

## FORMAGGI DOP E IGP ITALIANI: SETTE "ANNIVERSARI" D'AUTORE DA FESTEGGIARE NEL 2019

**Assolatte**: sono eccellenze che tutto il mondo ci riconosce e grandi testimoni della storia e delle tradizioni dei territori dove nascono. Ora, grazie alla prima banca dati delle risorse culturali locali, entrano in rete le testimonianze storiche sui formaggi Dop e Igp. E si scoprono tante le curiosità, segnala **Assolatte**. Come gli anniversari che cadono nel 2019.

(Milano, 21 febbraio 2019) Non ci sono solo i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci, i 50 anni dallo sbarco sulla Luna o i 90 anni dal crollo di Wall Street: nel 2019 si festeggiano anche altri anniversari, più gustosi e sorprendenti. Come quelli dei sette formaggi Dop e Igp, segnalati da **Assolatte** grazie alla prima banca dati delle risorse culturali locali, realizzata dall'Ismea, che consente di scoprirne la presenza nelle opere d'arte: dai testi antichi ai dipinti, dai documenti storici ai beni architettonici.

I 52 formaggi italiani che si fregiano delle indicazioni geografiche ufficiali della Ue rappresentano l'eccellenza della tradizione casearia italiana. Negli ultimi cinque anni i primi dieci prodotti, che rappresentano il 97% dei volumi complessivi, hanno visto aumentare le produzioni del 7% e sono diventati sempre più significativi per l'economia del settore lattiero-caseario italiano.

Dai freschissimi (come la Burrata di Andria Igp o lo Squacquerone di Romagna Dop) agli ultra-stagionati (come Grana Padano Dop e Parmigiano Reggiano Dop), dai grandi classici italiani (come il Gorgonzola Dop e il Pecorino Romano Dop) alle specialità per intenditori (come l'Ossolano Dop o la Casciotta di Urbino Dop), i formaggi Dop e Igp testimoniano la grande tradizione italiana nella lavorazione e nella trasformazione del latte, che ha fatto nascere autentici capolavori del gusto, apprezzati e venduti in tutto il mondo, e con una lunga (e spesso curiosa) storia da raccontare. Come questi sette formaggi segnalati da **Assolatte**, e che festeggiano altrettanti importanti anniversari nel 2019.

### **59 a.C.: FIORE SARDO Dop**

La tradizione del formaggio pecorino in Sardegna ha radici antichissime. Una delle prime testimonianze risale al 59 a.C. ed è la testimonianza dell'invasione della parte meridionale dell'isola scritta da Diodoro Siculo: *"I locali allontanaronsi dai conquistatori ed intanati nelle montagne e scavati sotterranei abituri, la vita sostentarono col frutto delle greggia, larga ebbero quindi copia di vitto e il latte e il cacio, diedero loro bastevole nutrimento"*. Nei secoli la produzione e il commercio del pecorino sono andati crescendo. Diverse fonti segnalano che nel XIX secolo il Fiore Sardo era l'unico formaggio a essere conosciuto e venduto sul "continente", soprattutto grazie ai mercanti napoletani, livornesi e genovesi.

### **879 d.C.: GORGONZOLA Dop**

La data e il luogo di nascita del Gorgonzola restano un mistero. Tante le ipotesi, tra cui quella secondo cui sarebbe stato fatto per la prima volta nell'anno 879 a Gorgonzola, che ne è rimasta per secoli il maggior centro di produzione e commercio, dove lo si faceva con il latte delle mucche di ritorno dalle malghe od alpeggi. Essendo utilizzato il latte delle mucche "stracche" per la transumanza, venne chiamato "stracchino verde" o, semplicemente, "stracchino di Gorgonzola".

### **1249 d.C.: SPRESSA DELLE GIUDICARIE Dop**

I primi riferimenti storici su questo formaggio, uno dei più antichi prodotti sulle Alpi italiane, si trovano nella "Regola di Spinale e Manez" del 1249, dove è scritto *"...unum pensum casei sani et pulcri sicci de monte (Spinali)"* ovvero "un peso di formaggio sano e bello dal monte Spinale". Nei secoli successivi la Sprezza è citata in numerosi documenti, tra gli archivi parrocchiali, come l'"Urbario" di Don Marini (risalente al 1915-16) in cui la "Sprezza da polenta" è citata come formaggio tipico.

### **1349 d.C.: PARMIGIANO REGGIANO Dop**

Il contratto di soccida di due mandrie di vacche del monastero di San Martino a Parma, risalente al 1349, è il primo documento conosciuto relativo alla produzione di questo formaggio. Nello stesso anno Boccaccio citò nel "Decamerone" il *"Parmigiano grattugiato"*. Cinquant'anni dopo, un suo seguace, il mercante lucchese Sercambi, scrisse una novella ambientata in una villa di Parma: è il primo scritto in

cui si parla della richiesta di pagare un rapporto sessuale con il formaggio locale. Risale, invece, al 1389 la prima testimonianza di vendita del Parmigiano fuori dall'Italia: i pisani infatti lo caricarono sulle loro navi dirette in Francia, Spagna e nord africa. Lo sviluppo commerciale e la necessità di tutelarlo portò il Duca di Parma ad ufficializzare la denominazione d'origine e il territorio di produzione con un atto datato 7 agosto 1612.

#### **1789 CASATELLA TREVIGIANA DOP**

Queste formaggelle sono citate nel 1789 tra i prodotti agricoli eccellenti locali donati dal doge Ludovico Manin all'arte dei fruttajuoli veneziani. Altre testimonianze scritte che comprovano la presenza della Casatella Trevigiana a Venezia risalgono al XVII secolo, come la satira stampata a Venezia nel 1671, che esalta la *"schiattezza del viver primo"* dell'entroterra veneziano e parla di alimenti semplici e genuini, e molto prelibati, fatti con latte di vacca, come *"recote e formagiele, cibi da licarse i dei..."*.

#### **1859 RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP**

Il processo di produzione della ricotta di bufala viene descritto da Achille Bruni, professore della Regia Università di Napoli, nella sua monografia *"Del latte e dei suoi derivati"* pubblicata nel 1859 nella Nuova Enciclopedia Agraria: *"Munto il latte e versato in tinozza, vi si mette il caglio di capretto; e dopo di essersi rappreso con la spatola di legno si taglia a pezzi grossi. Indi con una cazzuola di legno si leva il siero che si fa bollire per trarne la ricotta"*. Questa tecnica produttiva aveva origini antiche, risalenti almeno al XIV secolo quando le bufale furono introdotte nell'Italia centro-meridionale, e vantava un' apprezzata tradizione. Lo dimostra una delle prime e più autorevoli citazioni della ricotta di bufala, quella fatta da Bartolomeo Scappi, cuoco della corte papale, nel libro di cucina dell'anno 1570.

#### **1899 ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP**

In un manoscritto del 1899, firmato dal sacerdote Pistone, si legge che nel Comune di Roccaverano si tenevano ben cinque fiere annue in cui si vendevano *"eccellenti formaggi di Robiole"* destinate all'esportazione, ossia vendute sia nell'Italia settentrionale che in Francia; si parla esplicitamente di esportazione perché la Robiola già in quei tempi era un formaggio conosciuto non solo nell'Italia, ma anche in Francia.

### **IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE**

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: [besta@assolatte.it](mailto:besta@assolatte.it) . tel.02-72021817

**Chi siamo:** Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce oltre **200 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,4 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è **il settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore supera i 2.4 miliardi di euro.** **La produzione:** **1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,5 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

**20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: [assolatte@assolatte.it](mailto:assolatte@assolatte.it)**

00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: [segreteria.rm@assolatte.it](mailto:segreteria.rm@assolatte.it)  
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: [bruxelles@assolatte.it](mailto:bruxelles@assolatte.it)