



Società Ticinese di Economia Alpestre STEA

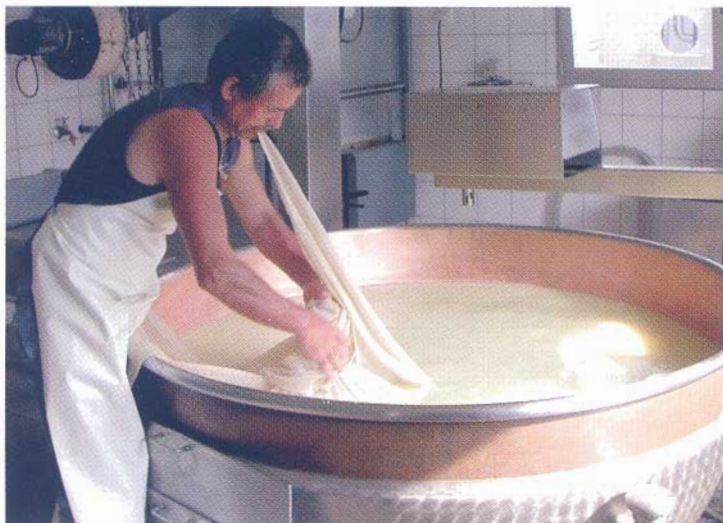
*Quando
i bambini
fanno
gnamm...*



*...hanno scelto il delizioso formaggio
d'alpe ticinese con la denominazione
d'origine protetta DOP.*



La lavorazione del formaggio d'alpe ticinese DOP avviene sull'alpe seguendo i metodi tradizionali tramandati di generazione in generazione da più secoli.



Il latte munto sull'alpe è subito preso a carico da esperti casari che in moderni ed igienici caseifici lo trasformano in cagliata, lo modellano, lo pressano dandogli la forma rotonda definitiva.



Inizia quindi il lungo periodo di maturazione che conferirà al formaggio aromi e gusti particolari.



La particolare ricchezza della flora alpestre trasmette aromi e sapori unici al formaggio.

Il formaggio d'alpe ticinese DOP è un'eccellente prodotto artigianale di qualità.



FATI

Le dorate forme restano nella cantina dell'alpe per 60/80 giorni durante i quali le esperte mani del casaro lo curano giorno dopo giorno.



Il Ticino ha investito parecchio nell'economia alpestre sussidiando la costruzione di stabili, nuovi caseifici, acquedotti e strade d'accesso. Gli alpigiani hanno risposto con la produzione di un eccellente formaggio.





Dal 2002 formaggio d'alpe ticinese DOP

La garanzia

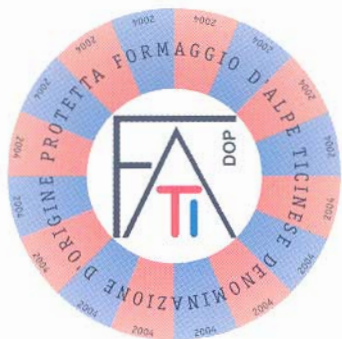
Il severo "elenco degli obblighi" definisce in modo molto preciso i vari processi di fabbricazione. Garantisce la rintracciabilità e la qualità del prodotto.



Il rispetto delle norme per la DOP viene accertato da una speciale commissione di ispezione che ogni anno visita gli alpi e redige un rapporto che a sua volta viene sottoposto all'organizzazione Intercantonale di Controllo che giudica l'idoneità dei candidati ad ottenere la denominazione DOP.



Il consumatore cerca la qualità. Il formaggio d'alpe ticinese DOP ce l'ha.



La denominazione d'origine controllata protegge il formaggio d'alpe dalle imitazioni. Le forme autentiche oltre al numero d'identificazione CH... e il nome dell'alpe di produzione sullo scalzo (circonferenza) sono autorizzate a portare l'etichetta a raggi rossi e blu qui riprodotta.



Ora anche lei sa perché l'acquisto di formaggio d'alpe ticinese DOP è un'ottima scelta.



Buon appetito.

RAIFFEISEN

Banca Raiffeisen Leventina