



**PROMUOVERE  
IL COMMERCIO  
CON IL SUD?**

**sì**

**VERO FORMAGGIO SVIZZERO.  
100% IL MIO GUSTO.**



**Vieni a comprarlo. Nei negozi:**

# IL FORMAGGIO D'ALPE TICINESE AOP



## MATERIA PRIMA

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



## DAL PUNTO DI VISTA CULINARIO

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



## AREA GEOGRAFICA

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



## PRODUZIONE

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

## ASPETTO E CARATTERISTICHE

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

## STORIA

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

## FORMA DI VENDITA

Il formaggio d'Alpe Ticinese è venduto in pezzi.



## Formaggio d'Alpe Ticinese AOP

Società Ticinese di Economia Alpestre  
Via Cesùreta 16  
6945 Giomico

T 091 943 55 82

✉ [info@stea.ch](mailto:info@stea.ch)

🏠 [www.stea.ch](http://www.stea.ch)

## Associazione Svizzera dei AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Berna

T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

\*DOP è l'indicazione di origine protetta di un prodotto e significa "Denominazione di origine protetta" [in francese "AOP" Appellation d'Origine Protégée].