

**CUCINA**

## Guida ai formaggi d'Italia dalla produzione all'assaggio

**di Federico Ricci**

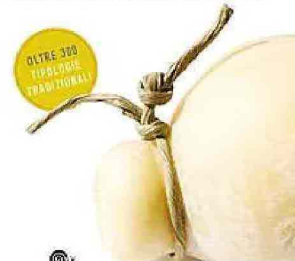
Il mondo caseario è in fermento ci avvertono i curatori della nuova edizione della "Guida ai formaggi d'Italia - Storia, produzione, assaggio" (Slow Food Editore, pagg. 511, euro 16,50). Ma ci avvertono anche del pericolo a cui sta andando incontro il formaggio a latte crudo, con il rischio di perire a causa dei nuovi controlli igienici imposti globalmente dalle leggi della grande produzioni.

Questa intelligente guida, che sta ovviamente dalla parte di chi il formaggio lo fa davvero magari con qualche incertezza e difetti, ci fa viaggiare dal nord al sud del paese "caseario": schede dei prodotti dall'Asiago pressato Dop al Pecorino della Garfagnana, dalla Prescinseua ligure (che si usa con la focaccia), alla ricotta affumicata di Mammola. Una parte della guida è dedicata ai consigli degli esperti dell'associazione per imparare a scegliere e degustare, agli indirizzi di oltre 650 produttori e di centinaia di locali del "buon formaggio" dove acquistare e degustare.

Sempre per i tipi di Slow Food Editore segnaliamo questo ennesimo, brillante capitolo della collana "Piccola Biblioteca di Cucina Letteraria" con la nuova edizione di un suggestivo racconto di Nicola Lagioia, autore barese, vincitore del premio strega 2015. "Spaghetti cozze e vongole" (pagg. 85, euro 7,90) è un breve, inteso racconto dedicato al piatto ricordo dello scrittore da leggersi tutto d'un fiato, nel tempo che, nel frattempo, cuociono (al dente) gli spaghetti.

### Formaggi d'Italia

STORIA PRODUZIONE ASSAGGIO

**Formaggi per tutti i gusti**