

# Cheeses



CHEESES WITH **PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO)** AND **PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI)**



02/E3/ro'17



San Simón da Costa  
CALICIA (DOP)



Queso Tetilla  
CALICIA (DOP)



Afuega'l Pitu  
ASTURIAS (DOP)



Queso Gamonedo  
ASTURIAS (DOP)



Picón Bejes-Tresviso  
CANTABRIA (DOP)



Queso de l'Alt Urgell  
y la Cerdanya  
CATALUÑA (DOP)



Queso de Murcia  
MURCIA (DOP)



Arzúa-Ulloa  
CALICIA (DOP)



Cebreiro  
CALICIA (DOP)



Queso Casin  
ASTURIAS (DOP)



Los Beyos  
SUPRA-AUTONÓMICA (IGP)



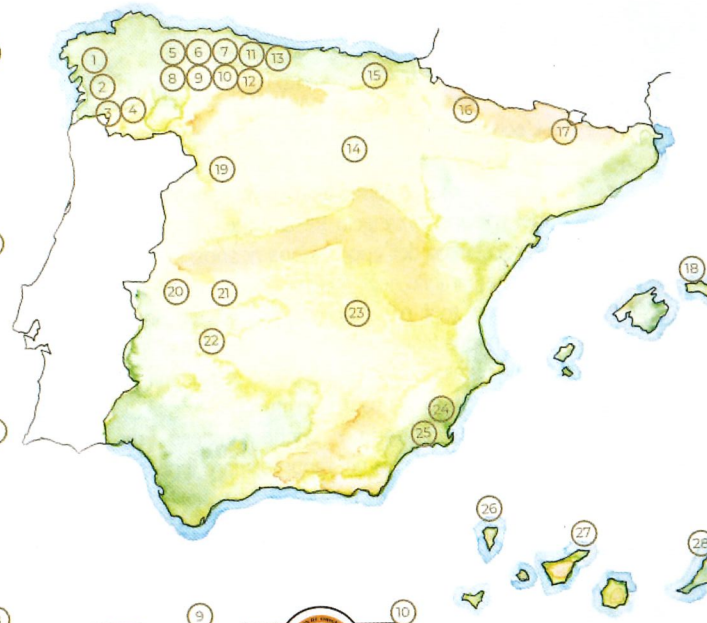
Quesucos de Liébana  
CANTABRIA (DOP)



Mahón-Menorca  
ISLAS BALEARES (DOP)



Queso de Murcia al Vino  
MURCIA (DOP)



1. San Simón da Costa
2. Arzúa-Ulloa
3. Queso Tetilla
4. Cebreiro
5. Afuega'l Pitu
6. Queso Casin
7. Queso Gamonedo
8. Los Beyos
9. Queso de Valdeon
10. Cabrales
11. Picón Bejes-Tresviso
12. Quesucos de Liébana
13. Queso Nata de Cantabria
14. Queso Camerano
15. Idiazabal
16. Roncal
17. Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya
18. Mahón-Menorca
19. Queso Zamorano
20. Torta del Casar
21. Queso Ibores
22. Queso de La Serena
23. Queso Manchego
24. Queso de Murcia
25. Queso de Murcia al Vino
26. Queso Palmero
27. Queso Majorero
28. Queso de Flor de Guía
- Queso de Media Flor de Guía
- Queso de Guía



Queso de Valdeón  
CASTILLA Y LEÓN (IGP)



Queso Cabrales  
CABRALES  
ASTURIAS (DOP)



Queso Nata de Cantabria  
CANTABRIA (DOP)



Queso Zamorano  
CASTILLA Y LEÓN (DOP)



Queso Palmero  
Queso de La Palma  
CANARIAS (DOP)



Queso Camerano  
LA RIOJA (DOP)



Torta del Casar  
EXTREMADURA (DOP)



Queso Majorero  
CANARIAS (DOP)



Idiazabal  
SUPRA-AUTONÓMICA (DOP)



Queso Ibores  
EXTREMADURA (DOP)



Queso de Flor de Guía  
Queso de Media Flor de Guía  
CANARIAS (DOP)



Roncal  
NAVARRA (DOP)



Queso de La Serena  
EXTREMADURA (DOP)



Queso Manchego  
CASTILLA-LA MANCHA (DOP)



#alimentosdespaña

# Conoscere i formaggi spagnoli è un viaggio

Quello che ognuno di noi vorrebbe fare, una volta nella vita. Per assaggiare, per vedere, per conoscere una terra che incanta.

La Spagna è luogo di bellezza, passione e gusto. La realtà casearia iberica è lo specchio di una terra accogliente quanto diversa e profumata di buono.

I **formaggi a base di latte di pecora** giungono in gran parte dall'altopiano castigliano del centro e del sud ovest. E' questione di pascoli abbondanti in inverno e primavera. I sentori sono di latte e di crema, più intensi con la stagionatura che porta eleganti note vegetali. Citando solo qualche Dop, si segnalano il Manchego, lo Zamorano, la Serena e la Torta del Casar insieme al Queso Idiazabal ed il Queso Roncal, che arrivano dai Paesi Baschi e dalla Navarra.

I grandi pascoli sono per lo più appannaggio della parte settentrionale più piovosa ed adatta agli allevamenti. Da quelle montagne giunge il Queso Tetilla e solo nel Principato delle Asturie si contano oltre venti tipologie differenti di **formaggi vaccini**. In Catalogna troviamo il Queso de L'Alt Urgell e la Cerdanya e chi si imbarcherà per raggiungere l'isola di Minorca potrà trovare là, oltre alla magia del mare, il Queso Mahón.

Il Levante e l'Estremadura sono principesse dei **formaggi caprini**. Anche i pascoli inaccessibili ed austeri sono teatro di produzioni casearie eccelse. Qui i formaggi hanno sentori delicati nella giovinezza e stagionano con la forza dei bricchi assolati che distinguono il territorio. Parliamo, come esempio, del Queso Ibores e del Queso Murcia al vino, affinato nel vino "tinto" che semplicemente è rosso, ma con la forza del sole. Anche dalle Isole Canarie giungono caprini d'eccellenza: sono il Queso Palmero, affumicato, dell'isola di La Palma ed il Queso Majorero di Fuerteventura.

I **formaggi misti** provengono da quasi tutta la Spagna, si tratta di arricchire con quello che c'è, sia latte pecorino o caprino. Mitico è l'Iberico, forse il formaggio più diffuso in Spagna nelle sue differenti stagionature.

Una menzione merita il Cabrales che giunge dall'omonima cittadina asturiana: un erborinato aggressivo ed elegante, con pirotecniche sensazioni in bocca. Emozione forte e pura. Ci piace terminare con questa notazione: il formaggio stagionato in Spagna si definisce "curado". E' il senso dell'affetto, del lavoro e dell'attenzione riservata ad un amico che avanza nel tempo.

---

*Simonetta Cortella è Maestro Assaggiatore di O.N.A.F., oltre che Delegata della Organizzazione per la provincia di Como. Opera nel mondo dei formaggi da più di venti anni e ogni anno organizza e guida personalmente varie degustazioni di formaggi. A marzo 2021 ha guidato la degustazione virtuale di formaggi di Spagna, organizzata dall'Ufficio Economico e Commerciale di Spagna di Milano in collaborazione con ICEX.*

## SITI DI INTERESSE

- Dop Cabrales (Asturias)  
<https://www.quesocabrales.org>
- Dop Idiazabal (País Vasco y Navarra)  
<https://www.quesoidiazabal.eus>
- Dop Mahón-Menorca (Balears)  
<https://www.quesomahonmenorca.com>
- Dop Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya (Cataluña)  
<https://cadi.es>
- Dop Queso de la Serena (Extremadura)  
<https://quesoserena.com>
- Dop Queso de Murcia al Vino (Murcia)  
<https://quesosdemurcia.com>
- Dop Queso Ibores (Extremadura)  
<http://www.quesoibores.org>
- Dop Queso Majorero (Canarias)  
<http://www.quesomajorero.es>
- Dop Queso Manchego (Castilla-La Mancha)  
<http://www.quesomanchego.es>
- Dop Queso Palmero/Queso de La Palma (Canarias)  
<https://www.quesopalmero.es>
- Dop Queso Tetilla/Queixo Tetilla (Galicia)  
<http://queixotetilla.org>
- Dop Queso Zamorano (Castilla y León)  
<https://quesozamorano.com>
- Dop Roncal (Navarra)  
<http://www.denominacionesnavarra.com>
- Dop Torta del Casar (Extremadura)  
<https://tortadelcasar.eu>

# EAT & DRINK SPAIN

La Spagna infonde  
passione al tuo  
mangiare

#SpainFoodNation

FWS Foods from Spain

#alimentosdespaña

dal mondo dei formaggi

# Informa

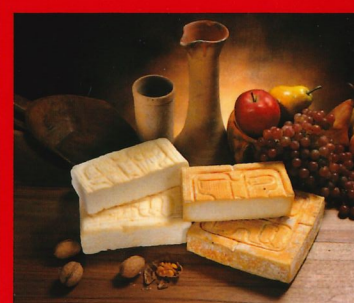
Magazine di cultura casearia

37

SETTEMBRE 2021  
euro 7  
ISSN 2281-5120



Andando "a giro"  
per Pisa e dintorni



**PASTE MOLLI  
(E GOLOSE)**

La solubilità  
decide il successo  
dell'assaggio



Burrata di Andria  
Igp di eccellenza

**Corsi e concorsi  
l'Onaf riparte**

**Mediterraneo a tavola  
premia i futuri chef**

**Onaf**

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI