

Ritaglio Stampa

Testata: Libero.it
Data: 11 febbraio 2010
Diffusione 2.299,044 utenti unici
Soggetto: Alti Formaggi



The screenshot shows the Libero.it website interface. At the top, there is a search bar and navigation links for Mail, Share, News, and Mobile. Below this is a horizontal menu with categories: LIBERO NEWS, Casa, Di' la tua, Donna, Finanza, Magazine, and Meteo. The main content area is titled 'Donna' and features a large image of a gourmet dish, likely a cheese-based preparation. To the left of the main image is a vertical list of links: UnaDueTrend, Bella Fuori, Lifestyle, Un post a tavola, Sette le lenzuola, Baby Boom, CasaNova, Altro, Fotogallery, and Videogallery. Below these links is a 'Newsletter' section with the text 'tieniti sempre in contatto con donna' and a 'OK Libero' button. The main article is titled 'Voglia di formaggi' and includes a sub-headline 'Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo e Salva Cremasco: ecco come declinarli in tante ricette gustose e da veri gourmand. Da provare. Alcune semplici e alla portata di tutti, altre più estrose e ricercate. Mettetevi alla prova'. To the right of the main article are three smaller article teasers: 'Regina di cuori', 'Intime follie', and 'Single online: che bugiardi!'. Each teaser includes a small image and a 'LE FOTO' or 'LE FOTOGALLERY' link.

LIBERO NEWS

Casa Di' la tua **Donna** Finanza Magazine Meteo

Donna

[UnaDueTrend](#)
[Bella Fuori](#)
[Lifestyle](#)
[Un post a tavola](#)
[Sette le lenzuola](#)
[Baby Boom](#)
[CasaNova](#)
[Altro](#)
[Fotogallery](#)
[Videogallery](#)

Newsletter
tieniti sempre in
contatto con donna
[OK Libero](#)

Voglia di formaggi
Provolone Valpadana, Taleggio,
Quartirolo e Salva Cremasco: ecco come
declinarli in tante ricette gustose e da veri
gourmand. Da provare. Alcune semplici
e alla portata di tutti, altre più estrose e
ricercate. Mettetevi alla prova [LE FOTO](#)

Regina di cuori
Come sedurre un uomo
a colpo sicuro e quali
mosse evitare per non
fare flop [LE FOTO](#)

Intime follie
Tutte le torture a cui le
donne sottopongono la
loro vagina. Quando
dire basta? [LE FOTO](#)

Single online: che bugiardi!
Sui siti di appuntamenti per cuori
solitari quasi tutti mentono. Ecco
come sgamarli e decifrarli [LE FOTO](#)

Rifarsi il guardaroba
In passerella a Roma, solo il meglio
dell'alta moda. Tutte le sfilate che vi
siete perse [LE FOTOGALLERY](#)

Attente al mandrillo!
I segnali per capire se lui è davvero
interessato a te o vuole soltanto

Ritaglio Stampa

Testata: Libero.it
Data: 11 febbraio 2010
Diffusione 2.299,044 utenti unici
Soggetto: Alti Formaggi



The screenshot shows the Libero.it website interface. At the top, there is a search bar and navigation links for Mail, Share, News, and Mobile. Below this is a main navigation bar with categories: LIBERO NEWS, Casa, D' la tua, Donna, Finanza, Magazine, and Meteo. The 'Donna' section is highlighted. On the left side, there is a sidebar with various links: UnaDueTrend, Bella Fuori, Lifestyle, Un post a tavola, Sotto le lenzuola, Baby Boom, CasaNova, Astro, Fotogallery, and Videogallery. The main content area features a large image of a dish with cheese, garnished with a herb. To the right of the image is the article title 'Formaggi lombardi, cena d'autore' and a sub-headline 'in Un post a tavola'. Below the image is a 'fotogallery' button. The article text discusses the use of Lombard cheeses like Provolone Valpadana, Taleggio, and Salva Cremasco in various recipes.

E se ogni regione d'Italia ha i suoi formaggi tipici, la Lombardia è in prima fila perché vanta, tra le altre, quattro eccellenze casearie che mezzo mondo ci invidia: il **Provolone Valpadana**, il **Quartirolo Lombardo**, il **Salva Cremasco** e il **Taleggio**. **Formaggi D.O.P.** (Denominazione di origine protetta) i cui Consorzi di tutela si sono di recente riuniti sotto uno stesso "cappello", la neo-nata associazione **Alti Formaggi**, creata proprio con l'intento di valorizzarli. Ma scopriamole nel dettaglio, queste **punte di diamante della produzione casearia italiana**. Per poi vederne le relative **ricette**, qui di seguito.

Provolone Valpadana D.O.P.

È uno dei formaggi tradizionali italiani più conosciuti al mondo, anche grazie alle sue proprietà organolettiche: gusto forte e piccante; dolce e delicato. Si tratta di un formaggio

Ritaglio Stampa

Testata: Libero.it
Data: 11 febbraio 2010
Diffusione 2.299,044 utenti unici
Soggetto: Alti Formaggi

semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione che presenta la maggior varietà di forme e pesi di qualunque altro prodotto caseario. Esistono infatti due tipologie di Provolone Valpadana: "Dolce", che si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i 2-3 mesi. Può subire il trattamento termico di pastorizzazione. E "Piccante", che si distingue per l'uso di caglio in pasta di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre un anno. Ha un'importante funzione integrativa dell'alimentazione, specie se povera di proteine di origine animale e di calcio. Dal punto di vista energetico, 100 grammi apportano mediamente 365 calorie. La dose giornaliera consigliata di calcio per una persona adulta è quasi un grammo e per ottenerla bastano 100 grammi di Provolone Valpadana.

Taleggio D.O.P.

Il Taleggio è un formaggio di origini antichissime, anteriori al X secolo. Documenti risalenti al 1200 fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto, insieme ad altri formaggi. La zona d'origine è la Val Taleggio, in [provincia](#) di Bergamo, da cui deriva il nome del formaggio. Crescendo sempre più il consumo di Taleggio, la produzione si è progressivamente estesa nella pianura Padana. In quanto formaggio DOP può essere prodotto solo in alcune zone, specificate dalle norme in vigore. Il latte impiegato quindi deve provenire esclusivamente da stalle ubicate in zona di origine e inserite in apposito sistema di controllo. Ogni forma di Taleggio pesa da 1,7 a 2,2 kg, e si presenta in parallelepipedi quadrangolari, con lati di 18-20 cm e altezza variabile dai 4 ai 7 cm. La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore rosato, con presenza di muffe caratteristiche color grigio-verde, salvia chiaro. Il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, alle volte con retrogusto tartufato. L'odore leggermente aromatico e caratteristico.

Il Taleggio è un tipico formaggio da tavola: si può gustare come secondo piatto, oppure a fine pasto; in questo caso è ottimo anche accompagnato ad alcuni frutti, come mele e pere. Deve essere servito a temperatura ambiente, per esaltarne appieno sapore ed aroma. Il Taleggio è anche un prezioso ingrediente nella preparazione di primi piatti (paste, risotti, zuppe), di secondi piatti (frittate), di insalate e anche di alcuni tipi di [pizza](#) e di crêpes.

Quartirolo Lombardo D.O.P.

La storia di questo formaggio ha inizio nel X secolo, in aree geografiche lontane dal susseguirsi delle invasioni barbariche e delle crisi di potere, dove i mandriani attendevano placidi il passare delle stagioni. Il bestiame, dopo la permanenza estiva presso i pascoli dell'alta montagna, tornava in pianura per rientrare nelle stalle per l'inverno. In questi ultimi sprazzi d'estate, era uso far mangiare alle mucche l'erba quartirolo, l'ultima erba fresca del quarto taglio, prima dell'arrivo del freddo. Da quest'erba il Quartirolo Lombardo non solo prende il nome ma anche l'aroma che lo caratterizza. È un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino. Ogni forma nella caratteristica foggia parallelepipedo-quadrangolare, ha un peso che varia da 1,7 a 3,5 Kg., un'altezza che oscilla da 18 a 22 cm. La pasta bianca, leggermente grumosa, diventa compatta con la stagionatura. Il processo di stagionatura avviene in celle con una temperatura compresa tra 2°C - 8°C, un'umidità che varia dall'85% al 90% e permette di diversificare il formaggio, offrendo sia un prodotto fresco e di pronto consumo, sia un formaggio più stagionato - 30 giorni -, con una crosta rosata.

Ritaglio Stampa

Testata: Libero.it
Data: 11 febbraio 2010
Diffusione: 2.299,044 utenti unici
Soggetto: Alti Formaggi

Salva Cremasco

Formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, a crosta lavata. Si presenta con una forma parallelepipedica con faccia piana di lato compreso tra 11 e 13 cm. o tra 17 o 19 cm; il peso è compreso tra 1,3 e 5 Kg. La crosta di spessore sottile è liscia a volte fiorita, di consistenza media con presenza di microflora caratteristica. La pasta con occhiatura rara distribuita irregolarmente ha consistenza tendenzialmente compatta, friabile, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta per effetto della maturazione prettamente centripeta. La pasta è di colore bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura. Il sapore della pasta è aromatico e intenso con connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

RICETTE

Raviolo di branzino, verdure e scaglie di Provolone Valpadana

(Ricetta del Consorzio Tutela Provolone Valpadana)

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta: 100 g di semola, 100 g di farina, 4 tuorli, 1 uovo intero, sale.

Per il ripieno: 100 g di branzino, 30 g di panna fresca, 4 fili di erba cipollina, 6 olive taggiasche, sale e pepe.

Per la salsa di pistacchi: 150 g di pistacchi pelati, 3 scalogni tritati, 5 cl di vino bianco
1 patata a piccoli pezzi, 3 dl di brodo, 1 dl di panna fresca, olio, sale e pepe.

Per la riduzione di vino rosso: 20 g di cipolla di Tropea, 2 dl di vino rosso corposo, 30 g di burro, sale.

Per la guarnizione: 2 carotine baby, 2 rape bianche baby, 2 zucchini baby.

10 g di burro, 2 cucchiaini di caramello liquido, scaglie di Provolone Valpadana dolce, sale

Preparazione

Mescolate gli ingredienti per la pasta, la voratela finché diventi elastica. Fatela riposare coperta da pellicola per 30 min. Per la salsa di pistacchi fate rosolare gli scalogni tritati con poco olio d'oliva per 4-5 min a fuoco moderato, bagnate con il vino bianco e fate evaporare quasi completamente. Unite i pistacchi, le patate e il brodo e fate cuocere per circa 10-15'. Frullate il composto, aggiungete la panna e aggiustate di sapore. Per preparare la riduzione di vino rosso occorre far rosolare la cipolla tritata con il burro, unire il vino e far ridurre ad 1/3. Aggiustate di sale e pepe. Per il ripieno schiacciate con la forchetta la polpa di branzino, unite le olive tritate e l'erba cipollina, sale e pepe. Tirate la sfoglia sottilmente e con il composto di branzino confezionate 4 ravioli di 10 cm di diametro. Fate saltare in padella le verdure (precedentemente cotte al vapore) con il burro e salate, unite il caramello e fate quindi cuocere ancora un minuto. Cuocete ora anche i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli e sistemateli al centro dei piatti sopra un velo di salsa ai pistacchi. Versate intorno un filo di riduzione di vino rosso e ponete sopra i ravioli le verdure divise a metà e le scaglie di Provolone Valpadana.

Ritaglio Stampa

Testata: Libero.it
Data: 11 febbraio 2010
Diffusione 2.299,044 utenti unici
Soggetto: Alti Formaggi

Ravioli di Taleggio dop

(Trattoria Conte a Gradella – Gradella di Pandino - CR)

Ingredienti per la pasta fresca: 2 etti di farina, 2 uova, sale q.b.

Ingredienti per il ripieno: 3 etti di Taleggio, ½ kg di patate, noce moscata, sale, formaggio grana, burro fuso per condire.

Preparazione

Impastare le uova con la farina e un pizzico di sale fino a ottenere un composto omogeneo; lasciare riposare 30 minuti circa.

Lessare le patate e passarle nel passaverdura, sciogliere il Taleggio a fuoco lento o a bagnomaria e amalgamarlo alla purea di patate, aggiungere formaggio grana, noce moscata e sale q.b. Stendere la pasta, disporre il ripieno a mucchietti e coprire con altra pasta, ritagliare i ravioli nella forma preferita.

Servire con burro fuso.

Fricassee di asparagi e spugnole, dadolata di quartirolo lombardo stagionato marinato all'olio extravergine

(Chef Stefano Cerveni del [Ristorante Due Colombe di Rovato](#) - BS)

Ingredienti per 4 persone: 20 asparagi verdi freschi, 1 cipolla, 2 dl di olio extravergine, 30 gr di burro, 20 spugnole fresche, 200 gr di Quartirolo Lombardo stagionato, sale e pepe

Preparazione

Tagliate a cubetti di 1 cm il Quartirolo Lombardo, fatelo marinare per 1 ora in olio extravergine e pepe macinato. Pelate gli asparagi, tagliando a dadini la parte bassa e mantenendo la parte alta lunga 4 cm. Immergeteli in acqua bollente leggermente salata con l'aggiunta della cipolla a pezzetti.

Dopo 3 minuti togliete le punte, raffreddatele bene sotto acqua corrente; i restanti asparagi portateli a cottura. Eliminate quasi tutta l'acqua di cottura, lasciandone poca, e frullate con la cipolla e le code degli asparagi, aggiungere il burro; aggiustare di sale e pepe. Il risultato dovrà essere una salsa liscia e cremosa. Fate rosolare le spugnole per pochi istanti in olio extravergine con un pizzico di sale e pepe, aggiungete le punte degli asparagi, cuocete ancora per pochi secondi, togliete dal fuoco.

Ritaglio Stampa

Testata: Libero.it
Data: 11 febbraio 2010
Diffusione 2.299,044 utenti unici
Soggetto: Alti Formaggi

Su ogni piatto stendete un sottile velo di salsa, disponete gli asparagi e le spugnole, aggiungete i cubetti di Quartirolo Lombardo sgocciolati dalla marinatura e servite subito.

Coscetta di faraona in crosta di Salva Cremasco al miele
(*Chef Carmen Volpi, ricetta presentata al Ristorante Ad Convivium di Pandino - CR*)

Ingredienti per 4 persone: 4 coscette di faraona, timo, sale, pepe e olio q.b., 20 fette sottili di formaggio Salva Cremasco, 4 cucchiari da cucina di miele.

Preparazione

Privare le coscette della pelle, condire in una teglia con aromi e olio. Infornare a cuocere a 165 gradi per 20-25 minuti. Togliere dal forno, ricoprire le coscette con le fette di Salva Cremasco, ricoprirle col miele e infornare di nuovo a 200 gradi fino a caramellarle. Preparare un letto di fette di formaggio Salva Cremasco nel piatto, posizionare una coscetta al centro e decorare con un rametto di timo.

Antonella Laudonia

Ritaglio Stampa

Testata: Libero.it
Data: 11 febbraio 2010
Diffusione: 2.299,044 utenti unici
Soggetto: Alti Formaggi



Crespelle di farro con cipollotti, patate e Provolone Valpadana



Filetto di rombo croccante alle verdure piccanti e Provolone Valpadana



Gnocchetti di rape rosse alla crema di Provolone Valpadana dolce



Mazzetti di asparagi e prosciutto crudo con fonduta di Provolone Valpadana

Ritaglio Stampa

Testata: Libero.it
Data: 11 febbraio 2010
Diffusione 2.299,044 utenti unici
Soggetto: Alti Formaggi



Raviolo di branzino, verdure e scaglie di Provolone Valpadana



Rigatoni ripieni ai broccoli con salsa di aragosta



Roastbeef tiepido di vitello al tartufo con crema di Provolone Valpadana e insalatina



Soufflé al Provolone Valpadana e miele di castagne con ragu di pere speziate

Ritaglio Stampa

Testata: Libero.it
Data: 11 febbraio 2010
Diffusione 2.299,044 utenti unici
Soggetto: Alti Formaggi



Uovo affogato con gli asparagi al balsamico e fonduta di Provolone Valpadana



Raviolo di provolone valpadana ripieno di salmone affumicato e spinaci



Sacchetto di provolone valpadana e verdure con salsa di soia



Fricassea di asparagi e spugnole, dadolata di quartirolo lombardo stagionato marinato all'olio extravergine

Ritaglio Stampa

Testata: Libero.it
Data: 11 febbraio 2010
Diffusione 2.299,044 utenti unici
Soggetto: Alti Formaggi



**Risotto mantecato al barbara con neve di
quartirolo lombardo fresco**



**Spiedino di filetto di manzo e quartirolo
lombardo croccante**



**Coscetta di faraona in crosta di salva
cremasco al miele**



**Moussé di formaggio salva cremasco con
liquirizia**

Ritaglio Stampa

Testata: Libero.it
Data: 11 febbraio 2010
Diffusione 2.299,044 utenti unici
Soggetto: Alti Formaggi



Soufflé al taleggio dop



Riso taleggio dop e peperoni



Ravioli di taleggio dop