

Swizzera, Naturalmente.



IL RICHIAMO DEL GUSTO:



I MARCHI DI QUALITÀ SVIZZERI





FORMAGGIO D'ALPE TICINESE DOP



MATERIA PRIMA

Il Formaggio d'Alpe Ticinese DOP* è prodotto dal latte crudo di vacca oppure da un misto di latte di vacca e di capra. Gli animali si nutrono della vegetazione dei pascoli delle Alpi Ticinesi.



DAL PUNTO DI VISTA CULINARIO

Il Formaggio d'Alpe Ticinese DOP viene servito dopo il pranzo con vino rosso o come tipico piatto ticinese « polenta e formaggio ».



AREA GEOGRAFICA

Il Formaggio d'Alpe Ticinese DOP viene prodotto nelle aziende delle zone alpine nel Canton Ticino.



PRODUZIONE

Il latte munto sull'alpeggio viene immediatamente lavorato da esperti casari, che lo trasformano in ricotta nei moderni caseifici. La ricotta quindi modellata, pressata e trasformata nella sua forma tonda finale. Ha quindi inizio un lungo periodo di stagionatura, per conferire al formaggio aromi e sapori particolari. Le forme dorate riposano dalle 8 alle 14 settimane nella cantina di stagionatura. In questo periodo di tempo, le forme sono pulite giornalmente con una spazzola son setole.

ASPETTO E CARATTERISTICHE

Il Formaggio d'Alpe Ticinese DOP è un formaggio grosso, a pasta semidura. Viene prodotto sia partendo unicamente da latte crudo di vacca, sia con l'aggiunta di latte di capra. Ha un aroma lattiginoso, leggermente burroso e fruttato con sentori di nocciola. Il sapore è dolce e nella forma matura ha un sentore aromatico deciso.

STORIA

La prima prova scritta che l'uso degli alpeggi fosse già profondamente radicato nella società agricola e, quindi, la conseguente produzione del formaggio d'Alpe in un determinato momento, risale al XII secolo. In estate, l'assoluta necessità di utilizzare l'intero territorio obbligava gli abitanti dell'area alpina a portare l'intera mandria di vacche in zone elevate per la produzione di formaggio, dove si trattenevano gradualmente su diversi livelli (« corti ») dello stesso alpeggio. La lontananza dalle zone di insediamento e la necessità di produrre prodotti a lungo conservabili portò allo sviluppo di una tecnica corrispondente e, quindi, alla produzione del formaggio d'Alpe.

FORMA DI VENDITA

Il Formaggio d'Alpe Ticinese DOP è venduto in forme intere o porzionato.



Formaggio d'Alpe Ticinese DOP

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

Associazione svizzera delle AOP-IGP

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

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



* Il marchio distintivo di qualità DOP [denominazione di origine protetta] contrassegna i prodotti tradizionali protetti a livello federale [in francese «AOP» Appellation d'Origine Protégée].