

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE





FORMAGGIO D'ALPE TICINESE DOP



MATIÈRES PREMIÈRES

Le Formaggio d'alpe ticinese AOP* est fabriqué à partir de lait cru de vaches et de chèvres pendant la période d'estivage. Les animaux sont nourris principalement avec les herbages provenant des pâturages des alpages du Tessin.



ASPECTS CULINAIRES

Le Formaggio d'alpe ticinese AOP est souvent apprécié après le repas avec du vin rouge ou associé à la polenta, plat traditionnel tessinois.



ZONE D'ORIGINE

Le Formaggio d'alpe ticinese AOP est produit uniquement sur des alpages au Tessin.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Le lait, traité sur l'alpage, est directement pris en charge par le fromager qui le transforme en caillé. La masse est ensuite façonnée et pressée afin de lui donner sa forme ronde finale. Commence, alors, une longue période d'affinage, pendant laquelle le fromage acquiert les arômes et les goûts qui le caractérisent. Les meules dorées sont ensuite entreposées dans la cave de l'alpage pendant 60 à 80 jours, durée pendant laquelle les mains expertes du fromager en prennent soin jour après jour.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Formaggio d'alpe ticinese AOP est un fromage gras à pâte mi-dure produit avec du lait de vache et/ou de chèvre. Son odeur rappelle le beurre fondu et ses arômes ont des nuances de noisette. Son goût est doux, délicat pour les fromages jeunes et plus marqué, avec des nuances aromatiques, pour les fromages plus affinés.

HISTOIRE

Les premières informations sur le Formaggio d'alpe ticinese AOP remontent au 12^e siècle. L'histoire des alpages et des fromages est étroitement liée à l'implantation de l'agriculture dans le canton du Tessin. À l'exception des règles d'hygiène introduites au fil du temps et des nouvelles connaissances microbiologiques dans la fabrication du fromage, la transformation du fromage d'alpage tessinois se déroule depuis des siècles selon le même procédé.

CONDITIONNEMENT

Le Formaggio d'Alpe Ticinese AOP est vendu en meules entières ou en portions.



Formaggio d'Alpe Ticinese AOP

Società Ticinese di Economia Alpestre
Via Rastrada da Muralte 6
6955 Cagiallo
091 943 55 82
info@stea.ch
🏠 www.stea.ch

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch
📘 [aopigp](#)
📷 [aopigp](#)



* Le signe de qualité AOP (Appellation d'origine protégée) indique que la dénomination du produit traditionnel concerné est protégée par l'Etat.