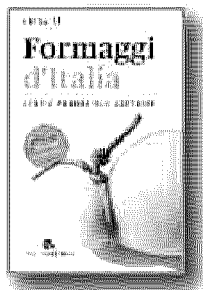


Guida

Quei trecento inimitabili sapori e profumi

Sono trecento le «tipologie tradizionali» di formaggi raccolte e presentate nella guida di Slow Food. Un viaggio che parte da temi generali come produzione artigianale o industriale, stagionatura e le «parole del formaggio». Per arrivare a consigli su acquisto, degustazione, difetti, conservazione. Il cuore rimane la descrizione dei formaggi tipici, tradizionali che si producono in Italia. La suddivisione è regionale, dalla Valle d'Aosta al Piemon-



TITOLO **FORMAGGI D'ITALIA - STORIA
PRODUZIONE ASSAGGIO**
CURATORI **ROBERTO RUBINO PIERO
SARDO E ANGELO SURRUSCA**
EDITORE **SLOW FOOD EDITORE**

te, dal Veneto alla Sicilia. Di ogni prodotto si spiega il tipo di caglio, la crosta, la pasta, le facce, lo spessore, il peso delle forme, l'area di produzione, la segnalazione se si tratta di dop o soggetto ad altra tutela. In chiusura l'elenco dei locali dove degustare buoni formaggi.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

