

Il “Cammino dei formaggi”, un viaggio nel gusto alla scoperta delle eccellenze casearie Dop

Autore: Romina Ferrante

Data: 04 Agosto 2023



Il territorio italiano, da Nord a Sud, vanta una **ricca cultura e produzione casearia**, con tanti [formaggi DOP](#) (Denominazione di Origine Protetta), che ogni anno attirano tanti appassionati buongustai da tutto il mondo.

Oggi su proposta di “[Think Milk, Taste Europe, Be Smart](#)”, progetto promosso dal settore lattiero caseario dell’Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, realizzato da Confcooperative e cofinanziato dalla Commissione Europea, è nato un vero e proprio **itinerario del gusto**, un **viaggio esperienziale alla scoperta dei preziosi formaggi tipici del nostro Paese**.

A guidarlo sono i [formaggi DOP](#) italiani, bussola di questo nuovo percorso dedicato al [turismo enogastronomico](#) autentico, che offre la possibilità di vivere esperienze di degustazione di prodotti

locali, itinerari del gusto, ma anche visite alle storiche aziende casearie.

Del resto, i turisti non ricercano più solamente la tipica vacanza relax, ma sempre più spesso vogliono trascorrere le loro vacanze in luoghi interessanti, sia da un punto di vista estetico-culturale, che enogastronomico.

Da qui l'idea di realizzare un **cammino che attraversa l'Italia e che racconta il legame con il territorio e con i luoghi di produzione casearia** e che può diventare un vero e proprio volano per il turismo.

Il tour tra i formaggi DOP d'Italia



Il "Cammino dei Formaggi" inizia a Nord dai luoghi in cui nasce il **Formaggio Stelvio Dop**, fiore all'occhiello della terra altoatesina, prodotto solo con latte fresco di montagna con un aroma speciale che ricorda i toni del latte, di tostatura e di noci.

L'itinerario si sposta poi ad est sull'Altopiano di Asiago, terra dell'**Asiago Dop**, formaggio dal sapore inconfondibile, tra i prodotti più famosi e tipici del Nord-Est, che sorge in un territorio caratterizzato da pascoli verdi, corsi d'acqua pura e suggestive malghe.

Un incantevole scenario che nei primi due weekend di settembre (1-3 e 8-10 settembre) ospiterà l'evento "**Made in Malga**", una manifestazione assolutamente da non perdere in cui i produttori racconteranno le storie del formaggio attraverso **masterclass, laboratori, degustazioni ed escursioni**.

Il viaggio fa poi tappa al Centro nelle Marche con il **Formaggio di Fossa di Sogliano Dop**, un prodotto dalla tradizione secolare che nasce nel territorio di Sogliano al Rubicone nella provincia di Forlì-Cesena, ma che interessa anche le aree di Ancona, Macerata, Pesaro-Urbino e Ascoli Piceno.

Più a Sud si incontra poi la **mozzarella di bufala campana Dop**, uno dei più amati tesori gastronomici italiani, per poi passare in [Sicilia](#) e precisamente nella terra Iblea dove nasce il

Ragusano Dop.

Il [Ragusano Dop](#) è un formaggio semiduro a pasta filata, realizzato con latte vaccino intero e crudo durante le stagioni tardo autunnale, invernale e primaverile, in presenza del foraggio verde.

A settembre l'open day dei Caseifici Agricoli e Artigianali italiani

**CASEIFICI
OPEN
DAY** **23-24 settembre '23**
Partecipa anche tu!

**Tutti insieme,
tutti in un week end!**

Per tutti gli appassionati del formaggio di qualità il **23 e il 24 settembre 2023** le aziende agricole e i produttori caseari italiani apriranno le porte dei loro caseifici nell'ambito della manifestazione "[Caseifici Agricoli e Artigianali](#)".

L'evento sarà un'occasione unica per far conoscere e degustare i prodotti tipici locali, ma anche per raccontarne i metodi di lavorazione, i luoghi di produzione e diffondere le storie che stanno dietro a queste magnifiche eccellenze casearie.

Foto da [depositphotos.com](https://www.depositphotos.com)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cammino-formaggi-viaggio-gusto-eccellenze-casearie-dop/>

Generato il 06/03/2026