



ITÁLIA: A IDENTIDADE DE SEU TERRITÓRIO E SUA PRODUÇÃO QUEJEIRA EM 53 DOPS

Foto: Projeto Forme



madeinitaly.gov.it



ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY



FORME
REGIONAL, CRAFTED PRODUCTS OF HONOR

B2CHEESE
PER UN'INDUSTRIALE LATTEO CANTINA
PER IL MONDO CHE SI APRE

THE CHEESE VALLEYS
LE TRE SIGNORIE



«[...] Entende-se por «Denominação de Origem», o nome de uma região ou cidade utilizados para designar um produto agrícola ou gênero alimentício originários de tal local, cuja qualidade ou características são intimamente vinculados ao território de produção, incluso os fatores naturais e humanos ligados ao mesmo.» (Artigo 2, parágrafo 1, letra a), do regulamento UE n. 510/2006[1]).

O regulamento UE, no parágrafo que define o termo Denominação de Origem, traz consigo o embrião de tudo o que é fascinante nesse tipo de produto. Parte-se de fatores intrínsecos a um determinado território, que compreendem o ar, a água, a vegetação, as características geográficas e uma série de outros elementos que contribuem para que os produtos nele originários tenham características únicas, irreprodutíveis em quaisquer outros locais. O fator humano é outro elemento fundamental, que traz consigo o conhecimento de métodos de produção transmitidos de geração para geração, frequentemente ao longo de séculos. Por conta disso, cada queijo DOP traz consigo não apenas sabores únicos, mas também histórias únicas que levam quem os prova a uma viagem entre o antigo e o contemporâneo.



QUEIJOS DOPS ITALIANOS EM NÚMEROS

A Itália possui 174 produtos agrícolas e gêneros alimentícios com denominação de origem protegida (DOP) reconhecida, número que salta para 325 quando somados aos produtos com indicação geográfica protegida (IGP).

A diferença entre os produtos DOP e os IGP é que, no caso dos DOP, 100% do processo produtivo ocorre dentro de determinado território, enquanto entre os produtos IGP, basta que apenas uma das fases seja realizada em determinado território.

Trata-se do país com o maior número de produtos agrícolas e alimentícios da Europa com denominação ou indicação geográfica protegidas, em quantidades bem superior aos vizinhos franceses (271) e espanhóis (226) que, juntos com a Itália, formam o pódio dessa classificação.

Entre os 174 produtos agrícolas e alimentícios DOP italianos, 53 são queijos, produzidos em praticamente todas as regiões da Itália, que também é líder na categoria, na frente de outros tradicionais produtores europeus de queijo, como França (46), Espanha (27) e Holanda (7). A produção italiana de queijos DOP é estimada em cerca de 590 mil toneladas, sendo quase 85% feitos a partir de leite de vaca e os demais 15% a partir de leite de ovelha e cabra. O número representa quase 43% da produção total de queijos do país, calculada em 1,4 milhão de toneladas.

As exportações italianas de queijos também colocam a Itália no topo da lista dos maiores exportadores da iguaria: segundo dados da Eurostat, somaram em 2022 a importância de USD 4,6 bilhões ou cerca de 570 mil toneladas, das quais mais de 46% de queijos maturados, categoria que engloba a maior parte dos queijos DOP Made in Italy, cujas principais características são descritas nas próximas páginas deste documento.



ITALIAN TRADE AGENCY

ITA – ITALIAN TRADE AGENCY

Via Liszt, 21

00144 Roma (RM) - Itália

T. +39 06 59921

agroindustria@ice.it

www.ice.it | www.madeinitaly.gov.it

NO BRASIL

Av. Paulista, 1963 – 4° Andar

01311-300 São Paulo (SP)

T. +55 11 2148.7250

sanpaolo@ice.it

www.ice.it/it/mercati/brasile

A Agência para a Internacionalização das Empresas Italianas – ICE é o organismo por meio do qual o Governo italiano favorece a consolidação e o desenvolvimento econômico-comercial das empresas italianas nos mercados internacionais. Atua também com a função de promover a atração de investimentos estrangeiros para a Itália. Por meio de uma organização dinâmica, motivada e moderna e uma ampla rede de escritórios espalhados pelo mundo, a Agência ICE presta serviços de formação, assistência, consultoria, promoção e formação para as pequenas e médias empresas italianas. Graças ao uso dos mais atuais instrumentos de promoção e de comunicação multicanal, atua como porta-voz da excelência Made in Italy no mundo.

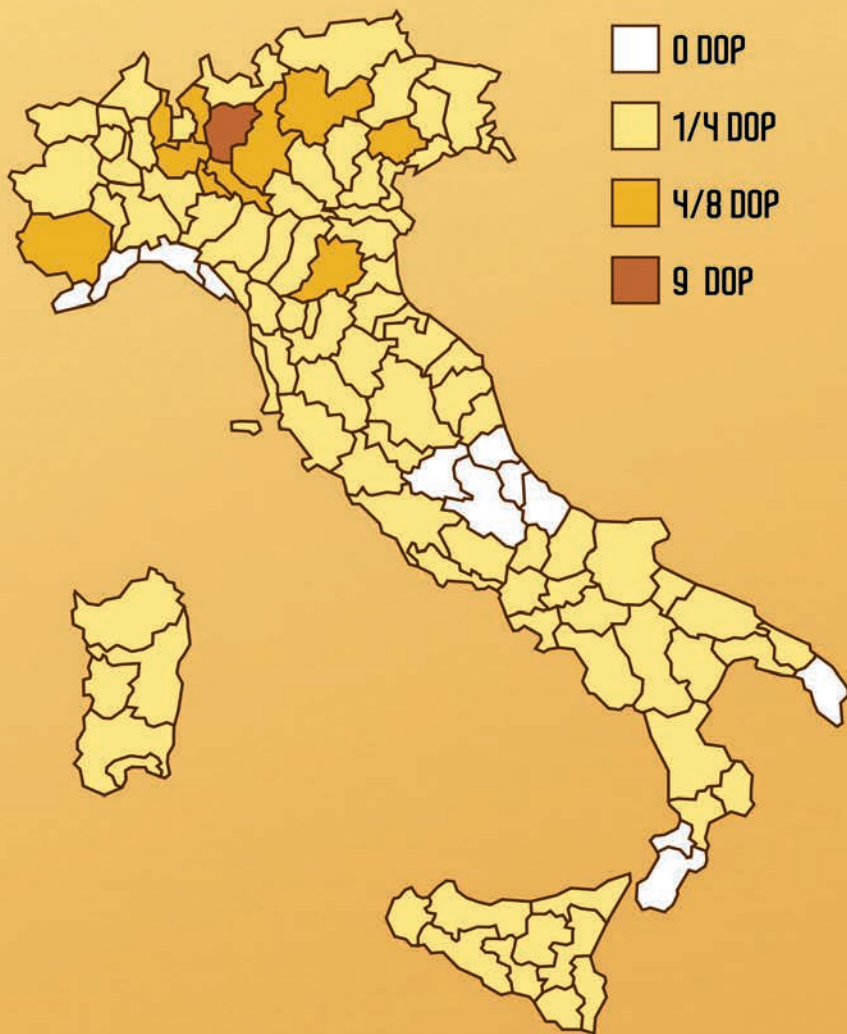


PROGETTO FORME

Via A. Locatelli, 78
24011 Almè (BG) - Itália
info@progettoforme.com
www.progettoforme.com

FORME é um projeto de relacionamento dedicado à valorização e promoção, na Itália e no Exterior, de toda a indústria italiana de laticínios, aumentando a percepção da qualidade do produto Made in Italy, estimulando o relacionamento e colaboração entre as indústrias italianas e promovendo modelos de produção sustentáveis, que levem em consideração o bem-estar do animal e do ambiente, a criação de uma cultura de qualidade e o consequente aumento das vendas.

Realizado anualmente em Bergamo, província italiana com o maior número de queijos DOP da Europa, o evento contempla diversas atividades, que incluem palestras, exposições, concursos de queijos e laboratórios de experimentação. Sua oitava edição está programada para acontecer de 20 a 22 de outubro.





ÍNDICE

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 09 | Asiago DOP | 36 | Pecorino di Picinisco DOP |
| 10 | Bitto DOP | 37 | Pecorino Romano DOP |
| 11 | Bra DOP | 38 | Pecorino Sardo DOP |
| 12 | Caciocavallo Silano DOP | 39 | Pecorino Siciliano DOP |
| 13 | Canestrato Pugliese DOP | 40 | Pecorino Toscano DOP |
| 14 | Casatella Trevigiana DOP | 41 | Piacentinu Ennese DOP |
| 15 | Casciotta d'Urbino DOP | 42 | Piave DOP |
| 16 | Castelmagno DOP | 43 | Provola dei Nebrodi DOP |
| 17 | Fiore Sardo DOP | 44 | Provolone del Monaco DOP |
| 18 | Fontina DOP | 45 | Provolone Valpadana DOP |
| 19 | Formagella del Luinese DOP | 46 | Puzzone di Moena ou Spretz Tzaorì DOP |
| 20 | Formaggio di Fossa di Sogliano DOP | 47 | Quartirolo Lombardo DOP |
| 21 | Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP | 48 | Ragusano DOP |
| 22 | Gorgonzola DOP | 49 | Raschera DOP |
| 23 | Grana Padano DOP | 50 | Roccamare DOP |
| 24 | Montasio DOP | 51 | Salva Cremasco DOP |
| 25 | Monte Veronese DOP | 52 | Silter DOP |
| 26 | Mozzarella di Bufala Campana DOP | 53 | Spressa delle Giudicarie DOP |
| 27 | Mozzarella di Gioia del Colle DOP | 54 | Squacquerone di Romagna DOP |
| 28 | Murazzano DOP | 55 | Stelvio ou Stilsfer DOP |
| 29 | Nostrano Valtrompia DOP | 56 | Strachitunt DOP |
| 30 | Ossolano DOP | 57 | Taleggio DOP |
| 31 | Parmigiano Reggiano DOP | 58 | Toma Piemontese DOP |
| 32 | Pecorino Crotonese DOP | 59 | Valle d'Aosta Fromadzo
ou Vallée d'Aoste Fromadzo DOP |
| 33 | Pecorino delle Balze Volterrane DOP | 60 | Valtellina Casera DOP |
| 34 | Pecorino del Monte Poro DOP | 61 | Vastèdda della Valle del Belice DOP |
| 35 | Pecorino di Filiano DOP | | |

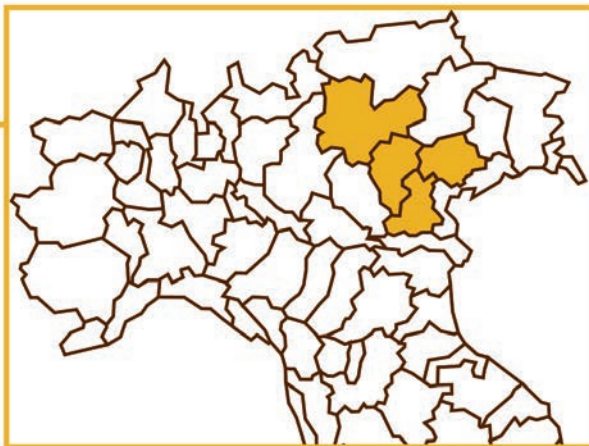


Denominação:

Asiago DOP



Região produtora: Vêneto (províncias de Vicenza, Padova e Treviso); Trentino-Alto Ádige (província de Trento).



Características: Asiago Prensado (queijo gordo, de massa dura, semicozida, com olhaduras grandes e irregulares); Asiago d'Alveo (queijo de massa dura, semicozida e semigorda, com olhaduras pequenas e médias). Em ambos os casos, existe a variação "Produto de Montanha".



Leite: bovino, integral, cru ou pasteurizado, no caso do Asiago Prensado; bovino, semidesnatado, cru ou termizado, no caso do Asiago d'Alveo.



Crusta: não comestível e lisa, no caso do Asiago d'Alveo; fina e elástica, no caso do Asiago Prensado. Eventualmente tratada.



Maturação: no mínimo 20 dias, no caso do Asiago Prensado, e de pelo menos 30 dias, no caso do Asiago Prensado "Produto de Montanha"; no mínimo 60 dias, no caso do Asiago d'Alveo, e de pelo menos 90 dias contados a partir do último dia do mês de produção, no caso do Asiago d'Alveo "Produto de Montanha".



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

Produzido no planalto de Asiago, esse queijo tem uma história muito antiga. Em torno do ano 1.000, o animal de pastoreio típico do local era a ovelha que, além da lã, fornecia o leite utilizado na produção de um "antepassado" do atual queijo Asiago. Muito tempo depois, os monges beneditinos introduziram os bovinos nessa região e em todo o norte da Itália, substituindo os ovinos e o respectivo leite produzido.





Denominação:

Bitto DOP



Região produtora: Lombardia (províncias de Sôndrio, Bérgamo e Lecco).



Características: queijo gordo, de massa semidura, cozida, com olhaduras compacta esparsas e ovaladas.



Leite: bovino, cru, integral, com eventual adição de leite caprino cru limitada a no máximo 10% da quantidade total de leite utilizada.



Crosta: compacta, de cor amarelo claro que se torna mais intenso com a maturação.



Maturação: de no mínimo 70 dias.



Produção: no verão, com pastoreio nas montanhas realizado nos meses mais quentes do ano.

Entre os queijos mais antigos e característicos da região de proveniência, o Bitto tem origem nos territórios em torno ao Pizzo dei Ter Signori (Pico dos Três Senhores), na Lombardia, e é produzido em contato direto com o fogo, no interior das chamadas “calécc”, típicas construções com paredes de pedra sobrepostas, dispostas nas estradas ao longo das zonas montanhosas de pastoreio. As formas são sucessivamente transportadas no lombo de mulas para as “casére d’alpe” (cavas localizadas no alto das montanhas) e, então, para as planícies, onde é completada a maturação.



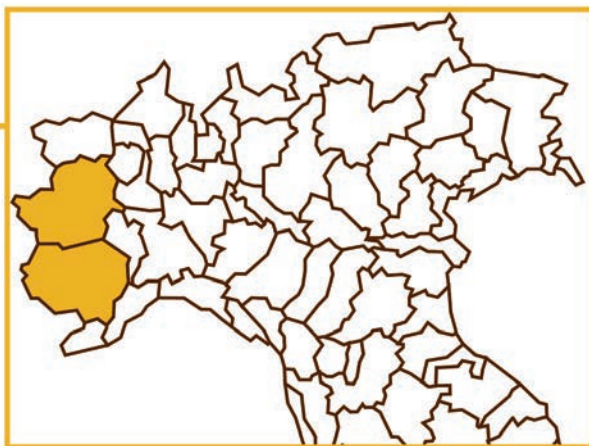


Denominação:

Bra DOP



Região produtora: Piemonte (províncias de Cúneo e Turim).



Características: nas versões duro e macio, sendo que ambas podem utilizar a expressão “d'alpeggio” (a partir de gado de pastoreio em montanhas). Trata-se de queijo prensado, com massa semicozida, pequenas olhaduras não muito difusas e gordura de pelo menos 32%.



Leite: bovino, com eventual adição de leite caprino e/ou ovino limitada a no máximo 20% da quantidade total de leite utilizada, às vezes parcialmente desnatado por afluência natural ou mecanicamente.



Crosta: no caso do tipo macio, é não comestível, cinza claro, elástica e lisa, enquanto no caso do tipo duro, é consistente, dura, de cor bege escuro, eventualmente revestida de óleos comestíveis que evitam o desenvolvimento de bolores.



Maturação: de no mínimo 45 dias, no caso da versão macia, e de pelo menos 6 meses no caso da versão dura.



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

O Bra é produzido nas versões macia e dura que, até algum tempo atrás, era usado apenas para a fabricação de queijo ralado. Toma o nome da homônima cidade da província de Cúneo. Os comerciantes os maturavam nas próprias caves e distribuíam-nos sob o nome de “nostrale” (característico da região).





Denominação:

Caciocavallo Silano DOP



Região produtora: Calábria (províncias de Catanzaro e Cosenza), Campânia (províncias de Avellino, Benevento, Caserta, Nápoles e Salerno), Molise (províncias de Isérnia e Campobasso), Puglia (províncias de Bari, Foggia, Táranto e Bríndisi), Basilicata (províncias de Matera e Potenza).



Características: queijo de massa filada, crua, semidura, com discretas olhaduras e gordura de pelo menos 38%.



Leite: bovino.



Crusta: fina, lisa, de cor amarelo palha. A superfície pode apresentar pequenas marcas devidas às amarras utilizadas.



Maturação: de no mínimo 15 dias.



Produção: anual.

Típico da região silano-calabrés, o Caciocavallo Silano é produzido em toda a área do sul dos Apeninos. Seu nome deriva do formato: uma cabeça de cavalo com amarras para dependurá-la e que remete a cabeçadas de montaria.





Denominação:

Canestrato Pugliese DOP



Região produtora: Puglia (províncias de Bari e Foggia).



Características: queijo prensado, de massa crua, dura, com olhaduras pequenas e pelo menos 38% de gordura.



Leite: ovino integral.



Crusta: de cor amarronzada, com tons de amarelo. Mais ou menos rugosa, dura e espessa, tratada com azeite de oliva, eventualmente misturado com vinagre de vinho.



Maturação: de no mínimo 2 meses.



Produção: invernal-primaveril.

Seu nome deriva dos cestos de junco, típicos do artesanato local, nos quais acontece a primeira fase de maturação. Seu sabor especial tem origem no coalho de cordeiro utilizado, que é secado e conservado entre cascas de laranja, limão e folhas de urtiga.





Denominação:

Casatella Trevigiana DOP



Região produtora: Vêneto (província de Treviso).



Características: queijo semigordo, de massa mole e crua.



Leite: bovino integral, cru ou pasteurizado.



Crosta: ausente ou discretamente perceptível.



Maturação: de 4 a 8 dias.



Produção: anual.

Trata-se de uma das referências na produção queijeira de sua região de proveniência. Seu nome provavelmente tem origem na palavra casa, uma vez que é frequentemente produzido artesanalmente em casa.





Denominação:

Casciotta d'Urbino DOP



Região produtora: Marcas (províncias de Pésaro e Urbino).



Características: queijo gordo, de massa mole, semicozida e com discretas olhaduras.



Leite: integral misto ovino (70-80%) e bovino (20-30%).



Crosta: sutil, com espessura de aproximadamente 1mm e cor amarelo palha claro após maturação.



Maturação: de 20 a 30 dias.



Produção: anual.

Queijo antigo e que, segundo conta a tradição, era o preferido de Michelângelo e do Papa Clemente XIV. Tanto os Duques de Montefeltro, quanto a família Della Rovere, senhores de Pésaro e Urbino, dedicaram-se à manutenção dos elevados padrões qualitativos dessa iguaria, promovendo o leite produzido pelas ovelhas criadas na região, diminuindo as taxas de passagem dos rebanhos até aos pastos e as taxas de transporte sobre o queijo.





Denominação:

Castelmagno DOP



Região produtora: Piemonte (província de Cúneo).



Características: nas variações Castelmagno DOP “Produto de Montanha” e Castelmagno DOP “d’alpeggio” (rebanho pastoreado em regiões montanhosas). Queijo semigordo, de massa crua e semidura.



Leite: bovino cru, com eventual adição de leite ovino e/ou caprino em percentual limitado a 5%-20%, ocasionalmente desnatado por afloramento.



Crusta: não comestível, de cor amarelo avermelhada, lisa, tendencialmente rígida e regular após o período mínimo de maturação. Assume cor mais escura e torna-se mais espessa e rugosa com a progressão da maturação.



Maturação: de pelo menos 60 dias.



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

Acredita-se que seu nome derive do Santuário de San Magno, soldado e mártir, padroeiro dos rebanhos e dos pastos. Há também os que julguem que seu nome derive do Imperador Carlos Magno, apaixonado por esse queijo. É prova de sua notoriedade uma sentença de 1277 que estabelecia o pagamento, em Castelmagno, pelo usufruto de alguns pastos em disputa entre as cidades de Castelmagno e Celle di Macra.



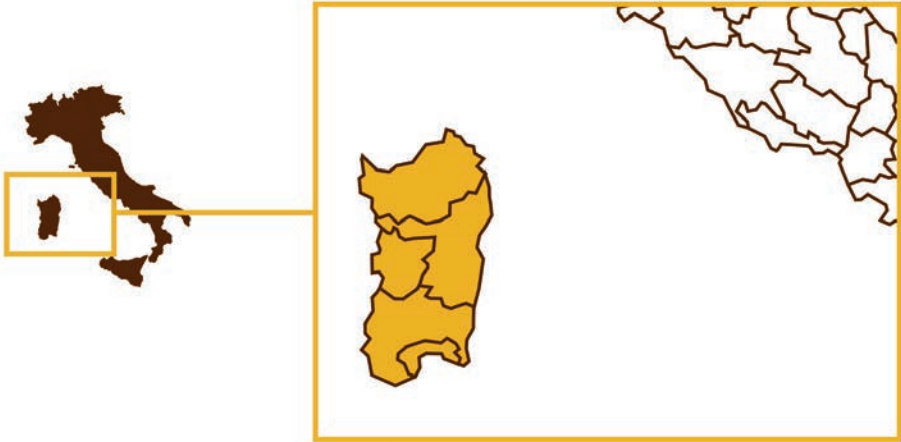


Denominação:

Fiore Sardo DOP



Região produtora: Sardenha.



Características: queijo de massa dura, crua e com pelo menos 40% de gordura. Pode ser defumado.



Leite: ovino, inteiro e cru.



Crusta: não comestível, de cor que varia do amarelo forte ao marrom escuro. É tratada com azeite de oliva, vinagre de vinho e sal. Mediante o uso de água quente, promove-se a formação de uma crosta mais resistente. A lateral é ligeiramente curvada para fora.



Maturação: de pelo menos 3 meses e meio para o queijo de mesa e de pelo menos 6 meses para o queijo ralado.



Produção: de outubro a junho.

As formas nas quais, até pouco tempo, o queijo era moldado, tinham uma flor esculpida no fundo (lírio ou asfódelo), que marcava a superfície do queijo, dando origem a seu nome (Fior ou Flor). Produzido nas montanhas, tinha a primeira etapa da maturação realizada sobre estratos de vime colocados próximos ao fogo.





Denominação:

Fontina DOP



Região produtora: Valle d'Aosta.



Características: queijo gordo prensado, de massa semicozida, semidura, com olhaduras difusas.



Leite: bovino, integral, cru.



Crusta: lavada, fina, compacta, de cor marrom claro e escuro, conforme as condições e tempo de maturação, e mole a semidura, dependendo do estado de avançamento da maturação.



Maturação: de pelo menos 80 dias.



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

Termo típico da antiga linguagem valdostense, a Fontina representava o alimento básico das famílias de agricultores e pecuaristas. A maturação era realizada em grutas escavadas na rocha que permitiam manter constantes temperatura e umidade.





Denominação:

Formagella del Luinese DOP



Região produtora: Lombardia (província de Varese).



Características: queijo gordo, de massa crua, semidura, com eventuais olhaduras finas.



Leite: caprino, integral, cru.



Crusta: nem dura e nem mole, com a possível presença de fungos.



Maturação: de pelo menos 20 dias.



Produção: de março a outubro.

A menção mais antiga a esse queijo remonta ao século XVII, num famoso tratado que fala de um “sedutor queijo produzido em Valtravaglia”, cidade da província de Varese. O leite utilizado é exclusivamente o caprino integral, cru, obtido de criações das raças Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca, Saanen e respectivos cruzamentos, típicos da região alpina.





Denominação:

Formaggio di Fossa di Sogliano DOP



Região produtora: Emilia-Romanha (províncias de Forlì-Cesena, Rímini, Ravena e Bolonha),
Marcas (províncias de Pésaro e Urbino, Ancona, Macerata e Áscoli Piceno).



Características: queijo semigordo, de massa semidura e crua.



Leite: ovino, bovino ou misto (80% de bovino integral e 20% de ovino integral), cru ou pasteurizado.



Crosta: ausente ou muito fina.



Maturação: de 60 a 240 dias, ao qual segue uma segunda maturação em fossas fechadas, com duração de 80 a 100 dias.



Produção: de agosto a novembro.

O nome deriva das fossas nas quais o queijo é colocado para maturar e que lhe concedem aromas típicos que remetam a mofo e tartufos. Seu formato não é preciso e homogêneo, uma vez que a fermentação que ocorre nas fossas provoca achatamentos diferentes.





Denominação:

Formai de Mut Dell'Alta Valle Brembana DOP



Região produtora: Lombardia (província de Bérgamo).



Características: queijo gordo prensado, de massa semicozida, semidura, com olhadura difusa, de 1mm de diâmetro e dimensões maiores e ovaladas.



Leite: bovino, integral, cru.



Crosta: fina, compacta, natural, de cor amarelo palha.



Maturação: de pelo menos 45 dias.



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

Queijo produzido no Vale Brembana, tradicionalmente utilizado para o pastoreio. No passado, os pastores da região eram chamados de “bergami” e o rebanho de “bergamina” (daí o nome da Província de Bérgamo). Ainda hoje o termo usado para indicar um trabalhador que cuida de bovinos leiteiros é “bergamino”. Muito forte, portanto, a ligação desse produto com seu território. A produção e a conservação são tipicamente realizadas nas montanhas, em celeiros chamados de “casére”.



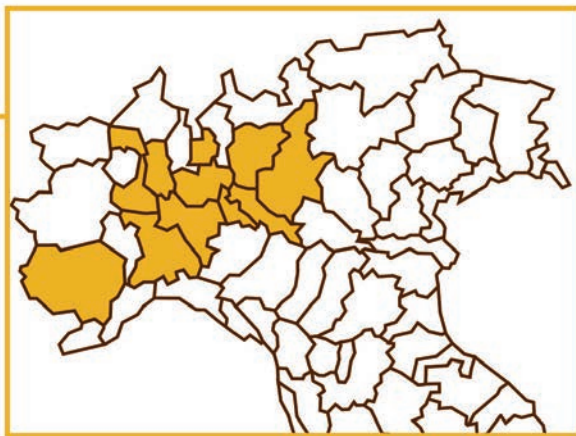


Denominação:

Gorgonzola DOP



Região produtora: Lombardia (províncias de Bérgamo, Bréscia, Como, Cremona, Lecco, Lódi, Milão, Monza, Pavia e Varese), Piemonte (províncias de Alessândria, Biella, Cúneo, Novara, Verano-Cúcio-Ossola e Vercelli).



Características: nas versões Gorgonzola DOP Piccante e Gorgonzola DOP Dolce. Trata-se de queijos mofados, gordos, de massa crua e mole.



Leite: bovino, integral e pasteurizado.



Crosta: não comestível, de cor cinza e/ou rosada.



Maturação: de 50 a 150 dias no caso do Gorgonzola Dolce, de 80 a 270 dias no caso do Gorgonzola Piccante e de 60 a 200 dias no caso das formas pequenas de Gorgonzola Piccante.



Produção: anual.

Embora incerta sua primeira aparição na história, tem origem bem definida e ligada ao nome da cidade milanesa de Gorgonzola, famosa por ter sido um importante entreposto comercial e um ponto de passagem dos rebanhos. Segundo contos locais, no passado distante esse queijo era chamado de “stracchino”, pois eram produzidos com leite de vacas “stracche”, ou “stanche” (cansadas), ao retornar do período de pastoreio nas montanhas. A versão doce, ao contrário do que se pode pensar, não tem adição de açúcar, mas é apenas e tão somente uma variação mais suave do queijo que, quanto mais maturado, ganha sabores mais acentuados, ou piccanti (outro termo cujo sentido é diferente do empregado no português falado no Brasil).





Denominação:

Grana Padano DOP



Região produtora: Piemonte (províncias de Alessândria, Asti, Biella, Cúneo, Novara, Turim, Verbânia e Vercelli), Lombardia (províncias de Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mântova, Milão, Monza, Pavia, Sândrio e Varese), Trentino Alto-Ádige (províncias de Trento e Bolzano), Vêneto (províncias de Padova, Rovigo, Treviso, Veneza, Verona e Vicenza), Emília-Romanha (províncias de Bolonha, Ferrara, Forlí Cesena, Piacenza, Ravena e Rimini).



Características: queijo semigordo, de massa cozida, dura, com estrutura finamente granulosa e olhaduras quase imperceptíveis.



Leite: bovino, cru, parcialmente desnatado por afloramento natural.



Crosta: dura e lisa, com espessura entre 4 a 8 mm.



Maturação: de pelo menos 9 meses. Existem variações do produto com 16 e até 24 meses de maturação, recebendo esta última a denominação de Grana Padano Reserva (reserva).



Produção: anual.

O Grana Padano foi criado pelos monges cistercenses da abadia de Chiaravalle. No início do segundo milênio, as obras por eles realizadas entre o rio Pó, ao sul, e Milão, ao Norte, delimitadas pelos rios Adda e Mincio, estimulou o aumento dos rebanhos que, em pouco tempo, produziam uma quantidade excessivamente grande de leite. Para usufruir desse excedente, os monges inventaram o Grana Padano.



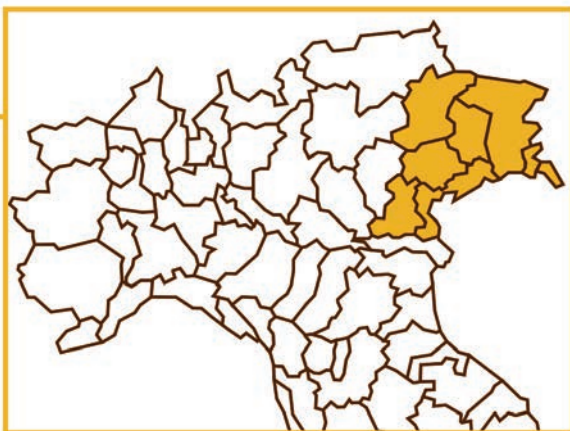


Denominação:

Montasio DOP



Região produtora: Friúli-Veneza Giulia, Vêneto (províncias de Belluno, Treviso, Pádua e Veneza).



Características: queijo prensado, de massa cozida, dura, com pequenas alhaduras. Gordura mínima de 40%.



Leite: bovino cru.



Crosta: lisa, regular, elástica e eventualmente tratada.



Maturação: de pelo menos 60 dias na versão Fresco, 120 dias na versão “mezzano”, 10 meses na versão maturado e 18 meses na versão extra maturado.



Produção: anual.

O Montasio é um queijo muito antigo, cujas origens remontam ao século XIII, quando os monges beneditinos da Abadia de Moggio Udinese criaram-no com leite proveniente de animais alimentados nos pastos de montanha. O registo histórico mais antigo é de 1775 e consiste num tarifário, existente em San Daniele del Friuli, no qual é citado com um preço bem superior ao de outros queijos da mesma categoria.





Denominação:

Monte Veronese DOP



Região produtora: Vêneto (provincia de Verona).



Características: queijo gordo, de massa semicozida, com olhaduras finas e difusas (versão produzida a partir de leite integral, denominada Monte Veronese Latte Intero) e semigordo, de massa semicozida, com olhaduras esparsas, com diâmetro de 2 a 3 mm (versão produzida a partir de leite semidesnatado, denominada Monte Veronese d'Alleva).



Leite: bovino inteiro, no caso do Monte Veronese Latte Intero, e bovino semidesnatado, no caso do Monte Veronese d'Alleva.



Crusta: fina e elástica, de cor amarelo palha claro para ambas as variações do produto.



Maturação: pelo menos 25 dias, no caso do Monte Veronese Latte Intero, e de 90 dias, no caso do Monte Veronese d'Alleva (pelo menos 6 meses quando usado para ralar).



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

Tem-se notícia que esse queijo era usado no início do ano 1.000 como moeda. O nome deriva do dialeto Veronese "monta", ou "mungitura", que significa ordenha.



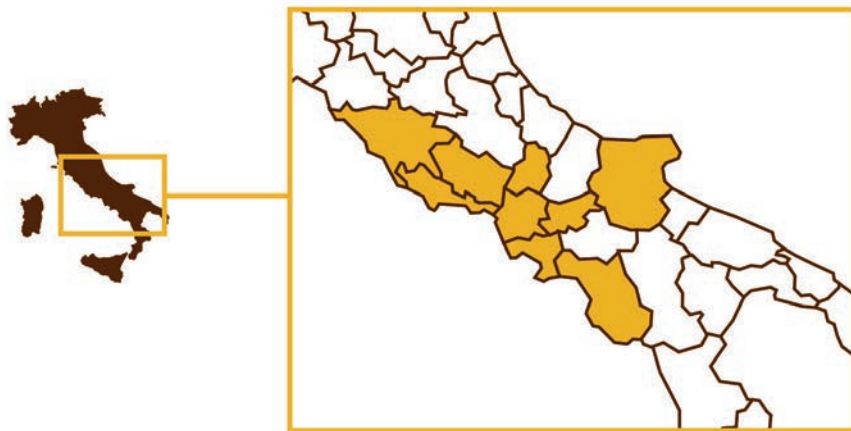


Denominação:

Mozzarella di Bufala Campana DOP



Região produtora: Campânia (províncias de Benevento, Caserta, Nápoles e Salerno), Lázio (províncias de Frosinone, Latina e Roma), Puglia (província de Foggia), Molise (província de Isérnia).



Características: queijo gordo de massa filada, crua, mole, sem alhaduras. Pode ser defumado e, neste caso assume a denominação Mozzarella di Bufala Campana DOP Affumicata.



Leite: bufalino, integral, fresco, cru, terminado ou pasteurizado.



Crusta: muito fina, com cerca de 1mm de espessura. Superfície lisa, jamais viscosa ou quebradiça.



Maturação: não é requerida. Deve ser conservada no seu líquido de produção.



Produção: anual.

Ao que tudo indica, foram os normandos que trouxeram da Sicília para a Campânia os primeiros rebanhos de búfalos. O termo “mozzarella” deriva do verbo “mozzare”, que significa cortar, e diz respeito ao corte manual realizado na massa desse tipo de queijo, efetuado entre os dedos e o polegar.





Denominação:

Mozzarella de Gioia del Colle DOP



Região produtora: Puglia (províncias de Bari e Matera), Basilicata (província de Táranto).



Características: queijo fresco, de massa filada, com sabor delicadamente ácido.



Leite: bovino, integral, cru ou eventualmente termizado ou pasteurizado.



Crusta: muito fina, lisa ou levemente fibrosa, brilhante, não viscosa ou com escamas.



Maturação: não é requerida.



Produção: anual.

Seu nome deriva da técnica usada – “mozzatura” - para dar forma às bolas de massa filada que caracterizam o produto, assim como da pequena cidade de Gioia, na Puglia, à qual esse queijo é associado desde a metade do século passado.





Denominação:

Murazzano DOP



Região produtora: Piemonte (província de Cúneo).



Características: queijo gordo, de massa crua, mole e com eventuais olhaduras.



Leite: ovino ou misto (60% ovino e 40% bovino).



Crusta: A superfície externa tem cor branca, nas formas frescas, e amarelo palha claro, nas formas maturadas.



Maturação: de 4 a 10 dias. É lavado diariamente com água quente.



Produção: anual.

O Murazzano é um queijo que era em parte produzido e comercializado por mulheres. Eram elas que se ocupavam de todo o processo, desde a ordenha, e que, uma vez com o queijo pronto, deslocavam-se a pé, ou em bicicleta, aos centros comerciais das Langhe e, sobretudo, de Murazzano, onde o vendiam aos comerciais locais.



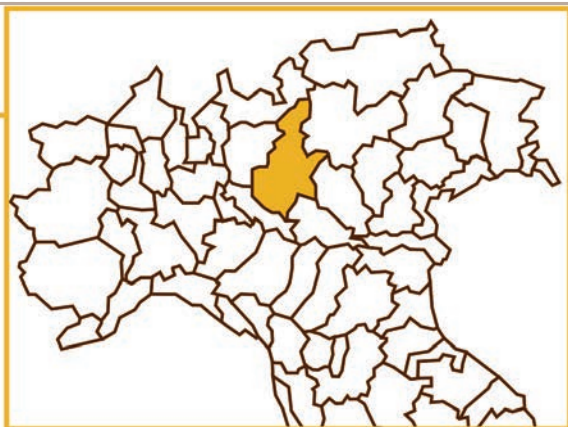


Denominação:

Nostrano Valtrompia DOP



Região produtora: Lombardia (provincia de Bréscia).



Características: queijo semigordo, de massa prensada, cozida, dura e que pode apresentar olhaduras, finas ou médias, uniformemente distribuídas.



Leite: bovino, cru, parcialmente desnatado e com adição de açáfrão.



Crosta: dura e tratada com óleo de linhaça, com coloração que varia do amarelo escuro ao avermelhado.



Maturação: de pelo menos 12 meses.



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

A história desse queijo típico da Valtrômpia remonta aos anos 1400. O leite utilizado era de vacas da raça Bruna, muito presentes nessa região de montanha. O nome deriva do dialeto local “nostrà”, que significa feito na nossa região.





Denominação:

Ossolano DOP



Região produtora: Piemonte (província de Verbano-Cú시오-Óssola).



Características: nas versões Ossolano DOP e Ossolano d'Alpe DOP. Queijo prensado, de massa semicozida, com olhaduras irregulares e de pequenas dimensões. Gordura mínima de 40%.



Leite: bovino, integral, cru ou pasteurizado.



Crusta: lisa, regular, de cor amarelo palha claro que tende a se tornar mais escura quanto maior o tempo de maturação. Pode ser tratada com óleo.



Maturação: de pelo menos 60 dias.



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

Seu nome deriva de Óssola, porção do território que vai do lado italiano dos Alpes Peninos, no Vale d'Aosta, do Monte Rosa ao Monte Gries. Trata-se de um produto extremamente enraizado às tradições locais, que tem origem nos assentamentos da população Walser, emigrada da vizinha Suíça para o território montanhês ossolano. Os Walser, em função das condições climáticas do local, introduziram ao processo produtiva o fase de "semi cozimento" que, juntamente à prensagem, caracterizam o Ossolano DOP.





Denominação:

Parmigiano Reggiano DOP



Região produtora: Emília- Romanha (províncias de Bolonha, Módena, Parma e Régio-Emília), Lombardia (província de Mântova).



Características: queijo semigordo, de massa prensada, dura, cozida, com estrutura finamente granulada.



Leite: bovino, cru e parcialmente desnatado por afloramento natural.



Crusta: fina e elástica, de cor amarelo palha claro para ambas as variações do produto.



Maturação: de pelo menos 12 meses. Depois de 18 meses de maturação, queijos que atendem determinados critérios recebem a designação Export. Já os que superam os 24 meses de maturação e determinados padrões de qualidade recebem a denominação "Premium".



Produção: anual.

A história desse queijo remonta ao século XII, período no qual os monges emilianos iniciaram a produzi-lo nas suas antigas versões e, ao que tudo indica, nos mosteiros beneditinos de São João, em Parma, e de São Próspero, em Régio. Foram diversos os escritores e artistas que reverenciaram essa iguaria em suas obras, entre os quais Giovanni Boccaccio que, no romance "Calandrino e o heliotrópio", cita uma montanha feita de parmigiano reggiano ralado.





Denominação:

Pecorino Crotonese DOP



Região produtora: Calábria (províncias de Crotona, Catanzano e Cosenza).



Características: queijo gordo, de massa prensada, semicozida, semidura e dura.



Leite: ovino, integral, cru, termizado ou pasteurizado.



Crusta: no caso do Pecorino Crotonese Fresco, ela é fina e de cor branca ou amarelo palha claro. No Pecorino Semiduro, a crosta é espessa e discretamente marrom. Já no Pecorino Crotonese Stagionato (envelhecido), a crosta é dura, marrom e tratada com azeite de oliva. A coalhada, já nas formas, é mergulhada em soro quente para favorecer a formação.



Maturação: entre 60 e 90 dias, no caso do Pecorino Semiduro, e de mais de 90 dias, no caso do Pecorino Crotonese Stagionato.



Produção: anual.

A produção é realizada desde 1390, quando o território era chamado de Marquesado de Crotona. A forte ligação desse queijo às tradições locais é muito claramente percebida pela importância do mestre queijeiro no processo produtivo, de grande conotação manual: é somente ele que sabe o ponto certo de corte da coalhada com o “miscu”, um apetrecho local que reduz a coalhada em minúsculos grãos do tamanho de um grão de arroz.





Denominação:

Pecorino delle Balze Volterrane DOP



Região produtora: Toscana (provincia de Pisa).



Características: queijo gordo, de massa crua, semidura, com eventuais olhaduras irregularmente distribuídas.



Leite: ovino, cru, integral.



Crusta: de coloração que varia do amarelo palha claro ao amarelo intenso. Depois do tratamento com azeite de oliva e cinzas apresenta coloração cinza.



Maturação: de 7 a 44 dias (fresco); de 45 dias a 6 meses (semimaturado); de 6 a 12 meses (maturado); mais de 12 meses (reserva).



Produção: anual.

O Pecorino delle Balze Volterrane DOP diferencia-se dos demais queijos produzidos com leite de ovelha em especial por conta do coalho utilizado, obtido a partir das flores de cardo selvagem, muito difusa no território de produção dessa iguaria. O coalho vegetal e o tipo de pasto utilizado conferem a esse DOP um sabor suave, com notas de ervas e flores.





Denominação:

Pecorino del Monte Poro DOP



Região produtora: Calabria (provincia de Vibo Valentia).



Características: queijo gordo, de massa mole quando fresco e com maior consistência com o passar da maturação. Estrutura compacta, com eventuais alhaduras irregularmente distribuídas.



Leite: ovino, cru, integral.



Crusta: dura, rugosa, de coloração dourada, no produto fresco, a amendoada, no caso dos queijos maturados, tendendo ao avermelhado para aqueles tratados com pimenta e azeite de oliva.



Maturação: de 20 a 60 dias (fresco); de 61 dias a 6 meses (semimaturado); de 6 a 24 meses (maturado).



Produção: anual.

Conhecido desde 1500, o Pecorino del Monte Poro é um antigo queijo calabrês, cujo nome é vinculado à região de produção, localizada nas cidadezinhas do entorno do Monte Poro, formação montanhosa de arenito e granito, na provincia de Vibo Valentia, voltada para ao Mar Tirreno e caracterizada por uma biodiversidade única.





Denominação:

Pecorino di Filiano DOP



Região produtora: Basilicata (província de Potenza).



Características: queijo de massa crua, dura, com olhaduras muito pequenas e não uniformemente distribuídas. Gordura mínima de 30%.



Leite: ovino, integral, cru.



Crosta: de coloração que varia do dourado ao marrom claro, nas formas tratadas com azeite extravirgem da Basilicata e vinagre de vinho, após serem banhadas em água quente.



Maturação: pelo menos 180 dias.



Produção: anual.

O termo “Filiano” parece estar ligado à grande quantidade de lã fiada pelas mulheres do território, rico em rebanhos de ovelhas desde 1600, período dos primeiros textos que falam desse queijo. A maturação ocorre hoje como há séculos, em grutas naturais de tufo vulcânico que dão ao produto frescor e as características organolépticas que lhe são típicas.





Denominação:

Pecorino di Picinisco DOP



Região produtora: Lazio (província de Frosinone).



Características: queijo gordo, de massa crua e semidura, na versão Scamosciato, e dura, na versão Stagionato, com pequenas olhaduras. As formas podem eventualmente ser mergulhadas em água fervente.



Leite: ovino, cru, integral.



Crusta: fina e rugosa, de coloração amarelo palha claro. Às vezes é tratada com azeite de oliva e vinagre de vinho.



Maturação: entre 30 e 60 dias, na versão Scamosciato, e com mais de 90 dias na versão Stagionato.



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

Há no arquivo da Prefeitura de Picinisco diversos escritos e documentos, como faturas, licenças de venda e recibos de pagamento, que mencionam esse queijo, produzido num território no qual é muito difusa a atividade de pastoreio, em especial de variedades autóctones de ovinos e caprinos ainda hoje existentes na região.





Denominação:

Pecorino Romano DOP



Região produtora: Sardenha, Lázio e Toscana (província de Grosseto).



Características: queijo de massa cozida, dura, com discretas alhaduras. Gordura mínima de 36%.



Leite: ovino, integral, cru ou termizado.



Crosta: não comestível, fina, de cor marfim ou amarelo palha, às vezes envolvida por uma capa protetora.



Maturação: de no mínimo 5 meses, no caso do queijo de mesa, e de pelo menos 8 meses, no caso do queijo para ser ralado.



Produção: de outubro a julho.

Os primeiros registros históricos do Pecorino Romano datam da época do Império Romano. Era muito apreciado nos grandes banquetes e também compunha a alimentação básica dos legionários: a cada dia, 27 gramas desse queijo eram distribuídas aos soldados, juntamente com a ração diária de sopa de farro e pão. A partir do século XX, era o queijo que os imigrantes levaram para as Américas e que, para garantir que não estragasse durante a longa viagem, era abundantemente salgado, característica que acabou por ser incorporada ao produto.



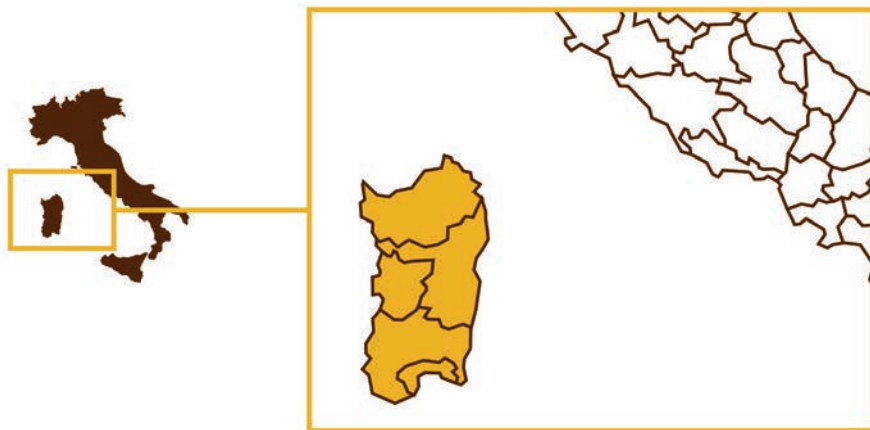


Denominação:

Pecorino Sardo DOP



Região produtora: Sardenha.



Características: queijo de massa prensada, semicozida, semidura, com olhaduras esparsas e finas e gordura de pelo menos 40% (Pecorino Sardo Dolce); queijo de massa semicozida, dura e gordura de pelo menos 35%, no caso do Pecorino Sardo Maturo.



Leite: ovino, integral, cru, termizado ou pasteurizado.



Crosta: não comestível, lisa, macia, de cor branca ou amarelo palha, no caso do Pecorino Sardo Dolce, e lisa, consistente, de cor amarelo palha ou marrom claro, no caso do Pecorino Sardo Maturo. Pode ser tratada com substâncias antimofos e/ou com azeite.



Maturação: de 20 a 60 dias, no caso do Pecorino Sardo Dolce, e de pelo menos 2 meses, no caso do Pecorino Sardo Maturo.



Produção: de dezembro a julho.

Figura entre os queijos mais antigos da Sardenha, provavelmente remontando aos tempos dos nurágicos, povo que habitou a ilha desde o século XVIII ac até a colonização romana, no final do século III ac, e que sempre foi mais propensa ao pastoreio do que à agricultura. Vestígios históricos documentados, porém, datam somente do ano 1700, quando se falava do Rosso Fino e do Affumicato, espécies de antepassados desse DOP.





Denominação:

Pecorino Siciliano DOP



Região produtora: Sicília.



Características: queijo gordo, de massa crua, dura, com olhaduras muito esparsas. É banhado em água quente.



Leite: ovino, integral, cru.



Crusta: branco amarelado, com marcas da forma de vime usada na conformação do queijo, revestida por azeite ou fumo de azeite.



Maturação: de pelo menos 4 meses.



Produção: de outubro a junho.

Produzido com técnicas tradicionais, o Pecorino Siciliano é um dos queijos mais antigos da Itália. São inúmeros os documentos que atestam sua antiguidade, entre os quais um “menu de queijos” redigido na época da Grécia Clássica e um ranking dos melhores queijos nacionais e estrangeiros, preparado por Plínio, e que cita os pecorinos de Agrigento.





Denominação:

Pecorino Toscano DOP



Região produtora: Toscana, Úmbria (cidades de Allerona e Castiglione del Lago) e Lázio (cidades de Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte).



Características: queijo gordo, de massa crua, macia ou semidura, com eventuais olhaduras pequenas e distribuídas irregularmente.



Leite: ovino, integral, cru ou pasteurizado.



Crusta: não comestível, de cor amarela, com várias tonalidades, desde o claro ao mais intenso. Pode ser tratada com antimofos.



Maturação: de pelo menos 20 dias, no caso do Pecorino Toscano Tenero, e de pelo menos 4 meses, no caso do Pecorino Toscano Stagionato.



Produção: de setembro a junho.

Entre os documentos que contam a história do Pecorino Toscano, figura o “Manuale del Pecoraio”, ou manual do criador de ovelhas, redigido em 1832 por Ignazio Malenotti, membro da sociedade dos fiadores de lã de Paris. O tratado rende homenagem a esse queijo, citando pela primeira vez seus dois tipos: o de sabor mais intenso e o mais suave. O final dos anos 1800 e início dos anos 1900 foi um período de grande produção, graças à retomada da criação de ovelhas na região, que diminuiu a partir dos anos 1930, quando se deu maior impulso à agricultura. Sucessivamente, nos anos 1970, a ovinocultura é novamente retomada com força, desta vez graças à chegada na Toscana de criadores sardos, trazendo consigo suas atividades e tradições, entra as quais a produção de queijos.





Denominação:

Piacentinu Ennese DOP



Região produtora: Sicília (provincia de Enna).



Características: queijo gordo, de massa semicozida, dura e com olhaduras finas ou médias e esparsas.



Leite: ovino (raças Comisana, Pinzirita e Valle del Belice), integral e cru.



Crosta: não comestível, de cor amarela mais ou menos intensa, por conta do açafrão, com a presença de grãos inteiros de pimenta preta e marcada por sinais do molde usado na conformação. Pode ser revestida com óleo ou fumaça de óleo.



Maturação: de pelo menos 60 dias.



Produção: anual.

O termo “piacentinu” provavelmente deriva de “piacenti”, termo no dialeto siciliano que quer dizer algo que agrada, ligando o nome desse queijo ao prazer de consumi-lo. Diz a lenda que Ruggero, o Normando, com o objetivo de aliviar a depressão da esposa, que adorava queijos, teria solicitado aos queijeiros locais que preparassem um produto com dotes miraculosos. Foi então que o açafrão, famoso por suas qualidades energizantes e estimulantes, passou ser adicionado ao queijo por eles produzidos.



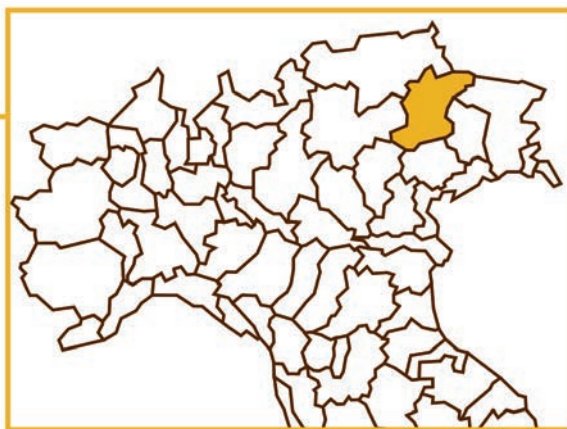


Denominação:

Piave DOP



Região produtora: Vêneto (província de Belluno).



Características: queijo semigordo, de massa gorda, dura e sem olhaduras.



Leite: bovino, semidesnatado e pasteurizado.



Crosta: não comestível, macia e clara, no caso do Piave Fresco. Com o passar da maturação, a espessura e consistência vão gradativamente aumentando e a casca torna-se dura e progressivamente escura, com tons de ocre (Piave Vecchio, Piave Vecchio Selezione Oro e Piave Vecchio Riserva).



Maturação: de 20 a 60 dias, no caso do Piave Fresco; de 60 a 180 dias, no caso do Piave Mezzano; de 6 a 12 meses, no caso do Piave Vecchio; de 12 a 18 meses, no caso do Piave Vecchio Selezione Oro; mais de 18 meses, no caso do Piave Riserva.



Produção: anual.

Seu nome deriva do nome do rio que atravessa o território belunense. Sua produção tem origem no século XIX, com o surgimento dos primeiros laticínios de montanha da Itália, ainda que a denominação Piave tenha surgido apenas nos anos 1960, quando cerca de 1,5 toneladas de leite por dia, fornecidos pela Cooperativa della Vallata Feltrina, passaram a ser destinados à produção de Piave e Fior di Latte.



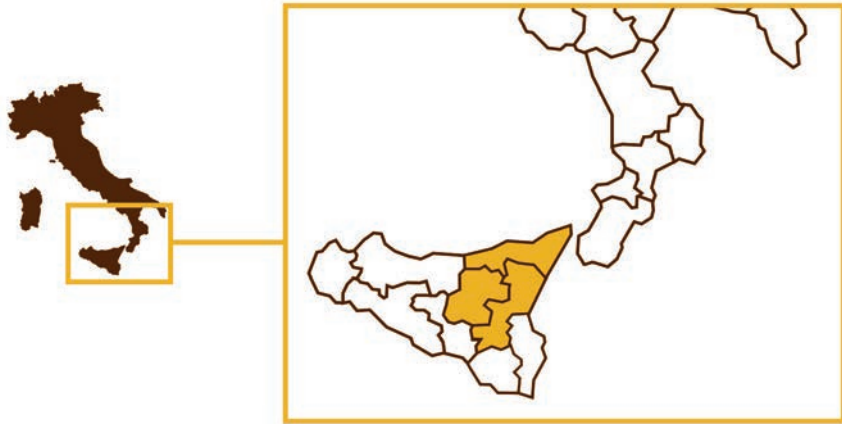


Denominação:

Provola dei Nebrodi DOP



Região produtora: Sicília (províncias de Catânia, Enna e Messina).



Características: queijo semigordo, de massa filada e macia, na versão fresca, e semidura a dura, nas versões maturadas. Presença de eventuais olhaduras de pequenas dimensões.



Leite: bovino, integral e cru.



Crusta: lisa, fina, compacta, sem quaisquer ondulações ou marcas, de cor amarelada, tendente ao palha, que tende ao amarelo intenso com o andar da maturação.



Maturação: menos de 30 dias, no caso do Provola dei Nebrodi DOP fresco, de 30 a 120 dias, no caso do Provola dei Nebrodi DOP Semimaturado, de pelo menos 5 meses, no caso do Provola dei Nebrodi DOP Sfogliata, e de pelo menos 90 dias, no caso do Provola dei Nebrodi DOP com Limão Verde.



Produção: anual.

O Provola dei Nebrodi DOP é um dos queijos mais antigos da Sicília. Seu processo produtivo tem sido transmitido oralmente, de geração para geração, desde o início do século XIX. Os escritos do Padre Gaetano Salomone, de 1870 e 1872, descrevem as técnicas tradicionais de produção desse produto, também citado em obras mais recentes, de Antonio Uccello (Bovari, Pecorai, Curatuli: cultura leiteira da Sicília) e Giuseppe Martorana (O Vistiamara).





Denominação:

Provolone del Monaco DOP



Região produtora: Campânia (província de Nápoles).



Características: queijo gordo, de massa filada, cozida, semidura, com olhaduras de média dimensão presentes mais frequentemente no centro.



Leite: bovino, integral e cru.



Crusta: fina, de coloração amarela, com tons mais escuros, quase lisa, com algumas marcas ao longo do comprimento decorrentes do encordoamento de ráfia utilizado.



Maturação: de pelo menos 6 meses.



Produção: anual.

Porque no início do século XX o queijo era considerado um alimento muito caro para os habitantes da região, os produtores locais resolveram produzir queijos mais maturados, de modo a poder comercializá-los em cidades maiores, como Nápoles. Os provolones eram transportados no lombo de mulas até a zona costeira, para então continuar a viagem por mar. Uma vez que os homens que os transportavam vestiam-se com grandes ponches para se protegerem da chuva e do frio, semelhantes às vestes de monges, os habitantes de Nápoles passaram a chamá-los de Monaco (monge) e o queijo que transportavam de Provolone del Monaco (Provolone do Monge).





Denominação:

Provolone Valpadana DOP



Região produtora: Lombardia (províncias de Cremona, Brescia, Bérgamo, Mântova e Lodi), Vêneto (províncias de Verona, Vicenza, Padova e Rovigo), Emília-Romanha (província de Piacenza) e Trentino Alto-Ádige (província de Trento).



Características: queijo gordo, de massa filada, cozida, semidura, com olhaduras de dimensões pequenas e médias, distribuídas uniformemente ao longo de toda a massa.



Leite: bovino, integral e cru.



Crosta: não comestível, lisa, fina, de cor amarelo claro a dourado (às vezes marrom). A versão “dolce”, mais suave e que é fracionada e sucessivamente embalada, pode não ter crosta. A versão Piccante, de sabor mais acentuado e destinada a longa maturação, tem a crosta tratada com resinas plásticas antimofa e cera.



Maturação: até 6kg, de pelo menos 10 dias; mais de 6kg, de pelo menos 30 dias; mais de 15 kg da versão Piccante, pelo menos 90 dias; mais de 30kg e com a marcação PVS Piccante, pelo menos 8 meses.



Produção: anual.

O termo “Provolone” é usado pela primeira vez na região do Pó em torno de 1871, quando dois queijeiros locais – os irmãos Margiotta, originários de Montelucano – transferem-se para o norte e iniciam a produção de queijos de massa filada dura, posteriormente ampliada graças à grande disponibilidade de leite na Planície Padana, favorecida pelas características geográficas do local e pela capacidade técnica dos produtores da região.





Denominação:

Puzzzone di Moena ou Spretz Tzaorì DOP



Região produtora: Trentino Alto-Ádige (províncias de Trento e Bolzano).



Características: queijo gordo de massa semicozida, semidura, com olhaduras pequenas a médias e distribuídas de maneira uniforme.



Leite: bovino, integral ou parcialmente desnatado, cru, proveniente de vacas das raças Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena e Pinzgau.



Crusta: não comestível, lisa ou um pouco rugosa, oleosa, de cor amarelo amarronzado, marrom claro e avermelhada. Mais ou menos seca.



Maturação: de pelo menos 90 dias. Acima de 150 dias pode ser considerado um queijo maturado.



Produção: anual.

O nome deriva do aroma muito intenso e, como indica seu nome ladino, Spretz Tzaorì, ou seja, queijo saboroso. É bastante apreciado entre os habitantes da montanha, pois torna seus pratos, à base de batatas ou polenta, mais saborosos. Tem como “antepassado” o Nostrano Fossano.



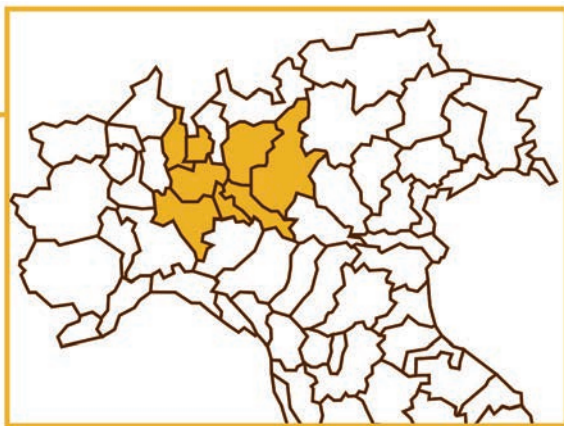


Denominação:

Quartirolo Lombardo DOP



Região produtora: Lombardia (províncias de Brescia, Bérgamo, Como, Lecco, Cremona, Milão, Lodi, Monza e Brianza, Pavia e Varese).



Características: queijo de massa crua, mole e que se desmancha ao toque, sem olhaduras, semigordo ou gordo.



Leite: bovino, cru ou pasteurizado.



Crosta: fina e macia, branco rosada (no caso da versão fresca), ou cinza esverdeado-rosada (no caso do Quartirolo Lombardo Stagionato).



Maturação: de 2 a 30 dias, no caso do produto fresco. A partir de 30 dias, é comercializado como Quartirolo Lombardo maturado (Stagionato).



Produção: anual.

Durante a transumância, os pastores, também chamados de “bergamini”, levavam o rebanho para altitudes maiores durante o verão, para trazê-lo de volta às planícies pouco antes do outono. Retornadas às planícies, as vacas se alimentavam dos últimos traços de vegetação crescidos depois do terceiro corte de feno: trata-se da chamada “vegetação quartirolo”, carregada de perfumes do verão que acaba de terminar. Por essa razão, o queijo produzido com o leite dessas vacas era chamado de Quartirolo e, algumas vezes, também de Stracchino, que deriva de “stracch”, palavra do dialeto lombardo para stanco (cansado), uma vez que sua produção era a última tarefa do dia, quando o trabalhador já se encontrava cansado.





Denominação:

Ragusano DOP



Região produtora: Sicília (províncias de Ragusa e Siracusa).



Características: queijo gordo, de massa filada, cozida, dura, com olhaduras pequenas e rarefeitas. Presentes destacamentos de massa (escamas).



Leite: bovino, integral, cru, proveniente de vacas das raças Modicana ou Ragusana, que se alimentam vegetação muito rica de flores do planalto ibleo.



Crusta: lisa, fina, compacta, de cor amarelo dourado ou amarelo palha, tendendo ao marrom com o andar da maturação, requerida para os queijos que serão ralados. Pode ser tratada com azeite de oliva.



Maturação: entre 4 e 12 meses.



Produção: anual.

Historicamente chamado de “Caciocavallo Ragusano”, não tanto pela forma, mas pelo antigo costume de dependurá-lo durante a maturação, o Ragusano é ainda hoje chamado de “Scaluni” (degrau) ou “Quattro Facci” (quatro faces), por conta de seu formato que lembra um degrau ou tijolo. Muito comercializado na idade antiga, conforme reportado num texto de Carmelo Trasselli, Ferdinando, o Católico e Carlo V, que versa sobre os impostos que incidiam sobre esse queijo.



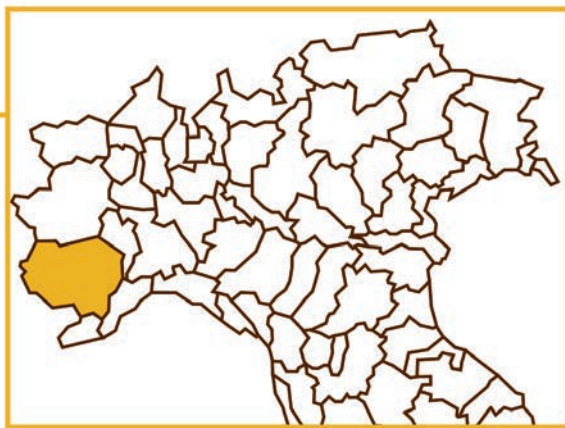


Denominação:

Raschera DOP



Região produtora: Piemonte (província de Cúneo).



Características: queijo semigordo ou gordo, de massa crua, semidura, com olhaduras pequenas e médias bem distribuídas.



Leite: bovino, eventualmente termizado, com adição de pequenas quantidades de leite ovino e/ou caprino, às vezes parcialmente desnatado por afluoramento, bem como de fermentos lácticos e/ou culturas starters naturais.



Crusta: não comestível, fina, de cor cinza e/ou avermelhada, com nuances eventuais de amarelo. É elástica, lisa e regular, tendo às vezes manchas avermelhadas nas laterais, acentuadas com a maturação.



Maturação: pelo menos 1 mês.



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

O primeiro registro desse queijo data de 1400, quando o senhorio de um imóvel exigiu o pagamento do aluguel por meio da entrega de “algumas rodas do bom queijo feito lá em cima”, por pastores que alimentam suas vacas com a vegetação dos campos de Raschera. Seu nome, portanto, deriva do Alpe Raschera, localizado nas proximidades do Monte Mongioie, a cidade de Magliano Alpi.





Denominação:

Roccoverano DOP



Região produtora: Piemonte (províncias de Asti e Alessandria).



Características: queijo gordo, de massa crua, mole e sem olhaduras.



Leite: caprino, das raças Roccoverano e Camosciata Alpina, integral e cru.



Crosta: com leve presença de mofos naturais, que também pode não se apresentar, de cor branca ou amarelo claro (Roccoverano Fresco); leve presença de mofos naturais, cor branca a creme, amarelo claro ou sutilmente avermelhada (Roccoverano Affinato).



Maturação: de 4 a 10 dias, no caso do Roccoverano Fresco, e mais de 11 dias, no caso do Roccoverano Affinato.



Produção: anual.

O registro histórico mais antigo desse queijo data de 1899 e constitui-se de um manuscrito assinado pelo Sacerdote Pistone, que conta a história da paróquia de Roccoverano entre 960 e 1860. Em tal documento, fala-se das cinco feiras anuais realizadas em Roccoverano, citando as exportações de “excelentes queijos”. A fama do Roccoverano, portanto, não se circunscrevia à própria cidade de origem, mas ultrapassava fronteiras, com especial destaque à França.





Denominação:

Salva Cremasco DOP



Região produtora: Lombardia (províncias de Bérgamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milão).



Características: queijo gordo, de massa crua, mole e que se desfaz ao toque, com olhaduras inexistentes ou esparsas e de pequenas dimensões.



Leite: bovino, integral.



Crusta: fina, lisa, às vezes com formação de fungos, de consistência média. Presença de microflora característica. Não é permitido nenhum tratamento, com exceção das normais lavagens com água e solução salina, óleos alimentares, vinagres e ervas aromáticas.



Maturação: de pelo menos 75 dias.



Produção: anual.

O nome deriva da função desse queijo de “salvar” o excesso de leite produzido na primavera. Suas origens são antigas: fragmentos de utensílios usados na produção de queijos, encontrados em Montecchio di Vidolasco, testemunham a florescente atividade de processamento do leite que existia na região. Em 1466, Bartolomeo Colleoni foi presenteado, durante uma visita a Crema, com duas rodas de queijo maturado, provavelmente da qualidade Salva Cremasco.





Denominação:

Silter DOP



Região produtora: Lombardia (provincia de Brescia).



Características: queijo de massa prensada, semicozida ou cozida, dura, com olhaduras pequenas e médias distribuídas uniformemente. Gordura entre 27% e 45%.



Leite: bovino, cru, parcialmente desnatado por afloramento natural.



Crosta: natural, lisa, de cor amarelo palha tendente ao marrom claro depois do tratamento com óleos naturais e da maturação.



Maturação: de pelo menos 100 dias.



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

Seu nome tem provável origem celta e, em italiano, corresponde a “casera”, que indica o local onde ocorre a maturação. Os primeiros documentos encontrados e que falam desse queijo datam de 1600.





Denominação:

Spressa delle Giudicarie DOP



Região produtora: Trentino Alto-Ádige (província de Trento).



Características: queijo semigordo, de massa semicozida e semidura, com olhaduras pequenas ou médias distribuídas ao longo da massa.



Leite: bovino, cru, parcialmente desnatado por afluência natural.



Crusta: irregular, elástica, de cor cinza, com tonalidades de marrom.



Maturação: de pelo menos 3 meses, no caso do Spressa delle Giudicarie Giovane (jovem), e de pelo menos 6 meses, no caso do Spressa delle Giudicarie Stagionato (maturado).



Produção: de setembro a junho.

O nome deriva de "spress", ou espremida, que tem origem no antigo hábito de desnatar o leite o máximo possível para obter maiores quantidades de manteiga, produto que tinha um valor de venda maior. O queijo resultante, portanto, era muito magro e era basicamente usado na alimentação dos produtores, sendo pouco comercializado. São de 1915-1916 os primeiros documentos que fazem menção a esse tipo de queijo.





Denominação:

Squacquerone di Romagna DOP



Região produtora: Emilia-Romanha (províncias de Ravenna, Forlì-Cesana, Rimini, Bolonha e parte da província de Ferrara).



Características: queijo gordo, de massa crua e mole.



Leite: bovino, integral, pasteurizado ou termizado.



Crosta: ausente.



Maturação: de 1 a 4 dias.



Produção: anual.

Seu nome tem origem no dialeto local e está ligado à consistência desse queijo, cuja produção era tida como uma atividade marginal, realizada com o objetivo de complementar a renda familiar, baseada principalmente na agricultura. Um dos documentos mais antigos que mencionam o Squacquerone data de 15 de fevereiro de 1800. Trata-se de uma carta do bispo de Cesena lamentando-se ao vigário geral de sua diocese pelo fato do pedido de queijos realizado não ter isso entregue: "Até o momento, nada sei sobre os Squacquerones. De todo modo, ainda esta manhã Franciscone verificará o que está acontecendo".





Denominação:

Stelvio ou Stilfser DOP



Região produtora: Trentino Alto-Ádige (província de Bolzano).



Características: queijo gordo, de massa prensada, crua, semidura, com olhaduras pequenas a médias e irregulares.



Leite: bovino, parcialmente desnatado.



Crusta: lisa, coberta por uma pátina criada pela microflora autóctone, com coloração que varia entre o amarelo, o laranja e o marrom.



Maturação: de pelo menos 60 dias.



Produção: anual.

A produção desse queijo é registrada em alguns documentos do laticínio de Stilf (Stelvio), datados de 1914. Sua produção, entretanto, é bem mais antiga: livros-caixa dos séculos XIII e XVI registram o uso desse queijo como moeda de troca, o que atesta a sua importância para a economia da região.





Denominação:

Strachitunt DOP



Região produtora: Lombardia (província de Bérgamo).



Características: queijo gordo, de massa mole e crua, podendo apresentar formação de bolores.



Leite: bovino, integral, pasteurizado ou termizado.



Crosta: não comestível, rugosa e fina, de consistência mediana, podendo apresentar formação de bolores. É amarelada, tendendo ao cinza com o passar da maturação. Pode eventualmente ser tratada com água e sal.



Maturação: de pelo menos 75 dias.



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

Sua produção tem início no final dos anos 1700, período no qual a produção de verão de queijos de montanha é gradualmente abandonada, talvez por ser mais complexa e menos rentável, em favor de uma maior produção de “stracchini quadri”. Na ocasião, surge o interesse pelo Strachitunt que, no dialeto local, quer dizer “stracchino redondo”, como evidenciado posteriormente num relatório da Câmara de Comércio da região, datado de 1889, que descreve quanto o produto é apreciado, especialmente em Londres.



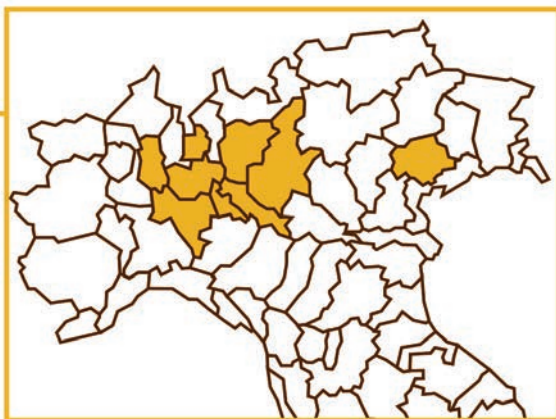


Denominação:

Taleggio DOP



Região produtora: Lombardia (províncias de Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Milão e Pavia), Vêneto (província de Treviso) e Piemonte (província de Novara).



Características: queijo gordo, de massa crua, mole, sem olhaduras ou com olhaduras eventuais distribuídas irregularmente e com crosta lavada.



Leite: bovino, integral, cru ou pasteurizado.



Crosta: fina, macia e rosada.



Maturação: de pelo menos 40 dias em caixas suspensas em varões de madeira.



Produção: anual.

Assim como ocorreu a outros queijos, o Taleggio também foi usado, desde os séculos X e XI, como moeda de troca e era identificado como “Stracchino” ou “Stracchino quadro di Milano”. A alcunha não era exclusiva do Taleggio, mas estandia-se a todos os queijos produzidos a partir do leite de vacas que eram trazidas das montanhas, onde pastoreavam durante os meses de verão, até as planícies. Porque que chegavam “stracch”, ou cansadas do percurso, seus queijos recebiam essa alcunha. Somente em 1918 surge a denominação Taleggio no Moderno Dicionário, de Alfredo Panzini. Até então, esse queijo era chamado de “Stracchino di Val Taleggio”, ou Stracchino do Vale Taleggio.





Denominação:

Toma Piemontese DOP



Região produtora: Piemonte (províncias de Novara, Vercelli, Biella, Turim, Cúneo, Alessândria e Asti).



Características: queijo gordo, de massa mole e semicozida, no caso do Toma Piemontese a Latte Intero (de leite integral), e semigordo, de massa semidura e semicozida, no caso do Toma Piemontese Semigraddo (Semi gordo).



Leite: bovino, integral.



Crusta: não comestível, elástica e lisa, de cor amarelo palha claro ou marrom avermelhado, conforme a maturação (Toma Piemontese a Latte Intero); pouco elástica, de aspecto rústico e coloração que vai do amarelo palha intenso ao marrom avermelhado (Toma Piemontese Semigrasso).



Maturação: de pelo menos 60 dias para as rodas com peso superior a 6kg e de 15 dias para as de peso inferior.



Produção: anual ou nos meses de verão, no caso de pastoreio nas regiões montanhosas.

O termo “toma”, usado na França, Sicília, Valle d’Aosta e Piemonte, parece derivar do termo francês arcaico “tumer”, que significa cair, e refere-se ao momento da queda da caseína durante a coagulação. Registros históricos contam que esse queijo era usado como complemento na alimentação das faixas menos ricas da população. De fato, naquela época os queijos de sabor mais intenso eram chamados de “queijos dos pobres”, uma vez que esse sabor mais intenso dispensava o uso de outros temperos e favorecia o consumo de pequenas quantidades de cada vez.





Denominação:

Valle d'Aosta Fromadzo ou Vallée d'Aosta Fromadzo DOP



Região produtora: Valle d'Aosta.



Características: queijo semigordo ou magro, de massa semidura e semicozida.



Leite: bovino, com eventual adição mínima de leite caprino, parcialmente desnatado, cru.



Crusta: suficientemente consistente, de cor amarelo palha que, com o andar da maturação, tende ao cinza com eventuais manchas avermelhadas.



Maturação: de pelo menos 60 dias até um máximo de 8-10 meses.



Produção: anual.

O primeiro registro histórico consta no *Summa Lacticiniorum*, de Pantaleone da Confidenza, obra escrita no século XV e que cita um tipo de queijo de média dimensão, com crosta espessa e pasta compacta e densa. Em outro documento, de 1695, o historiador J.B. De Tillier conta que o Conselho de Commis, por conta do elevado consumo de gêneros alimentícios do exército francês que passava pela planície padana em direção aos acampamentos do Vale d'Aosta, obrigava os produtores da região a não produzirem Fontina, mas manteiga e queijos magros, como é o caso do Fromadzo.



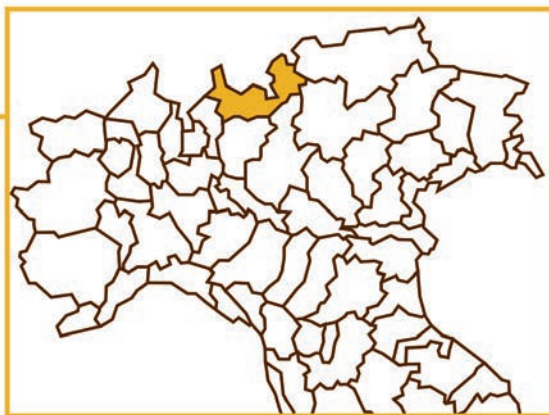


Denominação:

Valtellina Casera DOP



Região produtora: Lombardia (província de Sôndrio).



Características: queijo semigordo, de massa semidura, semicozida, com olhaduras finas distribuídas de maneira não uniforme.



Leite: bovino, parcialmente desnatado e cru.



Crusta: ligeiramente áspera, podendo apresentar resíduos de mofo.



Maturação: de pelo menos 70 dias.



Produção: anual.

O nome deriva de “casera”, local em que o queijo é tradicionalmente maturado. Sua difusão é ligada ao advento das cooperativas sociais da província de Sôndrio nos idos de 1500, cujo conceito estendeu-se a diversos países. Habitualmente, o Valtellina Casera, de produção invernal, era um produto complementar ao Bitto e que era produzido nas montanhas, nos meses de verão.



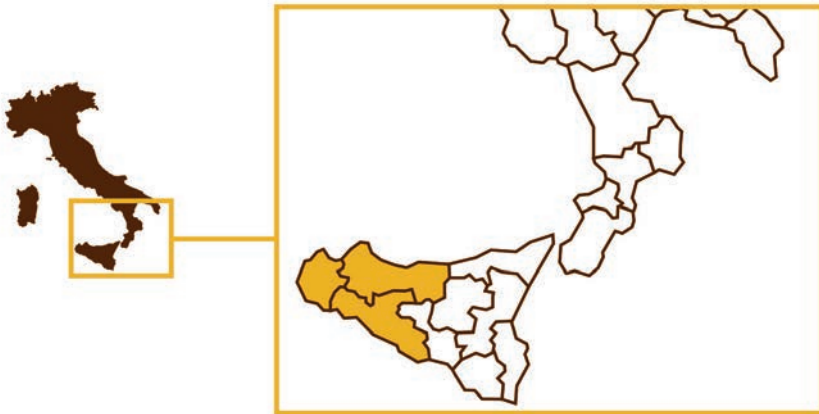


Denominação:

Vastedda della Valle del Belice DOP



Região produtora: Sicília (províncias de Agrigento, Trápani e Palermo).



Características: queijo gordo, de massa mole e crua. Sem olhaduras.



Leite: ovino, integral, cru.



Crosta: ausente.



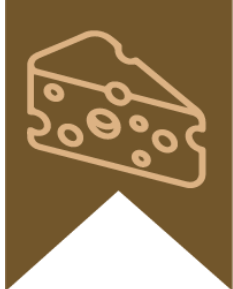
Maturação: de 12 a 48 horas.



Produção: de maio a outubro.

Diz a lenda que um pastor, após a ordenha, produziu pecorino a partir do leite obtivo. Um vento quente manteve alta a temperatura da massa colocada nas formas que, antes da salga, torna-se ácida. O pastor teria, então, colocado o queijo coalhado no “piddiaturi” (espécie de balde de madeira) com água quente, misturado tudo com a “viria” (vara) e obtendo uma massa que, na sequência, começou a filar. A seguir, eliminou a parte líquida e colocou a massa em pratos, tendo, assim, criado o Vastedda.





H8A.COM.BR



SÃO PAULO
Av. Paulista, 1971 - 4º Andar
01311-300 São Paulo (SP) - Brasil
sanpaolo@ice.it
T. +55 11 2148.7250

www.ice.it

@ita.brasil  @icesanpaolo 
@ICEBrasil  company/ice-sanpaolo 