

TESTATA: Bergamovittacreativa.it

DATA: 29.09.2019

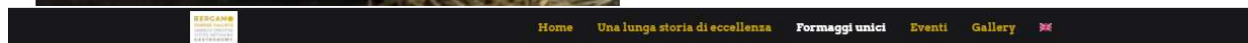
OGGETTO: Le 9 DOP



Formaggi unici

## LE 9 DOP BERGAMASCHE

La storicità e la solidità del legame esistente fra la produzione lattiero – casearia e, più in generale, il mondo rurale con il territorio ha fortemente influenzato la cultura locale. Negli ultimi decenni al declino progressivo di molte attività manifatturiere delle valli si aggiunge una crescente consapevolezza rispetto alle potenzialità del territorio che rappresenta un vero e proprio patrimonio ambientale, culturale ed enogastronomico. In Italia esistono 50 DOP per quello che riguarda la produzione casearia, a Bergamo ve ne sono ben 9: nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un simile primato. Formaggi frutto di un sapere antico di secoli, che rappresentano l'emblema di un territorio prodigioso dove le persone hanno sia salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità, sia costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione, ma un vanto.



Curiosità

### GIORGIO IV E LO STRACCHINO

Da principe di Galles cercava disperatamente delle prove per poter legalmente sbarazzarsi della moglie (che da re fece - forse - avvelenare). Quando un suo emissario stava per partire per l'Italia (dove la moglie si trovava) in cerca di prove utili, il principe gli chiese: "In ogni caso, se non mi porterai le prove, portami un formaggio Stracchino" (stracchino è in italiano nel testo inglese).



#### **TALEGGIO DOP**

Formaggio di latte vaccino intero crudo o pastorizzato, a coagulazione acido-presamica, pasta cruda, molle, grasso, crosta lavata, stagionato minimo 35 giorni.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



#### **QUARTIROLO LOMBARDO DOP**

Formaggio di latte vaccino intero o parzialmente scremato, crudo o termizzato proveniente da due o più mungiture, coagulazione acido presamica, a pasta cruda molle, grasso, stagionato minimo 5 giorni il fresco, 30 lo stagionato.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



#### **FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP**

Formaggio intero di latte vaccino crudo a base di coagulazione presamica, cagliata cruda, semidura, grasso, stagionato per almeno 45 giorni. I formaggi prodotti nei pascoli di montagna in estate hanno un'etichetta blu, altrimenti hanno un'etichetta rossa.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



#### **GRANA PADANO DOP**

Formaggio prodotto con latte crudo di vacca parzialmente decremato per affioramento naturale, coagulazione acido mista, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



#### **PROVOLONE VALPADANA DOP**

Formaggio ottenuto da latte vaccino intero, crudo, a pasta filata, semidura, semicotta, grasso. Può essere: dolce, coagulato con caglio di vitello e con stagionatura minima che va dai 10 ai 20 giorni e non oltre 2-3 mesi; piccante, coagulato con caglio in pasta di capretto e/o agnello e con stagionatura che va da un minimo di 90 giorni a 8 mesi. In entrambi i casi può essere affumicato.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



#### **SALVA CREMASCO DOP**

Formaggio di latte vaccino intero crudo o pastorizzato, coagulazione acido presamica, a pasta cruda e molle con crosta lavata e a lunga stagionatura, minimo 75 giorni.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



#### **STRACHITUNT DOP**

Formaggio prodotto con latte vaccino intero crudo di due mungiture, a coagulazione acido presamica, a due paste crude, molle, grasso, erborinato, stagionato minimo 75 giorni.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



#### **BITTO DOP**

Formaggio di latte vaccino intero crudo cui è possibile aggiungere massimo il 10% di latte caprino crudo, coagulazione presamica, a pasta cotta, semiduro o duro se molto stagionato, classificato grasso, stagionatura minima 70 giorni ma può arrivare anche a 10 anni.

[SCOPRI DI PIÙ](#)



#### **GORGONZOLA DOP**

Formaggio di latte di vacca intero, pastorizzato, a coagulazione presamica, a pasta cruda, molle, grasso, erborinato, può essere dolce o piccante, stagionatura minima dai 50 agli 80 giorni a seconda della grandezza della forma e del grado di piccantezza che si vuole ottenere.

[SCOPRI DI PIÙ](#)

LINK: <https://www.bergamocittacreativa.it/le-9-dop/>