



Riassunto della domanda di registrazione concernente il *Formaggio d'alpe glarone*

1. Raggruppamento richiedente

Glarona Käsegenossenschaft, Ygruben 9, 8750 Glarona

2. Nome del prodotto

Formaggio d'alpe glarone

3. Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta (DOP)

4. Tipo di prodotto

Formaggio

5. Prova della rappresentatività

In totale sono 29 i produttori di *Formaggio d'alpe glarone*, di cui 19 membri del raggruppamento, il consorzio Glarona Käsegenossenschaft (66%). Annualmente vengono prodotte complessivamente 115.8 tonnellate di *Formaggio d'alpe glarone*, di cui 96.1 tonnellate (83%) dai membri del raggruppamento.

Gli statuti del consorzio Glarona Käsegenossenschaft dimostrano che il raggruppamento è organizzato secondo principi democratici.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Il *Formaggio d'alpe glarone* è considerato l'archetipo delle varietà di formaggio glaronesi ed è fabbricato esclusivamente in un'area circoscritta all'interno del Cantone Glarona. Il termine *Formaggio d'alpe glarone* è chiaramente correlato al Cantone Glarona, quale sito della produzione e della commercializzazione originarie. Non si è a conoscenza di imitazioni del *Formaggio d'alpe glarone* al di fuori dell'area circoscritta. Il *Formaggio d'alpe glarone* figura inoltre nell'inventario "Patrimonio culinario svizzero"¹ quale prodotto alimentare tradizionale.

¹ <http://www.kulinarischeserbe.ch/product.aspx?id=424>

7. Elementi storici

La prima citazione scritta di un formaggio grasso degli alpi glaronesi risale all'opera storico-geografico-statistica del 1845 "Gemälde der Schweiz. Der Kanton Glarus" (Blumer e Heer). Anche nel libro di ricette di Othmar Blumer-Paravicini, pubblicato nel XIX secolo, viene menzionato un formaggio d'alpe, definito formaggio "regionale" prendendo spunto dalla "regione" di Glarona. Le fonti che citano il *Formaggio d'alpe glarone* compaiono solo nel XIX secolo, diversamente da altri Cantoni montani dove la produzione di formaggio grasso può essere fatta risalire fino al XV o al XVI secolo. A quell'epoca nacque in Svizzera la tecnica casearia che permetteva la fabbricazione di formaggi grassi e interessanti per il commercio. Nella maggior parte delle regioni di montagna della Svizzera occidentale e centrale, da allora gli alpigiani puntarono sulla produzione, molto lucrativa, di formaggio grasso, mentre nel Canton Glarona si produceva Schabziger a basso tenore di grasso e burro ricco di grasso. Nelle cerchie contadine locali il burro fu usato come mezzo di pagamento fino al XX secolo. Oggi il *Formaggio d'alpe glarone* è uscito dall'ombra dello Schabziger. Grazie alla commercializzazione da parte di una cooperativa nel 2000, è diventato un bene commerciale per il mercato locale nonché per il commercio all'ingrosso e al dettaglio della regione circostante. Oggigiorno gli alpigiani tendono a produrre formaggio d'alpe piuttosto che Ziger, perché la panna ricavata dalla produzione di quest'ultimo non è più facilmente smerciabile.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

La fabbricazione di *Formaggio d'alpe glarone* è influenzata topograficamente dalla flora e dal clima. L'ubicazione degli alpi glaronesi è caratterizzata da precipitazioni, correnti di föhn, pietrosità e declività del terreno, cattiva viabilità e difficoltà di accesso. La produzione e la valorizzazione del latte è sempre stata, per forza di cose, molto importante e rappresenta una tradizione ancora presente che riveste una valenza economica. La fabbricazione del *Formaggio d'alpe glarone* è nata da uno stato di necessità, già che questo metodo di produzione permetteva di conservare il latte. Il pascolo degli animali, il foraggio alpino, la manualità, la lavorazione quotidiana nella caldaia di rame e l'impiego di una coltura specifica conferiscono al *Formaggio d'alpe glarone* l'aroma e gusto tipici.

9. Descrizione dei metodi locali, leali e costanti (se disponibili)

Il *Formaggio d'alpe glarone* è prodotto soltanto durante la stagione d'estivazione e il metodo di fabbricazione è rimasto praticamente invariato negli anni, fatte salve alcune innovazioni tecniche. Il processo di fabbricazione del *Formaggio d'alpe glarone* è svolto ancora interamente a mano. Il latte serale e quello mattutino vengono lavorati insieme in una caldaia aperta di rame. Al latte viene inoculata una coltura specifica. Il taglio della cagliata viene eseguito a mano con l'ausilio di una lira a una temperatura di almeno 44°C. Il tenore in grasso del latte di caldaia viene regolato mediante scrematura naturale. La massa di formaggio viene estratta manualmente con l'ausilio di un apposito telo o lasciata cadere liberamente; il raggruppamento non prevede l'impiego di una pompa centrifuga.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

La zona di produzione e di trasformazione comprende le aziende d'estivazione nella regione d'estivazione dei tre Comuni Glarona Sud, Glarona e Glarona Nord, che insieme costituiscono il Cantone Glarona. La zona di stagionatura si estende all'intero territorio del Cantone Glarona.

b) Descrizione del prodotto e delle sue caratteristiche principali

Il *Formaggio d'alpe glarone* è un formaggio grasso a pasta semidura a base di latte crudo, ottenuto da animali foraggiati senza insilati, con crosta dura, sana e curata, ricoperta di morgia (grana), fabbricato esclusivamente durante la stagione d'estivazione. Le forme sono rotonde, con un diametro com-

Riassunto della domanda per *Formaggio d'alpe glaronese* (DOP)

preso fra 28 e 32 centimetri e un peso fra 5 e 9 chilogrammi. Con l'avanzare della stagionatura la morgia sulla crosta si essicca. La pasta presenta occhi regolari, sporadici e tondi; è di colore da bianco-avorio a giallo paglierino, fine, morbida al taglio ed elastica (lunga). L'aroma è vegetale, di latte e di corteccia, fruttato, talvolta con una leggera nota di abbrustolito. Il *Formaggio d'alpe glaronese* possiede un gusto schietto, dolce e di latte accompagnato da una nota di erbe alpine. Con l'avanzare della stagionatura il gusto si fa piccante.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La trasformazione del latte si svolge in caldaie di rame che vengono collocate direttamente o indirettamente sul fuoco. Il tenore in grasso del latte di caldaia viene regolato mediante scrematura naturale del latte stoccato. Una volta raggiunti i 30-33°C, al latte di caldaia vengono aggiunti il presame e la coltura. Dopo un periodo di coagulazione di 25-38 minuti si forma la cagliata (taglio a piccoli blocchi e formazione della cagliata, dapprima a mano con mestolo e lira, successivamente o a mano con un frangicagliata oppure con un miscelatore). Il taglio della cagliata dura 20-40 minuti fino a ottenere la grandezza di un chicco di grano o di mais. La temperatura di cottura è min. 44°C, max. 47°C, il tempo di cottura 25-60 minuti. Dopo la spinatura, la massa di formaggio viene estratta a mano con l'ausilio di un apposito telo o lasciandola cadere liberamente. La massa di formaggio pre-pressata viene successivamente divisa in porzioni, imballata e pressata in stampi dal diametro fisso di 28-32 centimetri. La cura del formaggio è effettuata in cantina e il periodo minimo di stagionatura è 60 giorni.

d) Organismo(i) di certificazione

Il raggruppamento richiedente ha nominato ProCert e q.inspecta GmbH. Gli organismi di certificazione sono accreditati.

e) Etichettatura e tracciabilità

Il *Formaggio d'alpe glaronese* deve essere contrassegnato con il marchio ufficiale definito nell'elenco degli obblighi.