>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<p>Formaggio dolce, molto gradevole e di gusto delicato, dal profumo di latte. Ha pasta compatta da bianca a paglierina (con la stagionatura), crosta giallo-biancastra.</p>	
NOTE	
<p>Originariamente arrivava solo dalle malghe, negli alpeggi, ma oggi viene prodotto anche a fondo valle tutto l'anno. Tipico dei territori della Val Camonica, Val Trompia e Val Savio.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TOMBEA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni di Capovalle, Magasa, Valvestino (BS).	Formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte crudo di vacche allevate nel territorio dei comuni di Capovalle, Magasa e Valvestino.
MATERIE PRIME	
Latte di vacca, sale, caglio di vitello, fermenti naturali.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si utilizza il latte scremato di due o anche tre mungiture, quindi 36-24-12 ore, lo si screma con la "spannarola" e lo si scalda a 24-25°C aggiungendo il caglio. Si attende la formazione del coagulo e si rompe la cagliata con lo spino mentre si scalda nuovamente fino a 36-37°C. Si lascia depositare e si pone nelle fascere. La salatura avviene a secco. La stagionatura si aggira attorno agli 8 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di dimensioni variabili, il prodotto ha un diametro di 35 cm e uno scalzo di 10-12 cm. Il peso può variare dagli 8 ai 12 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Ha un sapore dolce, con un retrogusto amarognolo e una punta di acido. La crosta è trattata (spalmata giornalmente con olio di lino), untuosa, sottile, abbastanza morbida e di colore paglierino per il formaggio con 90 giorni di stagionatura, più spessa, dura e marrone rossiccio scuro per quello stagionato per oltre 12 mesi. La pasta è compatta, scarsamente elastica, abbastanza dura o dura, di colore paglierino tendente al giallo e può scurire con la stagionatura.	
NOTE	
É prodotto esclusivamente nelle malghe Tombea e Denai a circa 2000 m s.l.m., in cui i malgari si fermano per circa 100 giorni all'anno durante i quali le vacche pascolano esclusivamente negli alpeggi sottostanti il monte Tombea da cui prende il nome. Viene prodotto da maggio a settembre e caseificato con le tecniche tradizionali dei fienili austro-ungarici dei piani di Rest.	
Nel 2001 il <i>Tombea</i> ha ottenuto il primo premio nella categoria "formaggi storici" del concorso caseario promosso nell'ambito di Franciacorta in bianco e nel 2002 venne presentato come presidio Slow Food al Salone del Gusto di Torino. Nel 2010 il <i>Tombea</i> è stato registrato con il Marchio d'impresa collettivo; l'iter di certificazione è stato promosso dal Comune di Magasa e dall'ufficio Agricoltura della Comunità montana con il supporto tecnico del Centro per il miglioramento qualitativo del latte di Brescia, che	

si occupa anche dei controlli degli standard di produzione e la marchiatura a fuoco che avviene, solo per le forme meritevoli, dopo 120 giorni di stagionatura.

Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025
----------------------	--------------

## TORTA OROBICA



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Bergamo.	Formaggio ottenuto da latte vaccino intero, a pasta morbida, a media stagionatura.
MATERIE PRIME	
Latte, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La tradizionale produzione prevede l'uso di latte crudo ed intero, lavorato subito dopo la mungitura. Portato ad una temperatura di circa 37-38°C si aggiunge il caglio e, in circa 30 minuti, si ottiene il coagulo. Si rompe delicatamente la cagliata fino a dimensioni di nocciola e si lascia depositare. Fatto questo si estrae mettendo negli stampi. La salatura si ottiene a secco o in salamoia e si inizia dopo circa 24 ore. Il prodotto viene stagionato circa 60 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica con facce piane di diametro 28-30 cm, scalzo diritto di 4-6 cm e un peso di 4-5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto caratteristico e deciso, ma delicato. È un formaggio consistente che può essere cremoso e presentare proteolisi nel sottocrosta; quest'ultima si presenta rosa-arancio o rossiccia, la pasta è morbida, priva di occhiature e di colore paglierino.	
NOTE	
La particolare e relativamente semplice tecnologia produttiva di questo formaggio, lo accomuna ad altri formaggi molli stagionati, come il Taleggio, dei quali si hanno notizie a partire dal X secolo. La scarsa attrezzatura usata per la produzione e il limitato apporto di energie necessarie per raggiungere le basse temperature nella caseificazione, fanno pensare che in origine la <i>Torta Orobica</i> fosse prodotta durante il periodo dell'alpeggio, quando l'essenzialità delle strutture a disposizione del malgaro o pastore, limitava la possibilità di trasformazione del latte. Inoltre, in questo periodo dell'anno, l'abbondanza del foraggio consentiva un aumento della produzione del latte e questa disponibilità di materia prima spiega la maggiore pezzatura di questo formaggio rispetto ad altri simili e gli permette una stagionatura più lunga.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## VALTELLINA SCIMUDIN



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2011

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Sondrio, originario di Bormio.	Formaggio a breve maturazione, grasso, consistenza molle.
MATERIE PRIME	
Latte vaccino, caglio, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il latte vaccino da una o più mungiture, senza starter aggiunti ma solo con flora spontanea, viene fatto coagulare con caglio di vitello, a cui segue la cottura della cagliata a 36-40°C per 30 minuti. La rottura della cagliata viene fatta a grandezza di una nocciola dei grumi, posta in stampi di diametro fra 16 e 22 cm e un'altezza massima di 8 cm. Si ha poi l'eventuale stufatura per 3-12 ore e la salatura a secco o in salamoia. La maturazione avviene a 6-15°C per 10-30 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma cilindrica di diametro 16-22 cm, scalzo leggermente convesso di massimo 8 centimetri e un peso di 1,0-2,5 kg. Si presenta ricoperto da una crosta fiorita bianco grigia.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il sapore è dolce, fresco e di latte. La pasta morbida è di colore bianco o giallo paglierino con possibili occhiature fini e regolari.	
NOTE	
Tipico in origine solo del comune di Bormio, oggi lo <i>Scimudin</i> è prodotto in tutta la provincia di Sondrio. Il nome significa "piccolo scimud", dove <i>scimud</i> nel dialetto locale vuol dire cagliata, formaggio. Le forme di dimensione più grande vengono chiamate "scimuda". Probabilmente è nato come formaggio caprino e, in seguito al progressivo abbandono dell'allevamento caprino, oggi è prodotto esclusivamente con latte di mucca. In alcune vallate laterali della Valtellina, come in Val Codera, è rimasta la tradizione di produrre formaggelle di latte caprino o misto proprio come si faceva in passato. Lo <i>Scimudin</i> è protagonista di diverse usanze della tradizione valtellinese: un tempo veniva offerto agli ospiti, spesso dopo i funerali, mentre oggi, durante la cottura della polenta, i valligiani sciolgono nel paiolo una forma di <i>Scimudin</i> per dare maggiore sapore e cremosità. Si distingue per la breve maturazione (3-4 settimane) il che fa pensare che fosse in origine un formaggio di consumo esclusivamente casalingo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## ZINCARLIN



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine (CO).	Preparazione casearia a base di ricotta aromatizzata.
<b>MATERIE PRIME</b>	
Siero vaccino o caprino, siero acido (siero dell'anno prima), foglie, spicchi di limone, prugne verdi (a dare l'agra o maistra), sale, pepe, aglio (facoltativo).	
<b>TECNICA DI PRODUZIONE</b>	
La lavorazione prevede l'impastamento degli ingredienti, lo schiacciamento e l'aggiunta del 3,5% di ricotta grassa. Il siero più il latte di capra e/o mucca a 90°C vengono addizionati del cosiddetto siero acido. È ricoperta di pepe nero e viene venduta subito dopo la produzione. Comprimendo più a fondo e aggiungendo o meno il pepe si stagiona anche oltre l'anno.	
<b>PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO</b>	
Le forme dello <i>Zincarlin</i> vengono modellate a forma di <i>balòt</i> (palla), con peso variabile dai 250 grammi ai 3,5 kg.	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Ha un gusto morbido e un profumo di vaniglia. Si può trovare nella tipologia "fresco", privo di crosta, con pasta biancastra e più digeribile di quello stagionato, oppure nella tipologia "stagionato", con una crosta sottile a volte ricoperta da lievi muffe, pasta di color bianco-grigio.	
<b>NOTE</b>	
Gli "Zincarlin" fanno parte di una estesa categoria di preparazioni tradizionali, diffuse nell'Arco Alpino e nelle aree prealpine. Sono ottenuti dal latte caprino e vaccino, con l'obiettivo di conservare o recuperare formaggi e ricotte. Nel Comasco, l'utilizzo esclusivo della ricotta per preparare lo <i>Zincarlin</i> può essere legato alla presenza nel territorio del centro Lario e in Ossola di veri e propri alpeggi dove, nel periodo estivo, la disponibilità di significativi quantitativi di latte garantiscono una grande quantità di siero e imponeva l'adozione di metodi di conservazione della <i>maschèrpa</i> (ricotta grassa) per la successiva commercializzazione. Invece, nel circondario Varese, in assenza di alpeggi di "tipo alpino", la lavorazione casearia era legata anche in estate a una dimensione familiare, di sussistenza, nell'ambito della quale le limitate quantità di ricotta erano oggetto di autoconsumo. Vi era però una maggiore disponibilità di formaggette e formaggini caprini e/o misti tale da giustificare il loro impiego in sostituzione della ricotta nel processo produttivo ( <i>Zincarlin de Varèes</i> ).	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## ZINCARLIN DE VARÉES



Anno inserimento elenchi nazionali  
PAT: 2011

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Zona collinare e montana della provincia di Varese.	Preparazione a base di formaggi ottenuti da latte crudo caprino, in prevalenza a coagulazione lattica, con aggiunta di pepe nero e altri ingredienti.
MATERIE PRIME	
Formaggi di capra in prevalenza a coagulazione lattica, pepe, aglio e prezzemolo disidratati.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si ottiene da un amalgama di formaggio caprino a coagulazione lattica da latte crudo con l'eventuale aggiunta di caprini a coagulazione presamica di consistenza morbida o dura e pepe. La maturazione dura 20-60 giorni, con periodici rivoltamenti per eliminazione dello spurgo e l'eventuale aggiunta di pepe, aglio e/o prezzemolo disidratati.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Non ha forma propria. Presenta un'umidità pari al 56%, un contenuto di materia grassa sul secco pari al 62%, un contenuto in proteine del 13% e un pH di 5,2.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Note speziate e piccanti. Con la maturazione il gusto è più avvolgente con ritorno di frutta secca e miele. È di colore dal bianco candido al caffelatte chiaro. Pasta omogenea e priva di grumi.	
NOTE	
Lo <i>Zincarlin de Varées</i> si distingue dalle altre tipologie perché è ottenuto solo da formaggi da latte caprino, ha una consistenza spalmabile e la sua maturazione avviene in contenitori aperti con ampia imboccatura (tradizionalmente di terraglia), senza fare assumere al prodotto una forma propria (viene venduto in vaschette di plastica o in vasetti di vetro). Nel circondario di Varese, la lavorazione casearia era legata anche in estate a una dimensione familiare, di sussistenza, nell'ambito della quale le limitate quantità di ricotta erano oggetto di autoconsumo. Vi era, però, una maggior disponibilità di formaggette e formaggini caprini e/o misti e questo giustifica la presenza di questo specifico prodotto.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)

### BURRO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2006

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	Emulsione solida di grassi in acqua, ottenuti dal latte, o da prodotti da esso derivati, per centrifugazione o affioramento.
MATERIE PRIME	
Panne di latte, proveniente dalla lavorazione del latte, da parte dei caseifici.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le fasi di lavorazione prevedono il ricevimento della panna, il suo successivo riscaldamento e la sua concentrazione. Essa viene poi sottoposta ad un trattamento termico di uperizzazione, cui seguono la maturazione biologica e fisica, la burrificazione e il confezionamento.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presenta come parallelepipedi di diversa grammatura (da 8 grammi a 1 kg).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Di colore bianco-giallo paglierino, ha un sapore caratteristico e gradevole di latte e panna.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BURRO DI MONTAGNA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Province di Bergamo, Brescia, Varese, Lecco, Sondrio.	Burro da affioramento.
MATERIE PRIME	
Panna da affioramento.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La panna ottenuta per affioramento viene riscaldata e concentrata; segue un trattamento termico di uperizzazione. Una volta ottenuta la separazione del burro dalla fase acquosa della panna, si massaggia per eliminare il più possibile il latticello e quindi si modella in stampi in legno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma parallelepipedica, in funzione dello stampo.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto intenso rispetto al burro industriale, dovuto alla lavorazione della panna per affioramento. Presenta un colore variabile dal bianco al paglierino intenso a seconda dell'alimentazione degli animali e dell'acidificazione subita dalla panna.	
NOTE	
Realizzato in molte piccole-medie aziende di montagna, il burro artigianale è ottenuto principalmente durante la stagione estiva negli alpeggi, dove le mucche pascolano in alta quota. La sua produzione, legata al ciclo dell'alpeggio, è caratterizzata da metodi tradizionali, come l'affioramento naturale della panna e la zangolatura manuale, che conferiscono al prodotto un sapore unico e ricco.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025