



PRIMO RAPPORTO SUL TURISMO ED IL MONDO CASEARIO ANNO 2024

In collaborazione con:



PREFAZIONE di Elena Carnevali

PAG. 4

INTRODUZIONE

PAG. 7

1 | UNO SGUARDO SUL TURISMO ED IL MONDO DEL FORMAGGIO

PAG. 9

Il turismo e il mondo del formaggio: un'opportunità per i territori e le aziende

p. 10

Il turismo e il mondo del formaggio: Uno sguardo internazionale di Francesco Fusté Forné

p. 13

La rilevanza del mondo caseario per il turismo

p. 15

2 | L'OFFERTA TURISTICA LEGATA AL MONDO DEL FORMAGGIO

PAG. 23

Le produzioni lattiero casearie

p. 24

Le esperienze nei caseifici e nelle aziende agricole casearie

p. 32

Storico Ribelle

p. 40

Storytelling e formaggi di Maria Cristina Crucitti

p. 42

La ristorazione

p. 48

Eventi e festival del formaggio

p. 53

Musei del formaggio

p. 56



<u>SPA a tema formaggio</u>	<u>p. 60</u>
<u>Tour, itinerari e pacchetti turistici</u>	<u>p. 63</u>

<u>3 IL COMPORTAMENTO DEL TURISTA</u>	<u>PAG. 66</u>
--	-----------------------

<u>4 PROGETTI DI RETE PER LA VALORIZZAZIONE TURISTICA DEL FORMAGGIO</u>	<u>PAG. 74</u>
--	-----------------------

<u>Turismo nel Parmigiano Reggiano di Igino Morini</u>	<u>p. 75</u>
--	--------------

<u>Nutrire il domani: Un'alleanza territoriale per promuovere i formaggi locali di Chiara Massacesi</u>	<u>p. 80</u>
---	--------------

<u>L'esperienza di Bergamo Città Creativa UNESCO per la Gastronomia: dalla genesi locale al presente internazionale di Claudio Cecchinelli</u>	<u>p. 86</u>
--	--------------

<u>Il «sistema FORME» di Alberto Gottardi</u>	<u>p. 88</u>
---	--------------

<u>Transumanza tra tradizione e innovazione: Sportumanza per un turismo lento e responsabile di Federica Burini</u>	<u>p.93</u>
---	-------------

<u>Il progetto CROCUS: Innovazione e Sostenibilità per il Turismo Transfrontaliero legato al Mondo del Formaggio</u>	<u>p. 96</u>
--	--------------

<u>GRUPPO DI LAVORO</u>	<u>PAG. 100</u>
--------------------------------	------------------------

<u>NOTA METODOLOGICA</u>	<u>PAG. 110</u>
---------------------------------	------------------------

PREFAZIONE

Di Elena Carnevali



Sono orgogliosa di tenere a battesimo il **primo Rapporto nazionale sul Turismo ed il Mondo Caseario**, un lavoro fondamentale, curato dalla professoressa Roberta Garibaldi, che il Comune di Bergamo ha deciso di sostenere e che, non a caso, nasce proprio qui, nell'ambito dell'edizione 2024 di **FORME**, la manifestazione che da 10 anni promuove lo sviluppo dell'intera filiera lattiero-casearia.

Il nostro territorio, Bergamo e la sua provincia, riconosciuto per la sua lunga tradizione casearia, oggi con i 9 formaggi DOP su 53 a livello nazionale (di cui 14 lombardi), una ricca varietà di prodotti caseari riconosciuti e certificati, 3 presidi Slow Food, i formaggi Principi delle Orobie ha un primato di eccellenza, non solo nazionale, che legittima l'ambizione di fare di Bergamo e della sua provincia una capitale del formaggio, un punto di riferimento per l'intera filiera lattiero-casearia italiana.

Bergamo, dal 2019 è anche **Città Creativa UNESCO per la Gastronomia**, grazie alle **Cheese Valleys Orobiche**, e ha l'opportunità e la responsabilità di collaborare con altre 350 città in tutto il mondo per la promozione reciproca e la valorizzazione delle eccellenze culturali e gastronomiche che le rendono uniche. La città diventa così una straordinaria vetrina per promuovere l'arte casearia delle nostre valli, celebrare la qualità e l'autenticità dei nostri formaggi, mirando anche a sostenere l'economia locale e preservare il paesaggio e la cultura che caratterizza il territorio bergamasco.

Da ciò è nato il **Distretto Italiano delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia** che collega **Bergamo, Alba e Parma** e rappresenta una grande opportunità per creare sinergie tra i territori e sviluppare percorsi turistici che mettano in rete le eccellenze tipiche di queste città. Un esempio virtuoso di questa collaborazione è il progetto **«Tipicamente Uniche»**, che propone un'**offerta turistica sinergica** dei tre territori, partendo proprio dai prodotti che li rendono famosi nel mondo: i formaggi per Bergamo, il tartufo bianco per Alba e i tanti prodotti a denominazione d'origine per Parma, come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma.

Lo spirito che anima questo lavoro va quindi ben oltre i confini di Bergamo e rappresenta un punto di partenza significativo per riflettere su un tema che riguarda l'intero Paese: **il potenziale del turismo caseario in Italia**.

Il nostro auspicio è che il turismo caseario possa diventare, così come è avvenuto per il turismo del vino e dell'olio, un **volano per la crescita di tutto il territorio nazionale**. Il turismo enogastronomico, infatti, non si limita a valorizzare i prodotti, ma racconta il legame tra cibo, cultura e territorio, favorendo la nascita di reti di collaborazione che rafforzano



l'identità locale e promuovono esperienze autentiche.

L'esempio dei circuiti delle Strade e delle Città del Vino e dell'Olio, ci mostra come l'aggregazione territoriale possa generare processi virtuosi di promozione, sviluppo economico e coesione sociale. Allo stesso modo, questo rapporto intende essere uno strumento di riflessione e ispirazione, offrendo modelli di successo e dati che possano supportare la creazione di reti turistiche legate al mondo caseario. Da Nord a Sud, il nostro Paese è ricco di tradizioni casearie che meritano di essere scoperte e valorizzate, non solo per la loro qualità, ma anche per l'unicità dei territori da cui provengono.

Sono certa che questo rapporto contribuirà a consolidare il ruolo di Bergamo e della sua provincia e anche del nostro Paese come destinazione enogastronomica d'eccellenza, promuovendo un turismo sostenibile e inclusivo, capace di creare opportunità per tutte le comunità coinvolte. Auguro a tutti una lettura ricca di spunti e ringrazio quanti hanno contribuito alla realizzazione di questo progetto, nella speranza che possa essere il punto di partenza per una nuova stagione di crescita e valorizzazione del nostro patrimonio caseario.

Elena Carnevali

Sindaca di Bergamo

IL RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO



13 volumi dal 2018



2 | L'OFFERTA TURISTICA

Legata al mondo del
formaggio

LE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE

Il patrimonio lattiero-caseario italiano vanta tradizioni e peculiarità uniche, con una ricchezza di prodotti che testimonia la diversità culturale e produttiva dei territori del Belpaese. Oltre alla rilevanza che rivestono per l'economia agroalimentare, i formaggi sono potenzialmente un valore aggiunto per le destinazioni turistiche. Possono accrescere – se adeguatamente valorizzate – l'attrattiva del territorio come meta enogastronomica, arricchendo l'esperienza di viaggio e contribuendo alla soddisfazione del turista.

L'Italia può vantare ben 58 formaggi e latticini ad Indicazione Geografica (DOP, IGP e STG) – elencati nella Tabella 2.11 – su un totale di 328 prodotti certificati (17,7%). Si tratta della categoria con il maggior numero di indicazioni, seconda solo ad ortofruttili e cereali (126)¹. A queste si aggiungono le numerosissime produzioni locali che caratterizzano l'intera penisola, da nord a sud.

TAB. 2.1 | Elenco dei formaggi e latticini italiani ad Indicazione Geografica DOP e IGP (>>>segue)

Anno 2024. Nostra rielaborazione su dati MASAF e Osservatorio Qualivita, aggiornamento al 14 ottobre 2024.

	Categoria	Regione	Provincia
Asiago	DOP	Prov. Aut. di Trento, Veneto	Trento, Vicenza, Padova, Treviso
Bitto	DOP	Lombardia	Sondrio, Bergamo
Bra	DOP	Piemonte	Cuneo, Torino
Burrata di Andria	IGP	Puglia	Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Taranto, Lecce
Caciocavallo Silano	DOP	Calabria, Campania, Molise, Puglia, Basilicata	Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Isernia, Campobasso, Foggia, Bari, Taranto, Brindisi, Matera, Potenza
Caciottone di Norcia	IGP	Umbria	Perugia
Canestrato di Moliterno	IGP	Basilicata	Potenza e Matera
Canestrato Pugliese	DOP	Puglia	Foggia, Bari
Casatella Trevigiana	DOP	Veneto	Treviso
Casciotta d' Urbino	DOP	Marche	Pesaro-Urbino
Castelmagno	DOP	Piemonte	Cuneo
Fiore Sardo	DOP	Sardegna	Intero territorio della regione Sardegna

(1) Fonte dati: Osservatorio Qualivita.

TAB. 2.1 | Elenco dei formaggi e latticini italiani ad Indicazione Geografica DOP e IGP (>>>segue)

Anno 2024. Nostra rielaborazione su dati MASAF e Osservatorio Qualivita, aggiornamento al 14 ottobre 2024.

	Categoria	Regione	Provincia
Fontina	DOP	Valle d'Aosta	Aosta
Formaggella del Luinese	DOP	Lombardia	Varese
Formaggio di Fossa di Sogliano	DOP	Emilia Romagna, Marche	Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Bologna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	DOP	Lombardia	Bergamo
Gorgonzola	DOP	Piemonte, Lombardia	Alessandria, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli
Grana Padano	DOP	Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Prov. Aut. di Trento, Veneto	Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Padova, Trento, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, Ferrara, Forlì, Piacenza, Ravenna
Montasio	DOP	Friuli Venezia Giulia, Veneto	Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Belluno, Treviso, Padova, Venezia
Monte Veronese	DOP	Veneto	Verona
Mozzarella di Bufala Campana	DOP	Campania, Lazio, Molise, Puglia	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia
Mozzarella di Gioia del Colle	DOP	Puglia, Basilicata	Bari, Taranto, Matera
Murazzano	DOP	Piemonte	Cuneo
Nostrano Valtrompia	DOP	Lombardia	Brescia
Ossolano	DOP	Piemonte	Verbania Cusio Ossola
Parmigiano Reggiano	DOP	Emilia-Romagna, Lombardia	Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Mantova
Pecorino Crotonese	DOP	Calabria	Crotone
Pecorino delle Balze Volterrane	DOP	Toscana	Pisa
Pecorino del Monte Poro	DOP	Calabria	Vibo Valentia
Pecorino di Filiano	DOP	Basilicata	Potenza
Pecorino di Picinisco	DOP	Lazio	Frosinone
Pecorino Romano	DOP	Toscana, Lazio, Sardegna	In intero territorio delle regioni Lazio e Sardegna, e provincia di Grosseto, Toscana

TAB. 2.1 | Elenco dei formaggi e latticini italiani ad Indicazione Geografica DOP e IGP (>>>segue)

Anno 2024. Nostra rielaborazione su dati MASAF e Osservatorio Qualivita, aggiornamento al 14 ottobre 2024.

	Categoria	Regione	Provincia
Pecorino Sardo	DOP	Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio
Pecorino Siciliano	DOP	Sicilia	Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani
Pecorino Toscano	DOP	Toscana, Umbria, Lazio	Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa, Viterbo, Terni
Piacentinu Ennese	DOP	Sicilia	Enna
Piave	DOP	Veneto	Belluno
Provola dei Nebrodi	DOP	Sicilia	Catania, Enna e Messina
Provolone del Monaco	DOP	Campania	Napoli
Provolone Valpadana	DOP	Prov. Aut. di Trento, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna	Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento
Puzzone di Moena/Spretz Tzaori	DOP	Prov. Aut. di Trento, Prov. Aut. di Bolzano	Trento, Bolzano
Quartiolo Lombardo	DOP	Lombardia	Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia, Varese
Ragusano	DOP	Sicilia	Ragusa, Siracusa
Raschera	DOP	Piemonte	Cuneo
Ricotta di Bufala Campana	DOP	Campania, Lazio, Molise, Puglia	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia
Ricotta Romana	DOP	Lazio	Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti
Robiola di Roccaverano	DOP	Piemonte	Asti, Alessandria
Salva Cremasco	DOP	Lombardia	Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi, Milano
Silber	DOP	Lombardia	Brescia
Spressa delle Giudicarie	DOP	Prov. Aut. di Trento	Trento
Squacquerone di Romagna	DOP	Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna, Ferrara	
Stelvio o Stilsfer	DOP	Prov. Aut. di Bolzano	Bolzano

TAB. 2.1 | Elenco dei formaggi e latticini italiani ad Indicazione Geografica DOP e IGP.

Anno 2024. Nostra rielaborazione su dati MASAF e Osservatorio Qualivita, aggiornamento al 14 ottobre 2024.

	Categoria	Regione	Provincia
Strachitunt	DOP	Lombardia	Bergamo
Taleggio	DOP	Lombardia, Veneto, Piemonte	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Treviso, Novara
Toma Piemontese	DOP	Piemonte	Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Alessandria, Asti
Valle d' Aosta Fromadzo	DOP	Valle d'Aosta	Aosta
Valtellina Casera	DOP	Lombardia	Sondrio
Vastedda della valle del Belice	DOP	Sicilia	Agrigento, Trapani, Palermo

Un ruolo fondamentale nel valorizzare la ricchezza delle produzioni casearie è svolto dai Consorzi di Tutela delle IG. Nel nostro Paese ne sono attivi 54 – elencati nella Tabella 2.2. Questi hanno l'importante ruolo di far conoscere e promuovere i formaggi presso il grande pubblico, agevolarne la distribuzione, e la commercializzazione, garantire la loro qualità e autenticità e difenderli dalle contraffazioni.

In seguito all'approvazione del Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n.2024/1143, i Consorzi di Tutela hanno allargato le proprie competenze al settore turismo, con compiti legati alla promozione e gestione delle attività connesse².

TAB. 2.2| Elenco dei consorzi di tutela delle IG formaggi. (>>>segue)

Anno 2024. Nostra rielaborazione su dati MASAF, aggiornamento al 14 ottobre 2024.

	Regione	N. Soci / operatori
Consorzio Tutela Formaggio Asiago	Veneto	1244
Associazione dei produttori Pecorino di Picinisco	Lazio	3
Associazione Squacquerone di Romagna DOP	Emilia Romagna	38
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano	Emilia Romagna, Lombardia	2987
Consorzio Del Formaggio Provola Dei Nebrodi	Sicilia	7
Consorzio del Pecorino del Monte Poro DOP	Calabria	N/A
Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia	Lombardia	6
Consorzio di tutela del Pecorino delle Balze Volterrane DOP	Toscana	12
Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP	Sicilia	23
Consorzio di Tutela del Provolone del Monaco DOP	Campania	38
Consorzio di tutela del Puzzone di Moena – Spretz Tzaori'	Prov. Aut. di Trento	72
Consorzio di tutela della Mozzarella di Gioia del Colle Dop	Puglia	N/A
Consorzio di Tutela della Ricotta Romana D.O.P	Lazio	167
Consorzio di Tutela della Vastedda della Valle del Belice DOP	Sicilia	12
Consorzio di Tutela Formaggi Valtellina Casera e Bitto	Lombardia	63
Consorzio di Tutela Formaggio Piacentinu Ennese DOP	Sicilia	28
Consorzio di Tutela Pecorino Crotonese	Calabria	30
Consorzio Formaggio di Fossa di Sogliano DOP	Emilia Romagna	41
Consorzio Formaggio Stelvio	Prov. Aut. di Bolzano	424
Consorzio per la Tutela del Formaggio Casatella Trevigiana DOP	Veneto	79

TAB. 2.2| Elenco dei consorzi di tutela delle IG formaggi. (>>>segue)

Anno 2024. Nostra rielaborazione su dati MASAF, aggiornamento al 14 ottobre 2024.

	Regione	N. Soci / operatori
Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno	Piemonte	25
Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola	Piemonte	1685
Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano	Lombardia	4178
Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio	Friuli Venezia Giulia, Veneto	959
Consorzio per la Tutela del Formaggio Monte Veronese D.O.P.	Veneto	136
Consorzio per la tutela del formaggio Murazzano	Piemonte	13
Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano	Sardegna	10358
Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo DOP	Sardegna	8453
Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano DOP	Sicilia	37
Consorzio per la Tutela del Pecorino Canestrato di Moliterno	Basilicata	15
Consorzio per la Tutela del Pecorino di Filiano	Basilicata	5
Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese	Lombardia	10
Consorzio per la Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP	Campania	1229
Consorzio per la tutela dello Strachitunt Val Taleggio	Lombardia	6
Consorzio per la tutela e la valorizzazione della Burrata di Andria IGP	Puglia	12
Consorzio per la tutela, la promozione e la valorizzazione del formaggio Ossolano DOP	Piemonte	25
Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina	Valle d'Aosta	619
Consorzio Produttori Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	Lombardia	25
Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino DOP	Marche	45
Consorzio Tutela Formaggio Bra DOP	Piemonte	216

TAB. 2.2 | Elenco dei consorzi di tutela delle IG formaggi.

Anno 2024. Nostra rielaborazione su dati MASAF, aggiornamento al 14 ottobre 2024.

	Regione	N. Soci / operatori
Consorzio Tutela Formaggio Caciocavallo Silano	Calabria	191
Consorzio Tutela Formaggio DOP Toma Piemontese	Piemonte	397
Consorzio Tutela Formaggio Fiore Sardo DOP	Sardegna	571
Consorzio Tutela Formaggio Piave DOP	Veneto	155
Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP	Piemonte	227
Consorzio Tutela Formaggio Roccaverano DOP	Piemonte	25
Consorzio Tutela Formaggio Silter	Lombardia	34
Consorzio Tutela Formaggio Sprezza delle Giudicarie DOP	Prov. Aut. di Trento	30
Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP	Toscana, Umbria, Lazio	790
Consorzio Tutela Provolone Valpadana	Lombardia	683
Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo	Lombardia	575
Consorzio Tutela Ricotta di Bufala Campana DOP	Campania	1166
Consorzio Tutela Salva Cremasco	Lombardia	113
Consorzio Tutela Taleggio	Lombardia	634



LE ESPERIENZE NEI CASEIFICI E NELLE AZIENDE AGRICOLE CASEARIE

Caseifici ed aziende casearie, dall'essere luoghi produttivi con spazi pensati e dedicati solo a questo scopo, hanno iniziato ad aprirsi al turismo stimolati dal crescente interesse del pubblico. Seguendo quanto già avvenuto nell'enoturismo – settore maturo e con un'offerta in costante evoluzione –, l'offerta di proposte tradizionali e innovative è andata aumentando negli ultimi anni.

Purtroppo, come per altri comparti, non si hanno informazioni precise sull'apertura al pubblico di queste realtà produttive. La statistica ufficiale non dispone di dati sul volume e la struttura dell'offerta turistica connessa. Sappiamo che, tra le esperienze nei luoghi di produzione, le visite ai caseifici hanno rappresentato nel 2023 la seconda proposta più fruita dai viaggiatori italiani dopo le cantine³; un dato che potrebbe suggerire la presenza di un'offerta relativamente consistente.

Più che guardare al dato numerico, è opportuno analizzare le traiettorie di sviluppo dell'esperienza nei caseifici e nelle aziende agricole casearie. Andremo quindi a presentare i dati sui desiderata dei turisti italiani affiancati da buone pratiche, che possono fornire spunti su come creare esperienze ingaggianti per i visitatori.

Visite guidate, degustazioni ed acquisto dei prodotti

La visita guidata dell'azienda, la degustazione e l'acquisto dei prodotti sono i servizi turistici core dei caseifici, ciò che il viaggiatore ricerca più frequentemente e quanto si aspetta di trovare quando decide di visitare un'azienda di produzione.

Sono i dati a confermarlo: l'indagine mostra chiaramente che le preferenze di chi viaggia si orientano in primis verso la possibilità di acquistare i formaggi locali (indicata dal 72,9% dei rispondenti), di degustarli in abbinamento ad altre pietanze e vini tipici del territorio (69%), così come scoprire e vedere i luoghi ed i processi di produzione (65,6%) (Tabella 2.3).

Uno dei temi rilevanti è l'organizzazione degli spazi aziendali, che devono saper armonizzare le esigenze legate alla normativa HACCP per la produzione casearia e i bisogni dei turisti. Di seguito - nei box - presentiamo alcune soluzioni.



TAB. 2.3 | Interesse per le esperienze nei caseifici: acquisto, degustazione e visita.

Anno 2024, TOTALE Turisti italiani e differenze tra generazioni. Domanda su scala Likert (1-5). Le % si riferiscono solo ai valori 4 (d'accordo) e 5 (Totalmente d'accordo).

	TOTALE Turisti	18-24 Var. %	25-34 Var. %	35-44 Var. %	45-54 Var. %	55-64 Var. %	> 65 Var. %
Mi piacerebbe poter acquistare il formaggio dell'azienda a prezzi interessanti	72,9%	-0,3%	-8,7%	-7,5%	3,4%	6,9%	4,7%
Mi piacerebbe degustare il formaggio in abbinamento a cibi e vini del luogo	69,0%	-4,5%	-0,7%	-7,9%	1,4%	4,9%	4,6%
Mi piacerebbe vedere la produzione del formaggio	65,6%	3,8%	-1,4%	0,3%	0,8%	-0,2%	-1,2%



LATTERIA TRE CIME MONDOLATTE: GALLERIA PANORAMICA

Lattoria Tre Cime, Dobbiaco, BOLZANO

Con la costruzione del nuovo stabilimento nel 2004 questa lattoria sociale cooperativa storica della Val Pusteria viene ripensata a misura di ospite, con accorgimenti di tipo strutturale: una galleria con ampie vetrate sui locali di lavorazione, che permette al pubblico di vedere comodamente dall'alto tutte le fasi della caseificazione, ovviando così alle problematiche di natura sanitaria derivanti dalla presenza di non addetti ai lavori in caseificio. Contestualmente, sono stati dedicati altri due spazi all'accoglienza: un piccolo museo con gli strumenti identitari della caseificazione altoatesina e una zona multimediale dotata di grandi pareti curve dove vengono proiettati contenuti di natura paesaggistica e di tecnologia casearia, orientati a far comprendere, con l'aiuto di guide esperte, il mondo della produzione casearia di montagna.

 <https://3zinnen.it/it/chi-siamo/mondolatte/>

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA: DAL TERREMOTO AL TURISMO

4 Madonne Caseificio dell'Emilia, Lesignana, MODENA



Dopo il terremoto del 2012 lo stabilimento principale del caseificio, gravemente danneggiato, è stato completamente rinnovato in ottica antisismica, di sostenibilità energetica e anche di accoglienza turistica. La struttura è priva di barriere architettoniche e lungo i corridoi che costeggiano i locali di produzione sono state installate ampie vetrate. Gli ospiti possono così seguire le operazioni di produzione del Parmigiano Reggiano DOP in assoluta sicurezza, date anche le elevate temperature di lavorazione della cagliata. Sempre attraverso le vetrate è possibile osservare la salatura in salamoia, mentre i magazzini di stagionatura - contenenti oltre 33mila forme - sono direttamente accessibili per un'esperienza sensoriale, soprattutto olfattiva, immersiva. Da oltre 10 anni il caseificio accoglie una media di circa 20mila visitatori all'anno.



www.caseificio4madonne.it/

Corsi e laboratori

Come abbiamo già evidenziato per segmenti più «maturi» – come l'enoturismo⁴ –, all'interno dei luoghi di produzione si stanno diffondendo sempre più proposte ingaggianti, coinvolgenti e stimolanti che affiancano le tradizionali visite, degustazioni e acquisto. Ad esempio, l'assaggio del formaggio si sposta all'aperto diventando un *format* di degustazione con abbinamenti tra le produzioni locali e le altre tipicità del territorio – come nell'esempio descritto nel box.

Tra le numerose proposte figurano corsi di *cheese pairing*, assai apprezzati dai turisti (54,7%) poiché consentono di conoscere le caratteristiche delle produzioni casearie locali e apprendere i possibili abbinamenti con cibi, vini e/o birre. Così come laboratori e workshop attraverso cui scoprire l'arte casearia e mettersi alla prova in prima persona con la produzione di formaggio, (51,8%) – magari con la possibilità di riceverlo una volta terminato il viaggio (44,1%) (Tabella 2.4). L'agriturismo Burki di Macugnaga (VCO), ad esempio, organizza «Cheese lab» attraverso cui i visitatori possono cimentarsi nella produzione dal latte al formaggio (dettaglio nel box).

TAB. 2.4 | Interesse per le esperienze nei caseifici: corsi e laboratori.

Anno 2024, TOTALE Turisti italiani e differenze tra generazioni. Domanda su scala Likert (1-5). Le % si riferiscono solo ai valori 4 (d'accordo) e 5 (Totalmente d'accordo).

	TOTALE Turisti	18-24 Var. %	25-34 Var. %	35-44 Var. %	45-54 Var. %	55-64 Var. %	> 65 Var. %
Mi piacerebbe partecipare a corsi per imparare ad abbinare i formaggi con vino, birra ed altri prodotti	54,7%	4,9%	1,3%	0,1%	1,8%	0,1%	-5,3%
Vorrei avere la possibilità di partecipare alla produzione del formaggio ed imparare l'arte dei casari	51,8%	3,0%	2,2%	4,4%	2,9%	-5,0%	-6,4%

È qui opportuno evidenziare un dato che emerge dall'analisi, e che può essere di grande utilità per le aziende che decidono di sviluppare nuove proposte turistiche legate al formaggio. Questa ricerca di proposte esperienziali è un tratto che contraddistingue soprattutto le generazioni più giovani. Rappresenta, quindi, una possibile leva per avvicinarle al mondo lattiero-caseario (Tabella 2.4).


Guardando ai dati, vediamo che la degustazione e l'acquisto sono più apprezzate e ricercate dagli over 55, mentre Millennials e Generazione Z si orientano maggiormente verso attività attraverso cui apprendere mettendosi in gioco in prima persona, come nel caso dei *cheese pairing* (Δ 18-24 anni = +4,9%) e dei laboratori di formaggio (Δ 35-44 anni = +4,4%).

CABIGLIERA & ZIDDA: SERATA IN CAMPAGNA

Cabigliera & Zidda Formaggi, Ozieri, SASSARI



Una lunga tavola da pranzo apparecchiata con eleganti ceramiche fatte a mano, vasi che ospitano spighe di grano, pentolame antico, tavolini da salotto e un comodo divano, il tutto in piena campagna a cielo aperto, con balle di paglia e di fieno a fare da comice a splendidi tramonti estivi. La "serata in campagna" organizzata dall'azienda agricola sarda vede nell'accuratezza dell'allestimento uno dei suoi punti di forza, riuscendo a creare quell'atmosfera magica in grado di rendere memorabile l'esperienza all'insegna non solo del gusto, legato all'assaggio dei formaggi e delle ricotte aziendali, ma anche della bellezza. La cura dei dettagli e degli elementi decorativi conferisce una marcia in alle diverse attività previste, come la passeggiata nei campi per conoscere da vicino i loro animali, rendendo per gli ospiti emozionante e poetico il tempo trascorso in azienda.


 www.facebook.com/formaggiacabiglierazidda/?locale=it_IT

AGRITURISMO BURKI: SPAZIO AI LABORATORI

Agriturismo Burki, Macugnaga, VERBANO-CUSIO-OSSOLA



Il locale del micro-caseificio di alpeggio, pensato per lavorare il latte di sole 15 vacche, sarebbe inadeguato a ospitare il pubblico di visitatori per i «Cheese lab» organizzati dall'azienda agricola. Per ragioni di sicurezza alimentare, è stato deciso di allestire uno spazio apposito sulla terrazza panoramica o all'interno dell'agriturismo, in base alle condizioni climatiche. Qui gli ospiti possono cimentarsi in una vera e propria produzione dal latte al formaggio, ognuno con a disposizione il proprio recipiente e i propri strumenti, guidati dalle indicazioni di Cristina, la casara, e dai suoi racconti. Sempre per ragioni sanitarie, dati gli spazi di lavorazione non conformi agli standard, i formaggi freschi ottenuti dai laboratori non sono idonei al consumo umano, ma sono da intendersi come materiale didattico finalizzato alla sperimentazione sensoriale della trasformazione del latte e alla comprensione dei suoi segreti.

 <https://alpeburki.it/services/laboratori/>

Le nuove proposte

Questa attenzione verso proposte coinvolgenti, ingaggianti e capaci di far conoscere aspetti meno noti del mondo lattiero-caseario sta portando le aziende a creare nuove esperienze dedicate a target specifici.

Pensiamo, ad esempio, ai corsi dedicati ai più piccoli, oggi sempre più diffusi e con una forte valenza educativa – poiché permettono a bambini e bambine di imparare divertendosi. Il gradimento dei turisti c'è, ed è alto (quasi 1 turista su 2) (Tabella 2.5). Gli spazi aziendali possono anche aprirsi al mondo business con i caseifici che diventano così spazi dove svolgere attività di *team building* lavorative affiancate da visite, degustazioni (proposta apprezzata dal 40,8% dei rispondenti). Così come a proposte ludiche (*escape room*, caccia al tesoro, cene con delitto), dove il focus si sposta sull'intrattenimento; il 37% dei turisti italiani gradisce questa opzione che si differenzia dalle tradizionali esperienze turistiche nei caseifici.

TAB. 2.5 | Interesse per le nuove modalità di fruizione dell'esperienza turistica casearia..

Anno 2024, TOTALE Turisti italiani e differenze tra generazioni. Domanda su scala Likert (1-5). Le % si riferiscono solo ai valori 4 (d'accordo) e 5 (Totalmente d'accordo),

	TOTALE Turisti	18-24 Var. %	25-34 Var. %	35-44 Var. %	45-54 Var. %	55-64 Var. %	> 65 Var. %
Vorrei che i caseifici offrissero corsi ed attività laboratoriali per imparare a fare il formaggio dedicati ai più piccoli	49,7%	0,3%	2,4%	5,6%	-2,6%	-1,8%	-3,7%
Vorrei che i caseifici offrissero proposte strutturate dedicate alle aziende (es. attività di team building)	40,8%	6,0%	3,8%	2,5%	3,6%	-4,6%	-8,0%
Mi piacerebbe fare esperienze ludiche (es. <i>escape room</i> , caccia al tesoro, cene con delitto) in caseificio	37,0%	3,3%	5,6%	6,3%	4,7%	-3,5%	-15,7%



DA CAROZZI: BLIND TEST

Carozzi Formaggi, Pasturo, LECCO

Tra le diverse tipologie di esperienze Carozzi Formaggi propone un «blind test», adatto per gruppi aziendali o privati. Si tratta di una degustazione alla cieca che ha luogo nel bistrot aziendale dopo la visita ai locali di produzione. Ai partecipanti, bendati e divisi in squadre, vengono serviti 2 formaggi per portata, per un totale di 4 portate, a partire dai formaggi più freschi fino a quelli più stagionati. Si tratta di un gioco di strategia, una sfida che mette alla prova tatto, gusto e olfatto. Una maniera ludica di scoprire le peculiarità casearie della Valsassina sollecitando le abilità sensoriali degli ospiti.

 www.dacarozzi.it/prodotto/blind-test-formaggi-carozzi/

Appare opportuno approfondire cosa comunicare. Guardando ai desiderata dei turisti, un tema oggi sempre più attenzionato riguarda il benessere alimentare che, nel corso dei viaggi enogastronomici, si traduce nella voglia di conoscere le caratteristiche nutrizionali dei prodotti degustati. Più di 1 turista su 2 mostra interesse per avere queste informazioni nel corso dell'esperienza casearia (Tabella 2.6). A ciò si affianca la voglia di scoprire la storia del territorio, dell'azienda e delle persone attraverso il racconto della voce di chi vi lavora.

A confermarlo sono le dichiarazioni degli stessi turisti: il 52,5% vorrebbe poter conoscere la storia e gli aneddoti relativi all'azienda e dei formaggi prodotti e il 48,9% incontrare e parlare con il proprietario dell'azienda (Tabella 6). Dati incoraggianti, poiché sottolineano una volontà da parte di chi viaggia di uscire dalla logica del «mordi e fuggi» e scoprire il vero legame tra il formaggio e il suo territorio

Parimenti, è necessario capire come comunicare il mondo lattiero-caseario nelle sue differenti sfaccettature. Creare storytelling coinvolgenti ed accattivanti – che oggi possono anche sfruttare le nuove tecnologie digitali quali, ad esempio, realtà aumentata e virtuale, e podcast georeferenziati – può facilitare l'ingaggio del turista e la trasmissione delle conoscenze durante la visita, creando continui stimoli. Per tale ragione, abbiamo voluto dedicare un approfondimento specifico sul processo di costruzione di format narrativi.

TAB. 2.6 | Interesse per l'aspetto educativo dell'esperienza turistica casearia.

Anno 2024, TOTALE Turisti italiani e differenze tra generazioni. Domanda su scala Likert (1-5). Le % si riferiscono solo ai valori 4 (d'accordo) e 5 (Totalmente d'accordo),

	TOTALE Turisti	18-24 Var. %	25-34 Var. %	35-44 Var. %	45-54 Var. %	55-64 Var. %	> 65 Var. %
Vorrei avere informazioni durante l'esperienza dei valori nutrizionali per poter fare scelte corrette	53,0%	0,2%	1,7%	-1,1%	-0,1%	1,7%	-1,9%
Mi piacerebbe poter conoscere la storia ed aneddoti relativi all'azienda e ai formaggi prodotti	52,5%	-4,2%	2,2%	-1,1%	4,0%	-1,5%	-2,5%
Vorrei avere l'opportunità di incontrare e parlare con il casaro	48,9%	1,1%	-1,6%	5,5%	-0,9%	-2,6%	-1,7%

Caseifici storici

La tradizione casearia italiana vanta una storia millenaria, radicata ai territori e con specificità uniche. Ecco che luoghi dal grande fascino quali i caseifici storici diventano attrazioni sempre più attenzionate, occasioni per il turista di arricchire il proprio bagaglio culturale e conoscere la cultura produttiva dei territori e la loro evoluzione nel tempo. Ne sono conferma i dati dell'indagine: Il 64,2% dei viaggiatori italiani, infatti, dichiara di volerne visitare uno (Tabella 2.7).

TAB. 2.7 | Interesse per i caseifici storici.

Anno 2024, TOTALE Turisti italiani e differenze tra generazioni. Domanda su scala Likert (1-5). Le % si riferiscono solo ai valori 4 (d'accordo) e 5 (Totalmente d'accordo),

	TOTALE Turisti	18-24 Var. %	25-34 Var. %	35-44 Var. %	45-54 Var. %	55-64 Var. %	> 65 Var. %
Vorrei visitare un caseificio storico	64,2%	-4,5%	-2,0%	-2,7%	2,6%	2,3%	0,7%

STORICO RIBELLE

Negli alpeggi delle valli del Bitto, nelle Prealpi Orobie, 12 pastori producono un formaggio speciale che prende il nome di Storico Ribelle. Si tratta di un formaggio prodotto solo nei mesi estivi, quando vacche di razza bruna alpina e capre di razza orobica pascolano i prati di alta montagna ricchissimi di biodiversità, senza integrazioni di mangimi o insilati. Il loro latte viene trasformato dai pastori direttamente negli alpeggi appena munto, con tecniche e strumenti tradizionali, immutati da diverse centinaia di anni. L'insieme di queste condizioni fa sì che questo formaggio abbia una straordinaria capacità di invecchiamento e possa arrivare fino ai dieci anni sviluppando caratteristiche sensoriali notevoli.

A tutela del patrimonio culturale e ambientale rappresentato dallo Storico Ribelle, anche Presidio Slow Food, c'è un Consorzio di Salvaguardia che riunisce i produttori, una società commerciale benefit che ne valorizza il lavoro e un disciplinare che custodisce le pratiche del metodo storico di produzione.

Dietro allo Storico Ribelle c'è infatti un grandissimo lavoro in termini di tempo, manualità e cura del territorio che la Società Valli del Bitto si impegna a salvaguardare corrispondendo ai produttori un prezzo etico per il loro formaggio, che viene acquistato, custodito e accudito nel centro di stagionatura e commercializzato.

I vari soggetti che ruotano attorno allo Storico Ribelle riescono a trasmettere col loro lavoro i valori di resistenza casearia che caratterizzano questa produzione e negli anni sono stati in grado di coinvolgere una comunità di sostenitori tale da aver trasformato il progetto di valorizzazione in un progetto collettivo nel quale identificarsi. Il Centro del Bitto è diventato così un vero e proprio punto di riferimento, rappresentativo di un piccolo movimento culturale.

Tra le varie iniziative, a partire dai primi anni 2000, il centro promuove le «Forme in dedica», vale a dire la possibilità, in ogni annata, di acquistare un'intera forma, farla personalizzare con iscrizioni dipinte a mano sulla crosta e farla stagionare all'interno della Casera. Il proprietario della forma potrà poi ritirarla una volta raggiunto il livello di stagionatura desiderato o in occasione di una ricorrenza importante. Ogni anno sono selezionate e messe a disposizione le migliori 100 forme; ognuna è un pezzo unico: chi acquista sa che non ne esiste un'altra uguale.



Nel tempo le «forme in dedica» hanno raggiunto un certo successo, da oltre 5 anni a questa parte per poterne acquistare una è necessario attendere e prenotarla in prevendita per l'anno successivo. Le forme dell'anno corrente sono sold out. La Casera si è trasformata in una sorta di museo nel quale la storia del formaggio si fonde con le storie di vita delle persone. Ci sono forme per tutte le occasioni, dalla nascita di un bambino a matrimoni o anniversari, a complimenti di maggiore età. Si celebrano grandi amicizie oppure passioni, si festeggiano associazioni e anche aziende. Anche molti ristoranti, formaggerie e negozi le richiedono per esportare ai loro clienti. Il formaggio diventa così dono e custode del tempo, fino a quando la forma non viene finalmente aperta e consumata, probabilmente all'insegna della convivialità, per poi continuare a vivere sotto forma di immagine e di ricordo. Allo stesso tempo, i proprietari delle forme diventano ambasciatori dello Storico Ribelle. Non è raro che tornino in Casera periodicamente con amici e parenti a "trovare" la loro forma, come fosse una persona di famiglia, e che raccontino la storia di questo straordinario formaggio.

La storia di resistenza dello Storico Ribelle ha anche oltrepassato i confini nazionali e tra gli acquirenti delle forme in dedica ci sono molti australiani, statunitensi e nordeuropei che le firmano con l'augurio di poter tornare dopo alcuni anni a ritirarle.

Lo Storico Ribelle per la sua storia è un formaggio libero e indipendente, non ha vincoli grafici di etichettatura e le sue forme rimangono nude per scelta: i produttori vogliono valorizzare le differenze, vogliono che il loro formaggio si possa vedere, sentire e toccare. Le forme così si prestano a essere vestite delle storie delle persone, che acquistandolo ne permettono la sopravvivenza.



Photocredits: storicoribelle.com

LA RISTORAZIONE

Il desiderio di scoperta e degustare dei formaggi va oltre le aziende produttive, allargandosi alla ristorazione. Nuovi format si stanno affermando, contribuendo a far conoscere il mondo caseario anche in luoghi distanti da dove questo si produce – come, ad esempio, le grandi città.

Pensiamo, ad esempio, ai *cheese bar*, locali che offrono la possibilità di degustare le produzioni locali e non durante pranzi, aperitivi e/o dopocena, spesso in abbinamento con vini e/o birre. Fungono anche da punti di acquisto dei formaggi per chi fosse interessato a consumarli a casa.

Queste proposte possono trovarsi negli spazi delle aziende ed essere incentrati sui prodotti caseari locali, oppure essere locali in città dedicati alla scoperta e degustazione del mondo del formaggio.



LATTERIA PERENZIN: PER BOTTEGA E CHEESE BAR

Perenzin Latteria, San Pietro di Feletto, TREVISO

Oltre alle visite al magazzino di stagionatura e al museo della Famiglia Perenzin, la latteria ha aperto una bottega con cheese bar, attivo dal martedì alla domenica, dove si vendono e degustano formaggi abbinati a vini e birre locali, con un menù che va dalla colazione all'aperitivo con specialità casearie, dedicato ai turisti e agli abitanti del posto. In questo spazio, organizza eventi come il «raclette aperitif» e la «tavola da un metro», una selezione di 8 formaggi. Offre anche attività aziendali di team building, laboratori di affinamento e degustazioni guidate. Esperienze interattive come «Diventa Maestro Affinatore per un giorno» e «Cheese Making Experience» coinvolgono direttamente i partecipanti nella produzione e nelle tecniche di affinamento. Uno spazio versatile e conviviale che ruota intorno al cuore pulsante dell'azienda: il formaggio.


 <https://perperenzin.it/>

FORMAGGIOTECA TERROIR: FUSIONI

Formaggioteca terroir, Firenze, TOSCANA



Questo piccolo *cheese bar* fiorentino, aperto dal 2021, nasce dalla fusione diversi concetti, esperienze, persone. Formaggeria ed enoteca insieme, offre oltre 50 tipologie di formaggi francesi e italiani e di vini, sempre selezionati tra Francia e Italia, nel rispetto delle piccole produzioni virtuose, sia del mondo del vino che del formaggio. L'anima del negozio sono Rebecca e Pierre che con le loro conoscenze di enologia, stagionatura e gastronomia hanno dato vita a questo luogo. In Formaggioteca è possibile acquistare i prodotti, consumarli sul posto in degustazione o anche scegliere un piatto dal menu mensile, sempre legato al formaggio e con influenze italo-francesi, per pranzo, aperitivo o cena. Qui la cultura del formaggio e del vino viene trasmessa anche attraverso gli eventi di degustazione guidata regolarmente organizzati. La Formaggioteca ha ricevuto diversi riconoscimenti come miglior formaggeria e *cheese bar* dell'anno nel 2023.

 www.formaggiotecaerroir.it/

BABY DICECCA: CHEESE BAR NELLA FORESTA

Caseificio Dicecca, Cassano delle Murge, BARI



Tutto inizia nel 2021 con un piccolo chiosco immerso nella foresta di Mercadante, nelle Murge, dove il giovane Vito Dicecca, titolare dell'omonimo caseificio di famiglia, insieme alla compagna Roberta scelgono di aprire un *cheese bar*. Aperto nella stagione estiva, serve su tavoli di legno in mezzo alla natura una selezione di formaggi aziendali dai freschi agli erborinati affinati e piatti freddi con ingredienti rigorosamente locali e accostamenti insoliti originati dalle contaminazioni di viaggio di Vito. L'esperienza non prevede la consultazione di un menù e il servizio è informale e cordiale. Completamente immerso tra la vegetazione il Baby Dicecca è veicolo dell'identità locale anche grazie all'allestimento con le tipiche luminarie pugliesi. Gli ospiti sono turisti provenienti da tutto il mondo. Da qualche mese Baby Dicecca si è spostato in un locale più ampio, sempre nella foresta.

 https://vitodicecca.it/it/to_book/baby-dicecca-tasting-cheese-wine/

Un'altra proposta ristorativa, meno nota e forse anche meno diffusa della precedente, è rappresentata dai *cheese catering*. Si tratta di un servizio di ristorazione che si svolge in location a scelta dell'acquirente dove il menù è interamente incentrato sui formaggi.

Degust, ad esempio, è un'azienda altoatesina che seleziona produzioni casearie di «nicchia» creando proposte di buffet che includono anche l'allestimento della sala e il personale di servizio.

Tableaux Paris è un «atelier del formaggio» nel cuore della capitale francese che crea combinazioni raffinate di formaggi e salumi, abbellite da composizioni floreali, per le proprie proposte di catering (dettagli nei box).



DEGUST: CHEESE CATERING

Degust KG, Varna, BOLZANO

Per chi desidera sorprendere i propri ospiti con un buffet insolito, Degust, affiniere altoatesino, mette a disposizione un elegante assortimento di varietà casearie, perfettamente armonizzate fra loro e accompagnate da chutneys, confetture, pane, grissini, frutta secca e fresca. La selezione, curata da Hansi Baumgartner affiniere già chef stellato, viene servita su taglieri in legno, pietre d'ardesia e piastre refrigerate. Il tutto viene decorato e accompagnato da etichette bilingui. L'offerta prevede diverse proposte di buffet sulla base della territorialità: altoatesina, italiana o una selezione dell'affiniere. È inoltre possibile scegliere la tipologia di servizio: dalla sola consegna dei formaggi, all'allestimento completo con relativo personale di servizio oppure il semplice noleggio dell'attrezzatura per il buffet.

 www.degust.com/cheese-catering-p28.html

TABLEAUX PARIS: FORMAGGI LUXURY

Parigi, FRANCIA



Elegantissime e ricchissime composizioni di formaggi selezionati da *maître fromagers*, frutta sempre al giusto livello di maturazione, salumi affettati finemente e fiori freschi di ogni varietà. Così Tableaux Paris propone le proprie creazioni nell'atelier nel centro di Parigi. Che si tratti di un buffet o di un tableau, inteso come buffet in miniatura, Tom Tarsiguel, l'ideatore, offre proposte sempre differenti e variegate in base alle stagioni. La cura dell'estetica e la selezione degli ingredienti e delle decorazioni dei buffet rendono queste composizioni opere d'arte gourmet effimere, tanto da destare l'interesse delle più grandi case di moda parigine. Mentre i tableaux da asporto diventano preziosi oggetti da regalare dall'effetto sorpresa assicurato ad ogni apertura. Un nuovo volto del formaggio, che da prodotto agricolo e artigianale diventa creazione di lusso.

<https://tableauxparis.com/traiteur-paris>

Più tradizionale l'uso di menù dedicati ai formaggi nei ristoranti. Questa modalità di valorizzazione delle produzioni casearie si sta diffondendo anche grazie all'impegno delle associazioni di categoria. Trova un alto gradimento tra i turisti italiani: il 58,2% vorrebbe avere l'occasione di degustare diverse tipologie di formaggi quando si reca fuori casa per pranzo o cena e trovare una carta dedicata con spiegazioni sulle caratteristiche ed i possibili abbinamenti con altre pietanze, vini e/o birre (Tabella 2.8). Se adeguatamente valorizzata e comunicata, la carta dei formaggi può diventare occasione per creare un legame con i produttori, stimolando la visita in azienda e sviluppando connessioni di rete profittevoli per entrambi gli operatori.

TAB. 2.8 | Interesse per la carta dei formaggi al ristorante.

Anno 2024, TOTALE Turisti italiani e differenze tra generazioni. Domanda su scala Likert (1-5). Le % si riferiscono solo ai valori 4 (d'accordo) e 5 (Totalmente d'accordo),

	TOTALE Turisti	18-24 Var. %	25-34 Var. %	35-44 Var. %	45-54 Var. %	55-64 Var. %	> 65 Var. %
Quando mi reco al ristorante, vorrei poter degustare diverse tipologie di formaggi e che questi vengano descritti in una carta dedicata	58,2%	-9,8%	-1,5%	-2,9%	1,4%	7,2%	-1,3%



EVENTI E FESTIVAL DEL FORMAGGIO

Eventi e festival tematici sono fra le proposte più diffuse sul territorio italiano. Numerose sono le grandi manifestazioni capaci di attrarre un pubblico nazionale ed internazionale così come «piccole» proposte che valorizzano le produzioni casearie locali.



CHEESE: L'EVENTO STORICO DI SLOW FOOD

Bra, CUNEO

Manifestazione biennale di respiro internazionale organizzata da Slow Food a Bra, dedicata ai formaggi a latte crudo, considerato tra i principali appuntamenti di questa nicchia del settore caseario. Durante l'evento le strade della città si trasformano in un mercato del formaggio, dove produttori nazionali e internazionali presentano e vendono i loro prodotti attirando visitatori, attivisti e addetti ai lavori da tutto il mondo. Sono presenti anche i Presidi Slow Food, formaggi rari a rischio di estinzione che il movimento si propone di proteggere. Ma la peculiarità di Cheese sono i contenuti: con un ricco palinsesto di laboratori del gusto, conferenze e tavole rotonde l'evento riesce ad avere risvolti ludici, educativi, gourmet e politici. Ogni edizione ruota intorno a un tema che viene affrontato a tutto tondo al fine ultimo di salvaguardare le produzioni virtuose che fanno bene al pianeta.

 <https://cheese.slowfood.it/>



MADE IN MALGA: TUTTA MONTAGNA

Asiago, VICENZA

Festival dedicato alle produzioni casearie di montagna, a partire dai formaggi delle malghe dell'altipiano di Asiago, cuore pulsante della cultura locale, fino a ospitare produttori da tutta Italia, purché svolgano il loro lavoro sopra i 600 m di altitudine. Da 12 anni l'evento si svolge a settembre in due fine settimana consecutivi nel centro di Asiago e oltre al mercato propone *masterclass*, degustazioni, dialoghi con i produttori di malga ed escursioni in malga per mostrare al pubblico la particolarità della caseificazione di montagna. Tra le varie attività nell'ultima edizione si è tenuta una cerimonia di taglio di una forma di Asiago DOP stagionato 15 anni, seguita dalla vendita di beneficenza del formaggio invecchiato, un'esperienza sensoriale emozionante per i presenti che hanno potuto scoprire gli effetti di una stagionatura tanto estrema.

 www.madeinmalga.it/

Questi eventi possono anche assumere una dimensione più «spettacolarizzata». Alcuni esempi interessanti provengono dall'estero: a Gouda (Paesi Bassi) è possibile assistere ad una rievocazione storica delle trattative di compravendita; a Brockworth (Regno Unito), si tiene il campionato dei «formaggi rotolanti» che riprende una tradizione ottocentesca.



GOUDA CHEESE MARKET: LO SPETTACOLO DELLA TRATTATIVA

Gouda, PAESI BASSI

Ogni giovedì mattina da aprile ad agosto nella piazza centrale si svolge lo storico mercato del formaggio. Si tratta di una rievocazione che ha lo scopo di tenere viva la memoria di un'antica tradizione che dà il nome al più famoso formaggio al mondo. Dalle 10 del mattino le forme di Gouda vengono trasportate nel centro della piazza da carri in legno trainati da cavalli e scaricate da giovani ragazzi in abiti tradizionali che le lanciano tra loro e le dispongono su appositi supporti a terra. Proprio accanto alle diverse partite di formaggio produttori e commercianti avviano una particolare trattativa battendosi le mani al pronunciare delle offerte, fino a quando accordatisi sul prezzo smettono di battere e si stringono la mano. Nel bellissimo edificio in centro alla piazza, oggi museo del formaggio, le forme vengono poi pesate per essere vendute. Il tutto avviene in un'atmosfera festosa, tra musica e assaggi di formaggio.

 <https://welcometogouda.com/cheese/gouda-kaasmarkt>



COOPER'S HILL CHEESE-ROLLING: FORMAGGI ROTOLANTI

Brockworth, REGNO UNITO

Si tratta di un evento annuale, un campionato di letteralmente «formaggi rotolanti» che ha luogo in un paesino vicino Gloucester. Qui una forma dell'omonimo formaggio viene gettata giù dalla ripida collina di Cooper e i partecipanti la inseguono per afferrarla e portarla al traguardo. La gara si svolge in diverse *manches*. Il vincitore vince la forma di formaggio conquistata. Questa tradizione ottocentesca, un tempo riservata ai soli abitanti della zona, oggi attira moltissime persone da ogni parte del mondo. Si tratta di uno «sport» piuttosto rischioso perché la collina ha una pendenza del 30-40%, il formaggio raggiunge oltre i 100 km/h di velocità ed è praticamente impossibile rimanere in piedi. A rendere la gara ulteriormente divertente è l'abbigliamento di alcuni partecipanti che gareggiano con travestimenti bizzari.

 www.soglos.com/event/outdoors/gloucestershire-cheese-rolling/17943/



MUSEI DEL FORMAGGIO

Una ulteriore attrazione turistica è rappresentata dai musei dedicati al formaggio. Oggi sono ancora poche le realtà pubbliche o private dedicate interamente alle produzioni casearie e che ne raccontano la storia, le caratteristiche, i metodi di produzione.

Il database del Ministero della Cultura ne annovera tre: il Museo della Fontina e Centro visitatori in Valle d'Aosta, il Museo del Parmigiano reggiano - Civiltà contadina e artigiana della Val d'Enza ed il Museo del Parmigiano Reggiano in Emilia-Romagna. Esistono anche realtà private non elencate nella lista ministeriale, come il museo del caseificio Capriz in Alto Adige. Più spesso, la cultura casearia si ritrova nei musei etnografici: Il Museo della Transumanza a Villetta Barrea (AQ) ne è un esempio.

Guardando all'estero, la diffusione è certamente limitata – se paragonata con altri musei tematici come quelli legati al vino –, ma sono presenti realtà di livello nazionale – come il Museo Nazionale del Latte a Kiesen (Svizzera) – o regionale – tra cui il museo dedicato al Camembert de Normandie (Francia).

MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO DOP

Soragna, PARMA



Situato nella struttura dell'antico Caseificio di Soragna, fa parte della rete dei Musei del Cibo della Provincia di Parma. Il museo ha una forma circolare funzionale allo spazio espositivo, che richiama quella del Parmigiano Reggiano. Include un tour guidato che racconta la storia del formaggio dal Medioevo al XX secolo e presenta oltre 120 strumenti storici usati nella produzione e stagionatura. Al centro della sala si trova un'antica caldaia in rame, con una sezione dedicata alla produzione del burro. Nel locale sotterraneo della salamoia è narrata la storia del formaggio, della sua filiera produttiva e la storia della grattugia. È inoltre visibile un'esposizione dedicata alle imitazioni del Parmigiano Reggiano all'estero. Il percorso evidenzia l'evoluzione del «re dei formaggi» e il ruolo del Consorzio. Il *museum shop* consente la degustazione e l'acquisto di Parmigiano Reggiano e altri prodotti locali.


 <https://parmigianoreggiano.museidelicibo.it/>

LA MAISON DU CAMEMBERT

Camembert, FRANCIA



Il museo dedicato al Camembert de Normandie AOP è situato in una fattoria normanna del XVIII secolo, nel cuore della zona originaria di produzione. La visita offre un'esperienza a tutto tondo della storia e della produzione di questo formaggio a partire dall'allestimento dei locali di lavorazione ottocenteschi. Il museo include inoltre una collezione di etichette provenienti da tutto il mondo. La fase successiva consiste nella visita al caseificio storico Clos de Beaumontel, dove i visitatori possono osservare l'attuale processo di produzione attraverso le grandi vetrate e tramite video esplicativi. La visita termina con una degustazione delle diverse varietà di Camembert de Normandie (pastorizzato, termizzato e a latte crudo), permettendo ai visitatori di cogliere tutte le sfumature originali di uno dei formaggi più imitati al mondo.

 www.maisonducamembert.com/en/home/

MUSEO NAZIONALE DEL LATTE

Kiesen, SVIZZERA



Piccolo museo allestito a partire dagli anni '70 nei locali del primo caseificio di valle dedicato alla produzione di Emmentaler, che quest'anno compie 50 anni. Raccoglie una ricca collezione di strumenti legati alla produzione casearia svizzera e mostra la ricostruzione degli ambienti di produzione di 200 anni fa. Particolarmente interessanti sono i 2 locali dedicati alle mostre temporanee che di volta in volta si focalizzano sulle diverse produzioni casearie principali svizzere, raccontandone storia e aneddoti attraverso il percorso espositivo. Nel 2024 in una sala si celebra il trentesimo anniversario dell'Associazione Raclette Svizzera, mentre la seconda mostra racconta dello sviluppo del trasporto del latte dalle campagne alle città e dell'evoluzione del sistema di consegne.

 www.museumkiesen.ch/

MUSEO DELLA TRANSUMANZA

Villetta Barrea, L'AQUILA



Situato in un antico ovile, il museo ospita al suo interno una mostra permanente sul paesaggio, una collezione di attrezzi pastorali, fotografie e manufatti. Dispone inoltre di spazi per laboratori didattici e laboratori di degustazione di prodotti locali e cene tematiche sulla storia della transumanza. Ma la vera particolarità è che il museo va oltre gli spazi espositivi, esso è diffuso sul territorio: l'esposizione comprende infatti anche visite ad aziende pastorali della zona, ai palazzi degli armentari e ai paesi d'arte legati alla storia della transumanza, oggi patrimonio immateriale UNESCO. Nei tratturi, le storiche vie percorse dalle greggi durante la transumanza vengono anche organizzati periodicamente spettacoli, attività ludiche come la caccia al tesoro e camminate a piedi sul Regio Tratturo Pescasseroli-Candela ritrovando la memoria dei pastori che vi si avvicendarono in ogni epoca.

 www.parcoabruzzo.it/cen_dettaglio.php?id=17

Nonostante l'offerta sia ancora «limitata», l'interesse verso i musei tematici c'è, ed è alto – il 44,2% dei turisti italiani vorrebbe visitarne uno di carattere nazionale (Tabella 2.9) – e può essere uno stimolo per creare un grande attrattore che sia un luogo per intrattenere e educare i visitatori, promuovere i territori rurali e le aziende casearie ed offrire servizi differenti – quali ad esempio, info-point turistici, mercati agroalimentari, servizi ristorativi, spazi per eventi, aree per la formazione, sale multimediali e di degustazione interattive ed immersive.

TAB. 2.9 | Interesse per i musei del formaggio.

Anno 2024, TOTALE Turisti italiani e differenze tra generazioni. Domanda su scala Likert (1-5). Le % si riferiscono solo ai valori 4 (d'accordo) e 5 (Totalmente d'accordo),

	TOTALE Turisti	18-24 Var. %	25-34 Var. %	35-44 Var. %	45-54 Var. %	55-64 Var. %	> 65 Var. %
Mi piacerebbe poter visitare un museo nazionale del formaggio	44,2%	4,2%	-1,6%	-1,9%	1,6%	2,1%	-2,2%



SPA A TEMA FORMAGGIO

Oggi il concetto del viaggio si colloca sempre più nella sfera del benessere, diviene occasione per rigenerarsi, riprogrammare le proprie abitudini, adottare uno stile di vita sano da mantenere poi nella quotidianità. Così come per il vino, la birra e l'olio, anche il formaggio – e, più spesso, il latte da cui viene prodotto – assume una dimensione più legata al wellness che si traduce in centri dedicati e SPA tematiche.

Vi possono essere differenti declinazioni: da quelle più tradizionali, con bagni a base di miscele di acqua e latte crudo, a proposte che abbinano trattamenti di benessere con degustazioni delle produzioni casearie, come il Bagno con Fonduta offerto da AlpenBad (Svizzera).



AGRITURISMO LA FLORIDA: BAGNI DI LATTE E Fieno

Mantello, SONDRIO



L'azienda agricola con allevamento di vacche di razza bruna alpina e produttrice del formaggio Valtellina Casera DOP, oltre a ristoranti e camere dispone anche di una SPA, nella quale utilizza le materie prime aziendali. Gli ospiti hanno così l'occasione di immergersi dentro bagni insoliti: a base di una miscela di acqua e latte crudo appena munto, il bagno di Cleopatra, distensivo e rilassante, oppure a base di fieno, profumatissimo, proveniente dagli alpeggi della Valgerola. I vapori sprigionati dall'infusione e gli oli essenziali conferiscono effetti curativi naturali. Utilizzato da secoli dalla popolazione contadina come un rimedio casalingo, erbe come l'amica, la camomilla di montagna, la millefoglie, la veronica e la piantaggine, col bagno di fieno possono alleviare i dolori articolari e la stanchezza muscolare. Durante i bagni viene inoltre offerta una degustazione di piccola pasticceria e succo di mela.



www.laflorida.com/benessere/i-bagni-della-florida/

ALPENBAD: BAGNO CON FONDUTA

Hinwil, SVIZZERA



Il bagno alpino consiste in una serie di tinozze di legno, ognuna con spazio per cinque persone e un tavolino centrale, all'aperto immerse nella natura, su un pendio che vede il lago di Zurigo come panorama. Ogni giorno le tinozze vengono riempite con l'acqua purissima della sorgente di Bachtel, scaldata a 38° C con la legna della foresta aziendale, per accogliere gli ospiti che in costume da bagno, sia d'estate che d'inverno, possono godersi una cena a base di fonduta e pane locale o di altri prodotti del territorio. La fonduta è realizzata con una selezione di 5 formaggi provenienti da un caseificio vicino, secondo una particolare ricetta della casa. Un'esperienza conviviale che coinvolge tutti i sensi, a contatto con la natura e che vede protagonista la tradizione casearia svizzera. È rivolta a coppie, famiglie, gruppi privati e aziendali come esperienza di team building.


 www.myswitzerland.com/it-it/scoprire-la-svizzera/una-fondue-alpenland/

THE WEDGEWATER SPA: IL FORMAGGIO SULLA PELLE

Wisconsin, USA



Si tratta di un pesce d'aprile, uno scherzo per pubblicizzare «The art of cheese festival». Una SPA di lusso completamente dedicata al formaggio del Wisconsin, con trattamenti che prevedono l'uso di varie tipologie casearie locali. Optando per la maschera facciale (edibile) alla fonduta è possibile scegliere dalla carta di prodotti premiati il proprio formaggio preferito. Per una pulizia disintossicante della pelle c'è il bagno di salamoia, la stessa utilizzata per la salatura di un formaggio icona del Wisconsin, oppure per alleviare lo stress il rilassante bagno di latte, immergendosi direttamente dentro le vasche di rame un tempo usate per la caseificazione. L'offerta comprende uno scrub esfoliante a base di croste di formaggio a pasta dura, un bagno turco ai vapori di Limburger ideale per liberare le vie respiratorie e un servizio di depilazione a base di cera di Gouda, la cera che ricopre il formaggio. Divertente.

 www.wedgewaterspa.com/



TOUR, ITINERARI E PACCHETTI TURISTICI



Un'ulteriore attrazione è rappresentata da tour ed itinerari a tema formaggio. Pensiamo, ad esempio, alle proposte di scoperta dei territori e delle aziende di produzione lungo percorsi personalizzabili. In Italia sono presenti le Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori che annoverano tra le eccellenze enogastronomiche che è possibile scoprire (e degustare) anche i formaggi locali. Una di queste – la Strada dei Formaggi delle Dolomiti del Trentino – è interamente dedicata alle produzioni casearie ed ai luoghi dove queste sono prodotte.

È qui interessante segnalare l'iniziativa dell'ente turistico svizzero: per stimolare la visita all'itinerario dedicato ai formaggi è stato creato un «passaporto» speciale che consente di accumulare timbri e ricevere premi (dettagli nel box).


Accanto a queste proposte fruibili in autonomia dal turista vi sono i tour guidati, che possono anche contemplare tradizioni e pratiche connesse alla cultura casearia, ed i pacchetti turistici creati dai Tour Operator. Il tema formaggio risulta abbastanza attenzionato, con le visite ai caseifici che risultano spesso fra le proposte più incluse nelle proposte dei provider stranieri.

PASSAPORTO FORMAGGIO SVIZZERO: ESPERIENZE DA COLLEZIONARE

SVIZZERA



Integrato nel «Grand Tour of Switzerland», una road trip per l'intero territorio elvetico, il passaporto costituisce uno speciale itinerario caseario che consente di esplorare le regioni del formaggio attraverso visite ai quattro caseifici dimostrativi presenti sul territorio. L'iniziativa è in grado di incoraggiare il turismo legato al mondo del formaggio svizzero in maniera semplice, ma coinvolgente per gli ospiti. Il tragitto può infatti essere liberamente percorso dai titolari del passaporto senza un ordine preciso e può essere completato entro due anni. I partecipanti che avranno collezionato i timbri dei quattro caseifici, oltre agli sconti e agevolazioni previste, ricevono la *Grand Tour Snack Box*: una scatola di latta rossa che include un coltello da formaggio Victorinox e un pezzo di formaggio svizzero. Il Passaporto Formaggio Svizzero cartaceo necessario per partecipare è disponibile presso i caseifici dimostrativi e uffici turistici regionali o ordinabile sul sito web.

 <https://www.myswitzerland.com/en-ch/microsites/ch/the-swiss-cheese-passport/>

MASSERIE COLANTUONO: LA TRANSUMANZA

Frosolone, ISERNIA e San Marco in Lamis, FOGGIA



Non si tratta di una proposta di turismo strutturata, ma piuttosto di un movimento nato naturalmente per vivere sulla propria pelle, vedere coi propri occhi e sostenere una pratica in via di estinzione che la Famiglia Colantuono continua a far vivere: la transumanza. I Colantuono allevano allo stato brado una mandria di centinaia di vacche di razza podolica, in Molise d'estate e nel Gargano d'inverno, alla ricerca dell'erba verde. Due volte all'anno, nel passaggio tra le due zone avviene la transumanza, quando animali e uomini e donne a cavallo percorrono i 180 km tra antichi tratturi e attraversamenti di strade e paesi. Assieme a loro persone provenienti dai luoghi più disparati si accodano alla traversata percorrendone una parte o semplicemente si fermano a guardare l'imponente sfilata, patrimonio immateriale UNESCO.



<https://www.caseificiocolantuono.it/>