

## 1. Pule



*Produttore:*

**Riserva Naturale Zasavica**



*Paese:*

**Serbia**



*Latte:*

**equino, asina**



*Tipologia:*

**pasta molle**



*Prezzo di vendita:*

**1.200 euro al kg**

Il Pule è tra i formaggi più costosi al mondo. È prodotto solo su ordinazione e con metodi ancora artigianali con il latte delle cento asine che vivono nella Riserva Naturale di Zasavica in Serbia. Il costo è elevatissimo: per produrne un chilo servono 25 litri di latte munti a mano. Le asine producono solo 0,2 litri di latte al giorno e solo per pochi mesi all'anno. Questo raro formaggio ha effetti benefici sulla salute, perché è in grado di rafforzare il sistema immunitario grazie al basso livello di grassi e all'alto contenuto di vitamine e proteine.

## 2. Gruyère



*Produttore:*

**Caseificio Moléson**



*Paese:*

**Svizzera, Friburgo**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cotta, semidura**



*Prezzo di vendita:*

**100 euro al kg**

Da secoli, lungo i pendii del monte Moléson si allevano le mucche il cui latte viene lavorato direttamente sull'alpe, in un tipico rifugio alpino che risale al 1686, a 1.132 metri di quota.

Il formaggio, prodotto solo nei mesi estivi, è ottenuto con il latte di due mungiture, quella del mattino e quella della sera e cotto sul fuoco a legna.

La crosta si presenta liscia e leggermente umida, con la formazione di macchie di colore marrone giallastro.

La pasta è morbida, elastica, con occhiature piccole e rotonde. L'aroma ha sentore di nocciola.

Il sapore è piccante con note di nocciola e pinoli.

---

## 3. Old Ford



*Produttore:*

**Mary Holbrook**



*Paese:*

**Regno Unito, Timsbury, Somerset**



*Latte:*

**caprino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, semidura**



*Prezzo di vendita:*

**100 euro al kg**

---

Durante l'estate, quando le temperature sono più calde, l'Old Ford matura rapidamente, in tre mesi, mentre in autunno può richiedere fino a otto mesi per rivelare le sue caratteristiche migliori.

I formaggi prodotti in autunno hanno una pasta più consistente e un sapore più intenso.

L'Old Ford ha un aroma agrumato e floreale.

Viene ancora oggi stagionato e pressato a mano.

---

---

## 4. Shropshire "Colston Basset"



*Produttore:*

**distribuito da Adriano Chiomento**



*Paese:*

**Regno Unito, Nottinghamshire**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, molle, erborinata**



*Prezzo di vendita:*

**45 euro al kg**

---

Dall'Inghilterra un formaggio i cui ingredienti sono il latte crudo di pascoli indenni da qualsiasi contaminazione, l'esperienza di un popolo dedito da secoli alla pastorizia e all'agricoltura, con una vera passione per il cibo.

Il Shropshire è simile allo Stilton ma a pasta arancio, dovuta alla presenza di alte percentuali di Beta-carotene.

L'aroma è intenso, il sapore piccante a seconda della stagionatura.

---

---

# 5. Cheddar Montgomery



*Produttore:*

**distribuito da Adriano Chiomento**



*Paese:*

**Regno Unito, Nottinghamshire**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta semicotta, semidura**



*Prezzo di vendita:*

**55 euro al kg**

---

Il formaggio Cheddar viene prodotto con latte vaccino a pasta semi cotta pressata.

La forma è cilindrica o a parallelepipedo, di dimensioni variabili.

La crosta si presenta dorata, talvolta arancione e può avere un rivestimento ceroso di colore rosso.

La pasta è color panna, tendente al giallo nelle forme più invecchiate.

L'aroma è tenue, con leggeri sentori di panna che divengono più intensi quando è stagionato.

Il poco stagionato ha un sapore dolce ma con la stagionatura diventa piccante, con sentori di nocciola e tostatura.

---

---

## 6. Cardo



*Produttore:*

**Mary Holbrook**



*Paese:*

**Regno Unito, Timsbury, Somerset**



*Latte:*

**caprino non pastorizzato**



*Tipologia:*

**semimorbido, artigianale crosta lavata**



*Prezzo di vendita:*

**110 euro al kg**

---

Cardo è un formaggio a base di latte di capra semi-morbido e non pastorizzato.

Il formaggio è stagionato per diverse settimane, durante le quali viene periodicamente lavato con una soluzione di acqua e sale.

Ciò provoca un'evoluzione esterna del formaggio, untuosa e con il tipico color arancio del

*Brevibacterium* che conferisce alla crosta il sentore acre e la sapidità.

La pasta è color avorio, con piccole occhiature ovunque e diventa filante appena sotto la crosta grigio cenere-arancione.

Il sapore è pungente, delicato e floreale, tipico dei formaggi di capra.

---

---

## 7. Mahon



*Produttore:*

**distribuito da Luigi Guffanti 1876**



*Paese:*

**Spagna, Baleari**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, dura**



*Prezzo di vendita:*

**55 euro al kg**

---

Di colore giallo arancio intenso, presenta delle scanalature dovute alle pieghe del telo (fogasser) in cui è avvenuta la pressatura. Il sapore riporta le caratteristiche del latte prodotto da mucche che si nutrono di erbe aromatiche mediterranee, ed è leggermente piccante quando è più stagionato.

---

## 8. Bonde de Gâtine



*Produttore:*

**distribuito da Luigi Guffanti 1876**



*Paese:*

**Francia, Gâtine du Poitou**



*Latte:*

**caprino non pastorizzato**



*Tipologia:*

**pasta dura**



*Prezzo di vendita:*

**75 euro al kg**

Il Bonde de Gâtine ha la forma di un piccolo cilindro da 5 a 6 cm di diametro e da 5 a 6 cm di altezza.

L'affinamento può durare da quattro a dieci settimane, anche se dopo sei settimane il formaggio è già pronto per essere degustato.

Con un affinamento di dieci settimane, sviluppa una certa acidità lasciando un aroma molto leggero in bocca.

È un formaggio stagionale, disponibile da fine marzo a metà novembre, perché la produzione segue il tradizionale ciclo riproduttivo della capra.



---

# 9. Abbaye de Troisvaux à la bière



*Produttore:*

**Selezione Philippe Olivier**



*Paese:*

**Francia, Pays du Nord, Pas de Calais**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, molle, aromatizzata**



*Prezzo di vendita:*

**45 euro al kg**

---

I monaci in Francia si tramandano da secoli l'arte casearia.

I Paesi del Nord sono la regione più ricca di abbazie, dove ancor oggi si lava il formaggio con le birre artigianali.

L'Abbazia de Troisvaux ha una pasta pressata non cotta ed è ricoperto da una crosta lavata.

L'affinamento si protrae dalle due alle tre settimane.

La crosta è sottile e umida, di colore giallo arancio.

La pasta è morbida e delicata, dal gusto pronunciato.

---

---

# 10. Pouligny St. Pierre Aoc



*Produttore:*

**Selezione Philippe Olivier**



*Paese:*

**Francia, Loira-Touraine**



*Latte:*

**caprino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, semidura**



*Prezzo di vendita:*

**55 euro al kg**

---

È un formaggio stagionato quattro settimane, dalla forma piramidale allungata.

La crosta è asciutta, con una buona muffa color avorio.

La pasta è bianca lucente e di consistenza fine, umida, delicata, morbida e friabile.

L'aroma è acidulo, con un sapore che si sviluppa in un gusto salato e poi dolce.

---

---

# 11. Brin d'Amour aux herbes Corses



*Produttore:*

**Selezione Philippe Olivier**



*Paese:*

**Francia, Corsica**



*Latte:*

**ovino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, molle**



*Prezzo di vendita:*

**75 euro al kg**

---

Formaggio prodotto nel Parco Nazionale della Corsica, ha pasta molle e cremosa.

Dopo la caseificazione le forme vengono poste in cassette di legno ricolme di erbe di macchia mediterranea che donano al formaggio un caratteristico gusto di anice.

È inviato ancora fresco sul continente per una leggera stagionatura.

Può essere affinato a lungo: in questo caso la sua superficie si ricopre di muffe nobili e aromatiche al gusto sprigiona piacevoli note di fieno e stalla con un finale sempre aromatico, dolce e speziato, dal sapore suadente

---

---

# 12. Fourme d'Ambert au Sauternes



*Produttore:*

**Selezione Philippe Olivier**



*Paese:*

**Francia, Auvergne**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, molle, erborinata, aromatizzata**



*Prezzo di vendita:*

**45 euro al kg**

---

Formaggio a latte crudo di vacca, è prodotto nel massiccio dell'Auvergne, nel centro sud della Francia.

La forma è alta e stretta, untuosa e dal colore arancione, la pasta è grassa e presenta venature blu di *Penicilium Roquefortis*.

Il gusto è dolce, elegante e suadente.

Il suo affinamento dura due mesi, dopodiché le forme tagliate a metà sono macerate con il vino Sauternes.

---

---

# 13. Beaufort

## 24 mesi



*Produttore:*

**Selezione Philippe Olivier**



*Paese:*

**Francia, Alta Savoia**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta semicotta, semidura**



*Prezzo di vendita:*

**42 euro al kg**

---

Il formaggio prodotto in alpeggio presenta piccole macchie blu, frutto dei pistilli di genziana, che scompaiono a contatto con l'aria. Realizzato con latte vaccino a pasta cotta e pressata, si produce aggiungendo di caglio il latte ancora caldo di mungitura. La stagionatura dura fino a due anni. La crosta liscia, in un primo tempo gialla, diventa bruno ocra; la pasta bianco-crema è compatta e burrosa, tende al giallo ed è quasi del tutto sprovvista di occhiature.

---

---

# 14. Coeur de Camembert au Calvados



*Produttore:*

**Selezione Philippe Olivier**



*Paese:*

**Francia, Normandia**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, molle, crosta aromatizzata**



*Prezzo di vendita:*

**45 euro al kg**

---

È un Camembert privato della crosta e immerso nel Calvados e in noci tritate.

Sia il formaggio che il Calvados sono tipiche specialità della Normandia.

Il gusto è intenso, con un leggero senso alcolico.

Il Camembert è stato creato da Marie Harel

nel lontano 1791 ed è considerato

uno degli emblemi gastronomici della Francia.

---

---

# 15. Vacherin Mont d'Or



*Produttore:*

**Selezione Philippe Olivier**



*Paese:*

**Francia, Jura - Haut Doubs**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, molle**



*Prezzo di vendita:*

**42 euro al kg**

---

Si produce nel territorio montano detto "Hauts-Doubs", lungo il confine con la Svizzera, nella zona del massiccio del Mont d'Or e della sorgente del Dou.

E' un formaggio di latte vaccino a pasta molle, cerchiato da un anello di legno di abete rosso che gli conferisce un profumo particolare.

La crosta naturale bianca o grigiasta è leggermente screpolata e protegge una pasta tanto molle da sciogliersi.

Il sapore è dolce con una punta acidula, la consistenza è cremosa.

---

# 16. Epoisses D'Epoisses Aoc



*Produttore:*

**Selezione Philippe Olivier**



*Paese:*

**Francia, Borgogna**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, molle**



*Prezzo di vendita:*

**60 euro al kg**

Formaggio lavato con acqua, sale grosso e acquavite (Marc De Bourgogne).

Durante l'affinamento la crosta cambia colore e diventa rossastra.

E in questo momento che interviene l'acquavite che nel mese successivo servirà a lavare la crosta del formaggio facendole assumere sfumature ramate.

La pasta diventa molle e burrosa, con un gusto deciso dal sentore forte e dal profumo alcolico.

La leggenda narra che questo formaggio sia stato prodotto per la prima volta dai monaci cistercensi nel sedicesimo secolo. Viene riscoperto nel 1956 proprio nel villaggio Epoisses, tornando di moda.



---

# 17. Comté Fort Saint Antoine Symphonie 48 Mesi Marcel Petite

---



*Produttore:*

**distribuito da Luigi Guffanti 1876**

---



*Paese:*

**Francia, Jura**

---



*Latte:*

**vaccino, crudo**

---



*Tipologia:*

**pasta cotta, semidura**

---



*Prezzo di vendita:*

**70 euro al kg**

---

Uno dei grandi formaggi di Francia, prodotto nell'est, sul massiccio del Jura.

È un formaggio a pasta cotta prodotto con latte crudo. Il suo affinamento può durare da tre mesi a due anni. La crosta può assumere diverse sfumature, dal colore giallo oro al bruno.

La pasta si scioglie al palato, il gusto ricorda frutta secca, nocchie tostate e burro.

Il Comté è nato come soluzione per la conservazione del latte, abbondante nei mesi estivi, ma scarso durante quelli invernali.

Per produrre una forma vengono utilizzati circa 500 litri di latte.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale, Marcel Petite acquistò un forte situato a 1.000 mt di altitudine, l'ambiente ideale per l'invecchiamento del Comté.

---

---

# 18. Cashel Blue



*Produttore:*

**distribuito da Luigi Guffanti 1876**



*Paese:*

**Irlanda, Typperary**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, semidura, erborinata**



*Prezzo di vendita:*

**60 euro al kg**

---

Formaggio erborinato della forma cilindrica, di piccole dimensioni, ha una crosta di colore beige. Al taglio rivela una pasta che va dall'avorio al rosato, friabile in gioventù e tendente al cremoso se invecchiato.

Gusto intenso e piccante.

Il suo sapore particolarmente delicato è dovuto anche all'utilizzo di caglio vegetale che rende questo formaggio adatto anche per i vegetariani. Prodotto dal 1984 da Jane e Louis Grubb è stato il primo formaggio erborinato di fattoria irlandese.

---

# 19. Caciocavallo Podolico Vetus 10 anni



*Produttore:*

**distribuito da Casa Madaio**



*Paese:*

**Italia Campania**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta filata**



*Prezzo di vendita:*

**250 euro al kg**

Il Caciocavallo Podolico Vetus, è un formaggio a pasta filata, realizzato utilizzando latte di Podolica, una razza bovina allevata allo stato brado. Il suo latte ha caratteristiche organolettiche molto distanti dal latte bovino tradizionale.

La produzione del Caciocavallo avviene in primavera direttamente in altura a poche ore dalla mungitura, a circa 1.000 metri sul livello del mare.

Le tecniche utilizzate sono quelle tradizionali e il latte è riscaldato adoperando legna di faggio.

Il formaggio è appeso all'interno dei locali di produzione affinché il fumo d'arsura ne pervada la morbida crosta, provvedendo a proteggerla dagli agenti esterni.

In giornata è trasferito ad Eboli, dove trascorre tutta l'estate e a settembre torna nelle grotte di Castelcivita, dove stagiona fino a giugno.

La transumanza del formaggio prosegue per anni.

---

# 20. Calcagno

## 10 anni



*Produttore:*

**distribuito da Casa Madaio**



*Paese:*

**Italia, Campania**



*Latte:*

**ovino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta filata**



*Prezzo di vendita:*

**200 euro al kg**

---

Il Calcagno è un formaggio di pecora Bagnolese, appena prodotto ha un peso di circa 20 kg, la struttura è simile a quella di un grana.

Il latte proviene da piccoli allevamenti siti nel parco Nazionale del Cilento. Il latte raccolto è trasferito in giornata nei laboratori di Eboli, dove è rapidamente lavorato per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche. Il Calcagno riposa per almeno 4 mesi, dove è ripetutamente girato e tolettato. Nei mesi invernali, è trasferito a Castelcivita per trascorrere il suo primo inverno insieme ad altri formaggi, i cui profumi, misti alle erbe aromatiche del periodo, lo attraverseranno, imprimendo in lui caratteristiche uniche. A giugno il prodotto ritorna ad Eboli. Le forme più belle proseguono la stagionatura per diversi anni, fino a quando il maestro stagionatore non ritiene che il prodotto abbia raggiunto le sue caratteristiche ottimali.

---

# 21. Conciato Romano 2 anni



*Produttore:*

**Le Campestre**



*Paese:*

**Italia, Campania**



*Latte:*

**ovino, caprino e vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, semidura, crosta conciata**



*Prezzo di vendita:*

**95 euro al kg**

È considerato il formaggio più antico della storia e risale ai Sanniti, ed è definito il "tartufo bianco" del Sud Italia. Si produce utilizzando latte di pecore di razza meticcica che pascolano allo stato brado tra i 300 ed i 950 m.s.l.m. Le forme, salate a mano, asciugano per 15 giorni, quindi lavate con l'acqua di cottura della pasta fatta in casa (pettole), ricca di amido e, dopo l'asciugatura, poste in orci di terracotta e "conciate" con olio di oliva extravergine di varietà caiazzana, vino casavecchia, peperoncino e timo serpillio. Gli orci vengono poi sigillati ed il formaggio svolge la sua maturazione da sei mesi a due anni. Ha forma cilindrica, depressa ed irregolare, con crosta sottile, fiorita, di colore bruno nocciola. La pasta, di colore dal bianco paglierino al giallo ocre, al tatto è morbida, al taglio compatta. Profumo gradevole di muffa, penetrante e persistente, il sapore è intenso e aromatico.

---

# 22. Parmigiano Reggiano 100 mesi D.O.P.



*Produttore:*

**Caseificio Gennari**



*Paese:*

**Italia, Emilia Romagna**



*Latte:*

**vaccino, crudo, parzialmente scremato**



*Tipologia:*

**pasta cruda, dura**



*Prezzo di vendita:*

**60 euro al kg**

---

Il Parmigiano Reggiano si fa oggi con gli stessi ingredienti di nove secoli fa, nei medesimi luoghi, con gli identici sapienti gesti rituali.

È radialmente convergente verso il centro della forma e, se tagliato a regola d'arte, si apre in linea retta e con lievi incavature. La pasta ha un colore paglierino e uniforme, è morbida e può presentarsi cosparsa di granuli bianchi che si formano per la trasformazione naturale delle sostanze azotate.

---

---

# 23. Matüscin di Capra Orobica



*Produttore:*

**Azienda Agricola Quarteroni Ferdinando**



*Paese:*

**Italia, Lombardia**



*Latte:*

**caprino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta semicotta, semidura**



*Prezzo di vendita:*

**90 euro al kg**

---

Formaggio antico, originario delle Prealpi Orobie, è prodotto solamente con latte di Capra Orobica. Anticamente la produzione si concentrava nel periodo primaverile e autunnale. La rarità di questo prodotto deriva dalla scarsa quantità di latte prodotta da ogni capra. La lavorazione a pasta semi cotta permette a questo formaggio anche lunghe stagionature, conservando però la fragranza e l'integrità dei sapori anche dopo anni.

---

---

# 24. Nostrano Alpe Vaia



*Produttore:*

**distribuito da Luigi Guffanti 1876**



*Paese:*

**Italia, Lombardia**



*Latte:*

**vaccino, crudo, parzialmente scremato**



*Tipologia:*

**pasta cotta, dura**



*Prezzo di vendita:*

**90 euro al kg**

---

Il formaggio Alpe Vaia è un formaggio semigrasso a pasta dura, prodotto solo nel periodo estivo nella zona di alpeggio Alpe Vaia, munto da vacche al pascolo e lavorato a latte crudo con una piccola aggiunta di zafferano.

Il sapore è pieno ed intenso, senza percezione di note acide a maturazione minima, tendenti al pungente col procedere della stagionatura.

Questo formaggio ha un solo produttore, nel comune di Bagolino.

---



---

# 25. Bagoss di Bagolino D.O.P.



*Produttore:*

**distribuito da Luigi Guffanti 1876**



*Paese:*

**Italia, Lombardia**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cotta, dura, aromatizzata allo zafferano**



*Prezzo di vendita:*

**60 euro al kg**

---

“Bagòss” significa nel dialetto locale “bagolinese”, da Bagolino, paese della Val Caffaro.

È un formaggio a pasta dura prodotto con latte crudo di vacca razza Bruno Alpina

La pasta è granulosa, dall’occhiatura fine.

Il suo colore è giallo intenso per la presenza di zafferano, che viene aggiunto alla cagliata.

Profuma di olio di lino, di erbe e fiori di montagna.

Il sapore è intenso, lungo al palato e

il suo affinamento dura fino a quattro anni.

---

---

# 26. Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana 2012 D.O.P.

---



*Produttore:* **Az. Agr. Chiarelli Mario**  
**Latteria di Branzi**

---



*Paese:*  
**Italia, Lombardia**

---



*Latte:*  
**vaccino, crudo**

---



*Tipologia:*  
**pasta semicotta, semidura**

---



*Prezzo di vendita:*  
**65 euro al kg**

---

La zona di produzione comprende i 21 Comuni dell'Alta Valle Brembana ed include un ampio sistema di alpeggi con un'altitudine compresa tra 1.400 e 2.300 m s.l.m., nonché di prati di mezza costa e di fondovalle. Il disciplinare di produzione prevede l'esclusivo impiego di latte crudo ed intero di vacca, proveniente da una o due mungiture. Le forme, dal diametro di 30-40 cm, sono cilindriche ed hanno un peso compreso tra gli 8 e i 12 kg. La crosta è sottile e la pasta, di color avorio leggermente paglierino, è compatta, elastica, con un'occhiatura diffusa detta ad "occhio di pernice". Il sapore è delicato, poco salato, non piccante e l'aroma restituisce la fragranza e i profumi dei foraggi. La maturazione minima è di 45 giorni, ma può anche essere protratta per diversi anni. Dalle forme fatte maturare per più anni si ottiene un formaggio dal carattere deciso, aroma importante e persistente.

---

---

# 27. Branzi Selezione Esclusiva O.B.



*Produttore:*

**Latteria Sociale Casearia di Branzi**



*Paese:*

**Italia, Lombardia**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta semicotta, semidura**



*Prezzo di vendita:*

**75 euro al kg**

---

Il Branzi è uno dei formaggi più antichi delle Orobie e contribuisce con la sua tecnica casearia ad avvalorare il prestigio dei grandi formaggi bergamaschi.

Questa versione rappresenta la più antica e fedele produzione di Branzi esistente.

Per la tipologia di latte (monoallevamento) d'alpeggio, la razza delle bovine (O.B. Original Brown), in via d'estinzione in Italia, la mungitura a mano, il latte crudo e la lavorazione "a munta calda", il Branzi Selezione Esclusiva O.B. rappresenta un gioiello caseario d'altri tempi.

---

# 28. Storico Ribelle

## 10 anni



*Produttore:*

**Centro Stagionatura dello Storico Ribelle**



*Paese:*

**Italia, Lombardia**



*Latte:*

**vaccino e caprino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta semicotta, semidura**



*Prezzo di vendita:*

**320 euro al kg**

Lo Storico Ribelle è un formaggio d'alpe a latte crudo, prodotto da 12 alpeggi sulle Prealpi Orobie. Si presenta in forme cilindriche regolari con diametro di 40-50 cm, altezza di 9-12 cm e un peso variabile dai 9 ai 20 kg.

La pasta, compatta, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura, presenta occhiatura rara ad occhio di pernice.

Si produce dal primo giugno al 30 settembre.

Al latte di vacca appena munto si aggiunge quello di capra orobica (10-20%) e viene lavorato a crudo, in loco, nel "calècc". Il divieto di utilizzo di fermenti lattici nella cagliata arricchisce la variabilità organolettica del formaggio, caseificato esclusivamente grazie alla flora batterica locale che si differenzia secondo gli alpeggi.

La produzione di Storico Ribelle viene selezionata nella Casèra di stagionatura di Gerola Alta.

# FORME

BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

## 29. Grana Padano Riserva 84 mesi D.O.P.



*Produttore:*

**Latteria Agr. Primavera Casello 419 Mantova,  
Stagionato da Berneri SpA**



*Paese:*

**Italia, Lombardia**



*Latte:*

**vaccino, crudo, parzialmente scremato**



*Tipologia:*

**pasta cotta, duro**



*Prezzo di vendita:*

**55 euro al kg**

Nel Medioevo nasce questo formaggio a pasta dura, che sembra acquistare sempre più sapore via via che passa il tempo e la cui stagionatura permette di conservare inalterati i principi nutritivi del latte. Gusto ricco e pieno, mai aggressivo, fragrante e delicato insieme, che ricorda il burro, il fieno e la frutta secca.

Pasta "grana" evidente con una accentuata presenza di cristalli di calcio lattato, una chiara struttura a scaglia e un colore paglierino intenso e omogeneo.

# 30. Tabula Osca Caciocavallo



*Produttore:*

**Caseificio Di Nucci**



*Paese:*

**Italia, Molise**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta filata**



*Prezzo di vendita:*

**65 euro al kg**

Tavola Osca è formaggio a pasta filata stagionata che trae la sua essenza dai pascoli sopra i 1.000 metri dove fu rinvenuta la Tavola Osca, reperto fondamentale della civiltà preitalica: una tavola in bronzo dov'è iscritto il più antico cerimoniale di devozione sannita alla dea dell'agricoltura Cerere.

Il latte per la trasformazione del Tavola Osca proviene da tre allevamenti, con vacche al pascolo in quella che un tempo è stata l'area sacra dei Sanniti. Conserva intatta una spiccata nota erbacea, nella sua struttura pastosa e solubile, distesa in una leggera sfoglia, dalle spiccate tonalità del giallo tipiche dell'alimentazione montana degli animali.

---

# 31. Bettelmatt Riserva di Bettelmatt



*Produttore:*

**distribuito da Luigi Guffanti 1876**



*Paese:*

**Italia, Piemonte**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta semicotta, semidura**



*Prezzo di vendita:*

**80 euro al kg**

---

Appartiene alla famiglia delle tome della montagna ossolana, di cui rappresenta un cru particolarmente pregiato. La produzione è limitatissima, di poche centinaia di forme all'anno, lavorate nei mesi di luglio e agosto. Si dice che il gusto particolare di tutte le tome della Val d'Ossola abbia origine da un'erba particolare, la mottolina, che cresce soltanto in questa valle. Il più celebre alpeggio ossolano è quello di Bettelmatt, in alta Val Formazza, ma tale denominazione è stata estesa anche agli alpeggi limitrofi, tutti oltre i duemila metri di altitudine e tutti in Val Formazza.

La pasta ha un color paglierino intenso, compatta, con occhiatura di dimensioni variabili.

Il sapore è molto intenso, saporito, con note di erbe alpine e di stalla.

---

---

# 32. Castelmagno d'Alpeggio 2015 D.O.P.



*Produttore:*

**La Meiro – Terre di Castelmagno**



*Paese:*

**Italia, Piemonte, Castelmagno**



*Latte:*

**vaccino, crudo, scremato**



*Tipologia:*

**pasta cruda, erborinata**



*Prezzo di vendita:*

**70 euro al kg**

---

È un formaggio a pasta cruda, friabile, di colore bianco, dal sapore intenso di latte.

Può diventare erborinato dopo lungo tempo di affinamento.

Il Castelmagno d'Alpeggio viene prodotto in alpeggi situati al di sopra dei 1.600 metri di quota, là dove grande è la fragranza delle erbe foraggere e straordinaria è la varietà e la ricchezza della flora prativa composta di graminacee dei generi "poa" e "festuca" che esaltano le caratteristiche organolettiche del formaggio.

I malgari lavorano esclusivamente il latte delle proprie vacche che conserva il sentore dei fiori e delle erbe dei pascoli da cui proviene.

Sono assolutamente vietate la somministrazione agli animali di insilati o di mangimi, ed il ricorso a fermenti lattici nella lavorazione.

---



# 33. Callu de Cabrettu



*Produttore:*

**distribuito da Luigi Guffanti 1876**



*Paese:*

**Italia, Sardegna**



*Latte:*

**caprino, intero, crudo**



*Tipologia:*

**pasta cruda, molle**



*Prezzo di vendita:*

**450 euro al kg**

Più che di un formaggio si tratta dell'antenato del formaggio, un autentico esempio di "paleogastronomia": lo stomaco di un capretto lattante chiuso alle estremità con una corda e fatto stagionare con tutto il suo contenuto, ossia l'ultima poppata di latte materno. È una preparazione molto rara, eseguita ancora da alcuni pastori sardi. L'usanza locale è di consumarlo tagliato a fette insieme al pane. La pasta ha un colore paglierino, si mostra compatta, granulosa. Il sapore è intenso e piccante. Anticamente la pasta, ricca di enzimi, si utilizzava anche per cagliare altro latte, da cui il nome che letteralmente in sardo significa "caglio di capretto".

## 34. Casizolu



*Produttore:*

**distribuito da Luigi Guffanti 1876**



*Paese:*

**Italia, Sardegna**



*Latte:*

**vaccino, crudo**



*Tipologia:*

**pasta filata**



*Prezzo di vendita:*

**50 euro al kg**

La produzione del Caciocavallo è un'eccezione in Sardegna, terra tradizionalmente dedita all'allevamento ovino e alla produzione del pecorino; alcune aree del Nord e del Centro dell'isola permettono comunque il pascolo dei bovini.

Viene usato il latte della razza sardo modicana oppure della bruno-sarda, vacche rustiche allevate tutto l'anno allo stato brado. Il Casizolu è un formaggio a pasta filata a forma di pera, per questo chiamato anche peretta.

---

# 35. Asiago Stravecchio 96 mesi D.O.P.



*Produttore:*

**Caseificio Pennar Asiago**



*Paese:*

**Italia, Veneto**



*Latte:*

**vaccino, crudo, parzialmente scremato**



*Tipologia:*

**pasta semicotta, dura**



*Prezzo di vendita:*

**200 euro al kg**

---

Prodotta in Veneto già dall'anno Mille, questa è la tipologia di Asiago più antica, d'Allevò, le cui forme vengono commercializzate solo dopo mesi di stagionatura.

Caratterizzato da una forma cilindrica a scalzo basso ha un peso medio di 8-11 kg; la pasta è compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, dal colore paglierino. Il sapore è dolce nelle forme più giovani, leggermente piccante e caratterizzato dalla pasta granulosa con il procedere dell'invecchiamento.

---