



Data 10-11-2014

Pagina

Foglio 1 / 3

[HOME](#) [INFO](#) [NOTIZIE BEVERAGE](#) [DOCUMENTI](#) [RUBRICA AZIENDE](#) [NEGOZIO/PRODOTTI](#) [GUIDEONLINE/DOWNLOADS](#)



Beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnLine e info varie sul settore del Beverage [+ Informazioni](#)



Le bevande sono il Vostro business?

Cerca News/Documenti



Cerca Aziende e Prodotti



**DIVINI
FORMAGGI**
DI LOMBARDIA

10/11/2014 | Categoria Notizie [Latte e latticini](#) | 126 letture

I FORMAGGI LOMBARDI ALLA CONQUISTA DEI MERCATI ESTERI: VOLA L'EXPORT NEL PRIMO SEMESTRE 2014

I dati Istat sull'export di prodotti vinicoli e lattierocaseari, elaborati dal Centro studi di Unioncamere Lombardia in occasione di "DiviniFormaggi di Lombardia" – manifestazione giunta alla seconda edizione e organizzata dal Movimento Turismo del vino della Lombardia e da [Alti Formaggi](#) in partnership con Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e U.I.R. (Unione italiana ristoratori) e realizzata in Accordo di Programma per la Competitività con Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia – evidenziano che nei primi sei mesi del 2014 le esportazioni di formaggi e cagliata lombardi sono cresciute del 10,3% rispetto allo stesso periodo del 2013. Un trend migliore di quello medio nazionale (+9,8%), con punte del +29,5% verso la Repubblica Ceca, +27,4% verso l'Austria, +21,7% verso la Francia e +20,7% verso l'Australia.



mercato esteri hanno dimostrato nel tempo di apprezzare la nostra qualità diffusa: lo confermano i dati ancora positivi dell'export del primo semestre", sottolinea Francesco Bettoni, presidente di Unioncamere Lombardia. "L'impegno è ora a trarre il massimo vantaggio dal volano di Expo, che rappresenta un'occasione unica per valorizzare il patrimonio turistico della Lombardia assieme alle sue produzioni di eccellenza. Oggi il consumatore ricerca sempre di più i prodotti di qualità, e la nostra regione da questo punto di vista può tranquillamente competere al top, con il vantaggio aggiunto di una varietà senza uguali sia nell'ambito vinicolo sia in quello caseario". La Lombardia, con ben 13 formaggi a marchio di qualità DOP (Denominazione di origine protetta) su un totale di 46 a livello nazionale, è di gran lunga la prima regione italiana per numero di prodotti caseari a certificazione di qualità, davanti a Piemonte (9) e Veneto (8).



BITTO DOP DELLA VALTELLINA – Il formaggio "perenne" ottenuto dalle mucche che pascolano nel periodo estivo sugli alpeggi della Valtellina. Capace di sfidare il tempo con stagionature oltre dieci anni. (Sondrio)

FORMAI DE MUT DOP DELL'ALTA VAL BREMBANA – Parente stretto del Bitto, sia geograficamente sia per quel che riguarda le tecniche di produzione. In dialetto "Mut" significa alpeggio: non a caso le mandrie bovine provenienti dal fondovalle o dalla pianura "risalgono" le montagne fino ai pascoli più alti, tra quota 1200 e 2300 metri. (Bergamo)

STRACHITUNT DOP – Antenato del Gorgonzola, con il quale condivide buona parte della tecnica di lavorazione. Formaggio erborinato a latte crudo ottenuto con l'antica tecnica delle due paste per creare interstizi all'interno dei quali si sviluppano in maniera naturale le muffe. Fresco di riconoscimento della Dop. (Bergamo)

VALTELLINA CASERA DOP – Il formaggio dei pizzoccheri. Prodotto con latte vaccino parzialmente scremato, proveniente da due o più mungiture e alleggerito parzialmente della parte grassa per affioramento. La sua storia è strettamente legata alla diffusione delle latterie sociali in Valtellina e Valchiavenna. (Sondrio)

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla **NEWSLETTER** di [Beverfood.com](#)

Packetto™ solutions are achieved by our Vega-HT machine

Categoria Notizie:

Seleziona una categoria notizie

Categoria Documenti:

Seleziona una categoria documenti

Rubriche/Directory Aziende e Prodotti:

Seleziona il settore

tradex

PRINCIPALI TAG NOTIZIE

[aperitivo bilanci societari](#) [Birra Artigianale](#)
[Birra Moretti](#) [Birra Peroni](#) [Biscaldi](#) [Bottiglia](#) [Campagna](#)
[Pubblicitaria](#) [Campari](#) [capsule caffè e bibite](#)
[Champagne](#) [Coca-Cola](#) [Coffee Shop / Caffetterie](#)
[Concorso](#) [Conservas Italia](#) [consumi](#) [Design &](#)
[Packaging](#) [Ecologia & Ecosostenibilità](#) [Export](#)

GORGONZOLA DOP DOLCE – Il formaggio di Milano. Ottenuto con latte intero vaccino, consistenza cremosa e caratteristico sapore piccante. Prende il nome dalla cittadina della provincia di Milano che gli ha dato i natali. Oggi, in Lombardia, è prodotto anche nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona e Pavia.

GORGONZOLA DOP PICCANTE – Prodotto con sapore più deciso e forte del Gorgonzola dolce, la pasta risulta più erborinata e consistente.

PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE – L'unico formaggio lombardo DOP a pasta filata, il cui metodo di lavorazione è simile a quello del Caciocavallo calabrese e siciliano. Prodotto con latte di vacche Frisone allevate nella Pianura Padana, è generalmente modellato in forma cilindrica (la più diffusa) o a mandarino. La stagionatura non supera i 2-3 mesi. Prodotto a Cremona, Brescia, Bergamo, Mantova e Milano.

PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE – Si distingue dal tipo dolce per l'utilizzo di caglio in pasta di capretto e/o agnello e per la stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre 1 anno.

SALVA CREMASCO DOP – Originario della città di Crema. È un formaggio a forma quadrata le cui origini, stando alla tradizione popolare, risalgono alla seconda metà dell'Ottocento, quando i pastori bergamaschi che portavano in transumanza le mandrie dalle montagne alla pianura padana "salvavano" il latte attraverso la sua preparazione. Oggi è prodotto nelle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano.

SALVA CREMASCO DOP STAGIONATO – Con la stagionatura, che può raggiungere anche l'anno, il prodotto assume caratteristiche gusto-olfattive più intense, la pasta tende ad essere più morbida e proteolizzata a partire dal sottocrosta.

TALEGGIO DOP – Formaggio da latte vaccino appartenente alla categoria degli stracchini. Un tempo ospite delle grotte delle Prealpi, oggi stagiona in ambienti molto umidi e con basse temperature. Originario della Val Taleggio, in provincia di Bergamo, è prodotto anche nelle province di Brescia, Como, Cremona, Milano e Pavia.

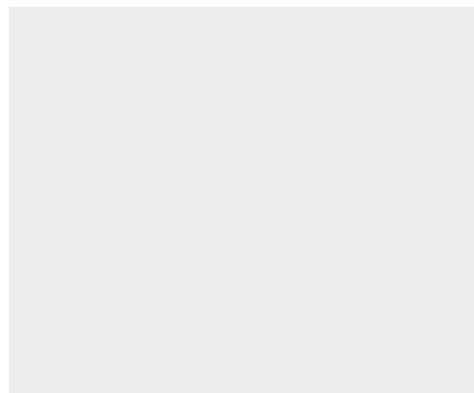
GRANA PADANO DOP: Il Grana Padano è ottenuto da latte vaccino di due diverse mungiture (parzialmente scremato per affioramento quello della prima), portato circa a 32 °C e addizionato di caglio di vitello. La cagliata viene poi finemente rotta, scaldata e lasciata riposare, quindi sgrondata e pressata in fascere. La salatura si protrae per circa 20 giorni e avviene per immersione in salamoia. Le forme vengono infine fatte stagionare sopra assi di legno in locali apposti, per un minimo di nove mesi.

QUARTIROLO LOMBARDO DOP – Il Quartirolo Lombardo è ottenuto da latte vaccino intero, o parzialmente scremato, portato a poco più di 30 °C e addizionato di caglio di vitello. La cagliata è rotta due volte, quindi sgrondata e messa in appositi stampi quadrati di 18-22 centimetri di lato. La salagione avviene a secco o in salamoia. La stagionatura dura da cinque a trenta giorni; nel caso si protragga oltre, il formaggio è commercializzato con la specifica "maturo".

CONTACT: press.diviniformaggi@studiovizioli.it

Tags/Argomenti: **DiviniFormaggi, DOP, export alimentare, Formaggi**

[Tweet](#)



ARTICOLI COLLEGATI:

[fatturato fiere](#) [Frutta](#) [Gambero Rosso](#) [Grappa](#)
[Heineken](#) [HOST](#) [illy](#) [Interbrau](#) [Kuaska / Lorenzo](#)
[Dabove](#) [Lavazza](#) [levissima](#) [Milano](#) [Natale](#) [Nespresso](#)
[nielsen](#) [Norda](#) [Pepsi](#) [Promozione](#) [prosecco salute](#) [San](#)
[Benedetto](#) [sanpellegrino](#) [Sant'Anna](#) [simei](#)
[Sponsorizzazioni](#) [spumante](#) [studi e ricerche](#)
[Succhi Nettare e Bevande Frutta](#) [Tre Bicchieri](#)
[Gambero Rosso](#) [vending](#) [Vinitaly](#) [Warsteiner](#)

