

# Vini & Formaggi

per regioni

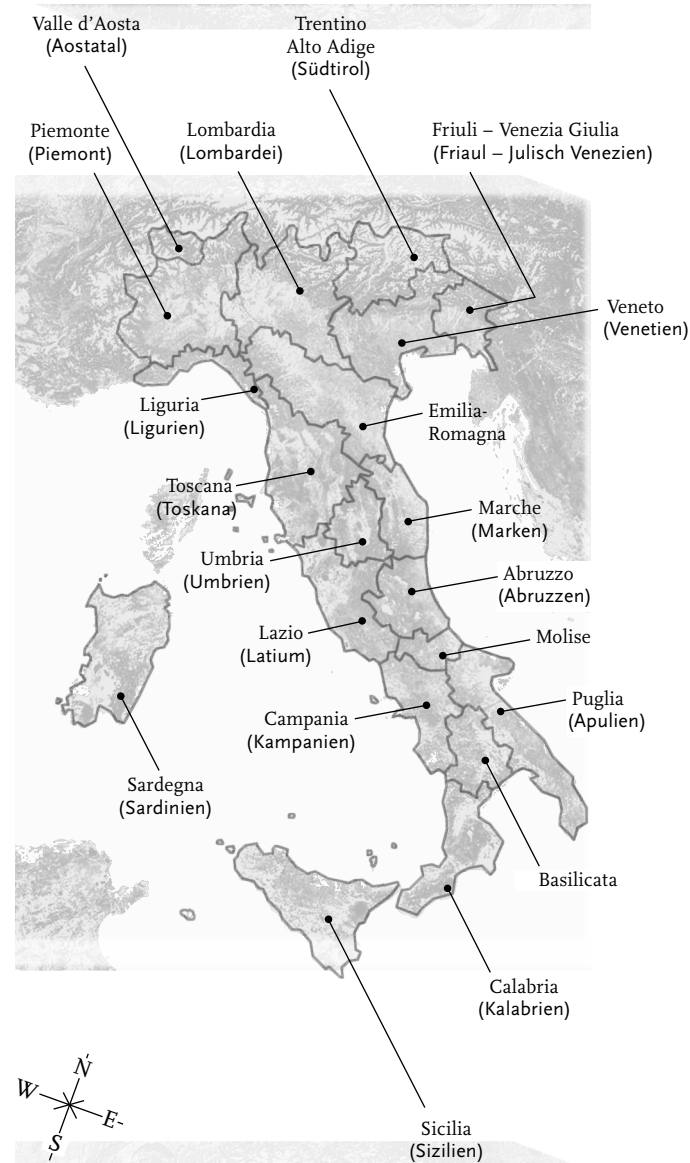
Wein und Käse nach Regionen sortiert

- DOP** (Denominazione d'origine protetta) . . . . . Käsesorte mit geschützter Herkunftsbezeichnung.
- Schema für Käsesorten** . . . . . Herkunft (*In der Regel Ortschaften oder Städte, aber auch geographische Angaben*); Rohmaterial; Reifezeit.
- vino da tavola** . . . . . Tafelwein (in diesem Glossar nicht gelistet)
- IGT** (Indicazione Geografica Tipica) . . . . . Unter dieser Deklaration findet sich ein breites Spektrum von belanglosen Tröpfchen bis hin zu hochwertigen Weinen.
- DOC** (Denominazione di Origine Controllata) . . . . . Italienische Ursprungsdeklarierung für Lebensmittel, insbesondere für Wein.
- DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) . . . . . Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung für Weine, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Staatliches Garantiesiegel.

## — PIEMONTE —

### FORMAGGI

- Bettelmatt** . . . . . Como, Varese, Novara; Kuhvollmilch und Magermilch; Reifezeit: 40 bis 50 Tage, manchmal auch ein Jahr.
- Boves** . . . . . Boves (und Umgebung); Kuhvollmilch; Reifezeit max. 20 Tage.
- Bra duro DOP** . . . . . Cuneo, Torino; Kuhmagermilch, manchmal kleine Anteile von Ziegenmilch; Reifezeit: 6 bis 12 Monate.
- Bra tenero DOP** . . . . . Cuneo, Torino; Magermilch; Frischkäse ohne Reifezeit.
- Caprino al pepe di Bagnolo** . . . . . Bagnolo, Barge; Ziegenmilch mit geringen Anteilen von Kuhmilch; Reifezeit: wenige Tage.



Caprino di Demonte . . . . . Valle Stura; *Ziegenmilch*;  
*Reifezeit: 30–50 Tage.*

Caprino di Rimella . . . . . Valsesia, Rimella; *Ziegenmilch*;  
*Reifezeit: ca zwei Monate.*

Caprino ossolano . . . . . Domodossola, Varzo,  
Val Vigizzo; *Ziegenmilch*;  
*Reifezeit: 5–20 Tage.*

Castelmagno DOP . . . . . Castelmagno, Cuneo;  
*Kuhmilch*; *Reifezeit: 2–5 Monate.*

Cavrini di Coazze . . . . . Valle di Fiume Sangore,  
Chiaverano; *Kuh- und Ziegenmilch*;  
*Frischkäse.*

Giuncà . . . . . Val di Lanzo; *Kuhmilch*; *Frischkäse.*

Gongorzola DOP . . . . . Gorgonzola, Lombardia,  
Piemonte; *Kuhvollmilch*;  
*unterschiedliche Reifezeiten.*

Grasso d'alpe . . . . . Region Alto Novarese; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 2 Monate.*

Murazzano . . . . . Bastia Mondovì, Ceva, Priero,  
Castelnuovo Ceva, Clavesana,  
Montezemolo, Sale San Giovanni;  
*Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch*;  
*Frischkäse.*

Nostrano d'alpe . . . . . Valle Antigorio, Valle Diveria,  
Media Ossola, Valle Vigizzo;  
*Kuhmagermilch mit etwas*  
*Ziegenmilch*; *Reifezeit:*  
*6–12 Monate.*

Nostrano di Latteria . . . . . Valle Antigorio, Valle Diveria,  
Media Ossola, Valle Vigizzo;  
*Kuhmilch*; *Reifezeit: 70 Tage.*

Pagliarina di Rifreddo . . . . . Provinz Cuneo; *Kuhvollmilch*;  
*Reifezeit: 20 Tage.*

Pierino . . . . . Entracque; *Kuhvollmilch*;  
*Frischkäse.*

Raschera DOP . . . . . Cuneo; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 1–2 Monate.*

Robiola Alta Langa . . . . . Alta Langa, Peveragno;  
*Kuh- und Ziegenmilch.*

Robiola di Roccaverano DOP Roccaverano, Acqui Terme;  
*Kuh- und Ziegenmilch*;  
*Reifezeit: 20 Tage.*

Soera . . . . . Ormea, Villaro, Cascine Albra;  
*Kuh- und Schafsmilch*;  
*Reifezeit: 1–2 Monate.*

Toma del Maccagno . . . . . Val del Cervo, Biellese; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 4 Wochen.*

Toma della Valle di Susa . . . . . Val di Susa; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 3 Monate.*

Toma della Valle Stura . . . . . Valle Stura; *Kuh- und Ziegenmilch.*

Toma di Balme . . . . . Balme, Camba, Provincia di Torino;  
*Kuhmilch*; *Reifezeit: 3 Monate.*

Toma di Lanzo . . . . . Valle di Lanzo, Valle Grande,  
Valle di Ala; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 3 Monate.*

Toma di Prigelato . . . . . Val Chiosone; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 3 Monate.*

Tomini del Talucco . . . . . Pinerolo; *Kuh- und Ziegenmilch*;  
*Frischkäse.*

Tomino di Andrate . . . . . Andrate, Cavanese; *Kuhvollmilch*;  
*Reifezeit: 10 Tage.*

Tomino di Bosconero . . . . . Bosconero (*und Umgebung*);  
*Kuhvollmilch.*

Tomino di Sordevolo . . . . . Sordevolo; *Kuhvollmilch*;  
*Frischkäse.*

Tomino montoso . . . . . Bagnolo Piemontese; *Kuhvollmilch*;  
*Frischkäse.*

## VINI

Albugnano DOC, Alta Langa DOC,  
Asti DOCG, Barbaresco DOCG,  
Barbera d'Alba Piemonte DOC, Barbera d'Asti DOC,  
Barbera del Monferrato DOC, Barolo DOCG, Boca DOC,  
Brachetto d'Acqui DOCG, Bramaterra DOC, Caluso Passito  
DOC, Canavese DOC, Carema DOC, Cisterna d'Asti DOC, Colli  
Tortonesi DOC, Collina Torinese DOC, Colline Novaresi DOC,  
Colline Saluzzesi DOC, Cortese dell'Alto Monferrato DOC,  
Coste della Sesia DOC, Dolcetto d'Acqui DOC,  
Dolcetto d'Alba DOC,  
Dolcetto d'Asti DOC,  
Dolcetto di Diano d'Alba DOC,  
Dolcetto di Dogliani Superiore DOCG,  
Dogliano DOCG, Dolcetto di Dogliani DOC,  
Dolcetto d'OVada DOC, Erbaluce di Caluso DOC,  
Fara DOC, Freisa d'Asti DOC, Freisa di Chieri DOC,  
Gabiano DOC, Gattinara DOCG, Gavi DOCG,  
Ghemme DOCG, Grignolino d'Asti DOC,  
Grignolino del Monferrato Casalese DOC,  
Langhe DOC, Lessona DOC,  
Loazzolo DOC,  
Malvasia di Casorzo d'Asti DOC,  
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC, Monferrato DOC,  
Moscato d'Asti DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Piemonte DOC,  
Pinerolese DOC, Roero Arneis DOCG, Roero Arneis Spumante  
DOCG, Rubino di Cantavenna DOC,  
Ruchè di Castagnole Monferrato DOC,  
Sizzano DOC, Verduno DOC.

## — VALLE D' AOSTA (AOSTATAL) —

## FORMAGGI

- Fontina DOP ..... *Kuhmilch; Reifezeit: 3–8 Monate.*  
 Toma della Bassa  
 Val d'Aosta ..... *Kuhmilch; Reifezeit: 3–8 Monate.*

## VINI

- Arnad-Montjovet DOC,  
 Blanc de Morgex et de La Salle DOC,  
 Chambave DOC, Donnaz (o Donnas) DOC,  
 Enfer d'Arvier DOC, Nus DOC, Torette DOC.

## — LOMBARDIA (LOMBARDEI) —

## FORMAGGI

- Bagoss ..... Vallata del Caffaro, Val Camonica,  
 Val Trompia, Val Sabbia,  
 Val Dorizzo; *Kuhmagermilch;*  
*Reifezeit: 6–12 Monate.*  
 Bernardo ..... Clusone; *Kuh- und Ziegenmilch;*  
*Frischkäse.*  
 Bitto DOP ..... Sondrio, Bergamo;  
*Kuhvollmilch und Ziegenmilch;*  
*Reifezeit: 3–24 Monate.*  
 Branzi ..... Branzi (*und Umgebung*);  
*Kuhvollmilch;*  
*Reifezeit: 2–7 Monate.*  
 Valle Brembana caprino . . . Valassina, Intelvi, Montevicchia;  
*Kuh- Schaf- und Ziegenmilch;*  
*Reifezeit: 6–8 Monate.*  
 Casatta nostrana ..... Cortero Golgi, Campovecchio;  
*Kuhvollmilch; Frischkäse.*  
 Casera ..... Valtellina; *Kuhmagermilch;*  
*Reifezeit: 2 Monate.*  
 Casolèt ..... Val Camonica; *Kuhmagermilch;*  
*Reifezeit: 2–12 Monate.*  
 Crescenza ..... *Kuhmagermilch; Frischkäse.*  
 Formaggella del Bec ..... Canzo, Dongo; *Ziegenmilch;*  
*Reifezeit: 1–2 Monate.*  
 Formaggio di caglio ..... Como; *Kuhmagermilch plus*  
*Ziegen- und Schafsmilch;*  
*Frischkäse.*  
 Formaggella ..... Lombardia; *Kuh-, Ziegen- und*  
*Schafsmilch; Reifezeit: 2 Monate.*  
 Formaggio del Gleno ..... Val di Scalve; *Kuhmagermilch;*  
*Reifezeit: 12 Monate.*  
 Formaggio di Menconico . . Val Staffora; *Kuh- und Ziegenmilch;*  
*Reifezeit: 20–40 Tage.*

- Formaggio semigrasso  
 d'alpe ..... Bormio, Livigno; *Kuhmilch;*  
*Reifezeit: bis zu zwei Jahre.*  
 Formai de Mut DOP ..... Bergamo, Alta Valle Brembana;  
*Kuhmagermilch;*  
*Reifezeit: 6–12 Monate*  
 Formaggitt di  
 Montevicchia ..... Montevicchia; *Kuhvollmilch;*  
*Reifezeit: ein Jahr und länger.*  
 Gorgonzola a  
 due paste DOP ..... *Kuhvollmilch;*  
*Reifezeit: 2–6 Monate.*  
 Gorgonzola bresciano DOP . Bergamo, Brescia;  
*Kuhvollmilch;*  
*Reifezeit: 2–3 Monate.*  
 Gorgonzola con coda DOP . Alpi Bresciane; *Kuhvollmilch;*  
*Frischkäse.*  
 Grana padano DOP ..... Lombardia, Piemonte,  
 Emilia Romagna, Veneto;  
*Kuhvollmilch; Reifezeit: 1–3 Jahre.*  
 Granone lodigiano ..... Lodi, Milano, Abbiategrosso;  
*Kuhvollmilch; Reifezeit: 2–4 Jahre.*  
 Magnuca (Magnocca,  
 Maiòc) ..... Sondrio; *Kuhmilch;*  
*Reifezeit: 2–12 Monate.*  
 Magro di piatta ..... Cremona; *Kuhvollmilch;*  
*Reifezeit: 3–12 Monate.*  
 Quartirolo lombardo DOP . Milano, Pavia,  
 Melegnano, Lodi,  
 Casalpusterleno, Melzo,  
 Abbiategrosso, Codogno;  
*Kuhvollmilch; Frischkäse.*  
 Salva ..... Moscazzano, Crema, Soncino;  
*Kuhmilch; Reifezeit: 2–24 Monate.*  
 Sbrinz ..... *Kuhmagermilch;*  
*Reifezeit: 12–24 Monate.*  
 Scimuda d'alpe ..... Bormio, Livigno, Valtellina;  
*Kuhmilch; Reifezeit: 18 Monate.*  
 Scimudin. .... Valtellina; *Kuh- und Ziegenmilch;*  
*Reifezeit: 20–30 Tage.*  
 Silter DOP ..... Val Camonica, Saviore  
 del'Adamello, Ponte di Legno;  
*Kuhmilch; Reifezeit: 6–12 Monate.*  
 Spalèm ..... Como, Varese; *Kuhmagermilch;*  
*Reifezeit: 6–24 Monate.*  
 Stracchino ..... Nesso; *Kuhvollmilch;*  
*Reifezeit: 20 Tage.*  
 Strachet. .... Val Camonica, Val Saviore,  
 Val Trompia; *Kuhmilch;*  
*Reifezeit: 2 Monate.*

- Taleggio DOP . . . . . Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia; *Kuhvollmilch; Reifezeit: 25–50 Tage.*
- Torta . . . . . *Kuhvollmilch; Frischkäse.*
- Val Brandet . . . . . Edolo, Passo dell'Aprica; *Kuh- und Schafsmilch; Reifezeit: 30–60 Tage.*

## VINI

- Alto Mincio I DG, Benaco Bresciano I DG, Bergamasca I DG, Botticino DOC, Capriano del Colle DOC, Cellatica DOC, Collina del Milanese I DG, Franciacorta D OCG, Garda DOC, Garda Bresciano DOC, Garda dei Colli Mantovani DOC, Lambrusco Mantovano DOC, Lugana DOC, Mantova I DG, Montenetto di Brescia I DG, Oltrepò Pavese DOC, Oltrepò Pavese Metodo Classico D OCG, Pavia I DG, Provincia di Mantova I DG, Provincia di Pavia I DG, Quistello I DG, Riviera del Garda Bresciano DOC, Ronchi di Brescia I DG, Sabbioneta I DG, San Colombano al Lambro DOC, San Martino della Battaglia DOC, Sebino I DG, Sforzato di Valtellina D OCG, Terrazze Retiche di Sondrio I DG, Valcalepio DOC, Valcamonica I DG, Valtellina DOC, Valtellina Superiore D OCG.

— TRENTINO - ALTO ADIGE (SÜDTIROL) —  
FORMAGGI

- Dolomiti . . . . . Mezzano Predazzo; *Kuhvollmilch; Frischkäse.*
- Nostrano de Casèl . . . . . Primiero, Val di Fiemme, Val di Cembra, Valfloriana, Pinè, Val dei Mocheni, Borgo Valsugana; *Kuhmilch; Reifezeit: 1 Jahr.*
- Nostrano di malga . . . . . Alpen und Voralpen; *Kuhmilch; Reifezeit: 5 Monate.*
- Nostrano semigrasso . . . . . Valle di Sole; *Kuhmilch; Reifezeit: 18 Monate.*
- Nostrano valchiese . . . . . Valle delle Chiese; *Kuhmagermilch; Reifezeit: 2 Jahre.*
- Puzzone di Moena . . . . . Moena, Campitello di Fassa; *Kuhvollmilch; Reifezeit: 1 Jahr*
- Solandro di malga . . . . . Val di Sole, Val di Rabbi; *Kuhmilch; Reifezeit: 12 Monate.*
- Solandro magro . . . . . Val di Sole, Val di Rabbi; *Kuhmagermilch; Reifezeit: 18–24 Monate.*
- Spessa DOP . . . . . Val del Chiese, Val Rendena; *Kuhmagermilch; Reifezeit: 9–10 Monate.*

- Spretz Tzaorì . . . . . Moena, Campitello di Fassa; *Kuhvollmilch; Reifezeit: 12 Monate.*
- Tosèla . . . . . Valle di Primiero, Bassa Val Sugana, Val di Tesino, Massiccio del Lagorai; *Kuhvollmilch; Frischkäse.*
- Val Brandet . . . . . Trento; *Kuhmilch; Reifezeit: 2 Jahre.*
- Vezena . . . . . Altopiano di Lavarone, Passo Vezena, Folgaria; *Kuhmilch; Reifezeit: 2 Jahre.*

## VINI

- Bozner Leiten DOC, Casteller DOC, Eisacktaler DOC, Kalterer See DOC, Meraner DOC, Sorni DOC, Südtiroler DOC, St. Magdalener DOC, Terlaner DOC, Teroldego Rotaliano DOC, Trentino DOC, Valdadige DOC, Vinschgau DOC.

— VENETO (VENETIEN) —  
FORMAGGI

- Asiago d'Allevò DOP . . . . . Vicenza, Treviso; *Kuhmilch; Reifezeit: 6–12 Monate.*
- Asiago pressato DOP . . . . . Vicenza, Treviso; *Kuhmilch; Reifezeit: 2 Monate.*
- Caciotta di latte caprino . . . . . Sant'Ambrogio Valpolicella; *Kuh- und Ziegenmilch; Reifezeit: 1 Monat.*
- Caciotta di pecora . . . . . Sant'Ambrogio Valpolicella; *Kuh- und Schafsmilch; Reifezeit: 1 Monat.*
- Caciotta misto pecora . . . . . Padova, Pergolotte di Cona; *Kuh- und Schafsmilch; Reifezeit: 1 Monat.*
- Cansiglio . . . . . Cansiglio; *Kuhvollmilch; Reifezeit: 1 Monat.*
- Caprino fresco . . . . . Farra di Soligo; *Ziegenmilch; Frischkäse.*
- Caprino stagionato . . . . . Farra di Soligo; *Ziegenmilch; Reifezeit: 12 Monate.*
- Caprino . . . . . Montegalda, Sant'Ambrogio di Valpolicella; *Ziegenmilch; Reifezeit: 15 Tage.*
- Carnia dolce . . . . . Comelico; *Kuhmilch; Reifezeit: 12 Monate.*
- Casalina . . . . . Treviso; *Kuhvollmilch; Reifezeit: 2 Monate.*
- Casatella trevigiana . . . . . Treviso; *Kuhvollmilch; Frischkäse.*
- Comelico . . . . . Santo Stefano di Cadore; *Kuhmilch; Reifezeit: 12 Monate.*

- Dolcezza d'Asiago . . . . . Asiago; *Kuhvollmilch*; *Frischkäse*.  
 Fodòm . . . . . Livinallongo; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 3 Monate*.  
 Latteria . . . . . Treviso, Belluno; *Kuhvollmilch*;  
*Frischkäse*.  
 Monte delle Dolomiti . . . . . Zoldo Alto, Colle Santa Lucia;  
*Kuhmilch*; *Reifezeit: 12 Monate*.  
 Monte fresco . . . . . Malcesine, Monte Baldo;  
*Kuhmilch*; *Frischkäse*.  
 Monte stagionato . . . . . Malcesine, Monte Baldo; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 12 Monate*.  
 Monte veronese DOP . . . . . Monti Lessini; *Kuhvollmilch*;  
*Reifezeit: 2 Monate*.  
 Monte veronese  
 magro DOP . . . . . Monti Lessini; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 12–24 Monate*.  
 Morlàc . . . . . Massiccio del Grappa; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 2 Monate*.  
 Morlacco . . . . . Massiccio del Grappa; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 2 Monate*.  
 Nostrano di malga . . . . . Belluno; *Kuhmilch*; *Reife: 2 Monate*.  
 Nostrano Prealpino . . . . . Val Belluna, Padova; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 3–24 Monate*.  
 Pannarello . . . . . Treviso, Pordenone; *Kuhvollmilch*  
*und Sahne*; *Frischkäse*.  
 Piave . . . . . Cesiomaggiore; *Kuhmagermilch*;  
*Reifezeit: 3–15 Monate*.  
 Pressato . . . . . Val Belluna; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 2 Monate*.  
 Renàz . . . . . Tambre, Piana del Cansiglio;  
*Kuhmilch*; *Reifezeit: 1 Monat*.  
 Ricotta contadina  
 affumicata . . . . . Sappada; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 1 Monat*.  
 Schiz . . . . . Belluno; *Kuhmagermilch*;  
*Frischkäse*.

## VINI

- Alto Livenza IGT, Amarone DOC, Arcole DOC,  
 Bagnoli, Bagnoli di Sopra DOC, Bardolino DOC,  
 Bardolino Superiore DOP, Bianco di Custoza DOC,  
 Breganze DOC, Colli Berici DOC,  
 Colli di Conegliano DOC,  
 Colli Euganei DOC,  
 Gambellara DOC, Lessini Durello DOC,  
 Lison Pramaggiore DOC, Merlara DOC,  
 Montello e Colli Asolani DOC, Piave DOC, Prosecco DOC,  
 Recioto di Soave DOP, Soave Superiore DOP,  
 Soave DOC, Valpolicella DOC, Vicenza DOC.

— FRIULI (FRIAUL) —  
FORMAGGI

- Carnia/Cuc . . . . . *Karnische Alpen*; *Kuhmilch*.  
 Formaggio salato . . . . . Val d'Arzino, Spilimbergo;  
*Kuhmilch*; *Reifezeit: 2–6 Monate*.  
 Latteria . . . . . Friaul; *Kuhmilch*.  
 Malga . . . . . Udine, Pordenone; *Kuh-, Schafs-*  
*und Ziegenmilch*;  
*Reifezeit: 10–20 Tage*.  
 Montasio DOP . . . . . Julisch Venetien, Belluno,  
 Treviso, Padova, Venedig; *Kuhmilch*.  
 Scuete Fumade . . . . . *Karnische Alpen*; *Kuhmagermilch*;  
*Reifezeit: 1 Monat*.

## VINI

- Carso DOC, Colli Orientali del Friuli DOC,  
 Colli Goriziano DOC, Friuli Annia DOC, Friuli Aguleia DOC,  
 Friuli Grave DOC, Friuli Latisana DOC,  
 Isonzo DOC, Lison Pramaggiore DOC,  
 Ramandolo DOP, Picolit DOP.

— LIGURIA (LIGURIEN) —  
FORMAGGI

- Caprino da grattugia . . . . . Pieve di Teco, Ortovero,  
 Valle Argentina,  
 Cosio di Arroscia;  
*Ziegenmilch*; *Reifezeit: 1 Jahr*.  
 Casareccio di Gorreto . . . . . Gorreto; *Kuhvollmilch*;  
*Reifezeit: 1 Monat*.  
 Formaggetta di Bonassola . . . . . Bonassola; *Kuhvollmilch*;  
*Reifezeit: 2 Monate*.  
 Formaggetta di mucca . . . . . Pieve di Teco, Molini di Triora,  
 Cosio di Arroscia; *Kuhvollmilch*;  
*Reifezeit: 2 Monate*.  
 Formaggio caprino  
 di alpeggio . . . . . Valle Argentina; *Ziegenmilch*;  
*Reifezeit: 3 Monate*.  
 Formaggio di alpeggio  
 di Triora . . . . . Triora; *Kuhmagermilch*;  
*Reifezeit: 12 Monate*.

## VINI

- Cinqueterre DOC, Colli di Luni DOC, Colline di Levante DOC,  
 Colline Genovesato IGT, Colline Savonesi IGT,  
 Golfo dei Poeti IGT, Golfo del Tigullio DOC,  
 Ormeasco di Pornassio DOC,  
 Riviera di Ponente DOC,  
 Rossese di Dolceacqua DOC,  
 Val Polcevera DOC.

## — EMILIA-ROMAGNA —

## FORMAGGI

- Casatella romagnola . . . . . *Kuhmilch; Reifezeit: 30 Tage.*  
 Formaggio di Fossa . . . . . Sogliano al Rubicone;  
*Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch;*  
*Reifezeit: 3 Monate.*  
 Parmigiano reggiano DOP . Parma, Reggio Emilia,  
 Modena, Bologna, Mantova;  
*Kuhmagermilch;*  
*Reifezeit: 12–36 Monate.*  
 Pecorino di Vergato . . . . . Vergato; *Schafsmilch;*  
*Reifezeit: 12 Monate.*  
 Primo sale . . . . . Piacenza; *Kuh- und Ziegenmilch;*  
*Frischkäse.*  
 Ricotta di capra . . . . . Val Nure, Val Luretta; *Kuh- und*  
*Ziegenmilch; Frischkäse.*  
 Semitenero loiano . . . . . Appennino Tosco-Emiliano;  
*Kuhvollmilch; Frischkäse.*  
 Squaquarone . . . . . Castel San Pietro; *Kuhvollmilch;*  
*Frischkäse.*

## VINI

- Albana di Romagna DOPG,  
 Bosco Eliceo DOC, Cagnina di Romagna DOC,  
 Colli Bolognesi DOC, Colli di Faenza DOC, Colli di Imola DOC,  
 Colli di Parma DOC, Colli di Rimini DOC,  
 Colli di Scandiano e di Panona DOC,  
 Colli Piacebi DOC, Lambrusco di Sorbara DOC,  
 Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC,  
 Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC,  
 Pagadebit di Romagna DOC,  
 Reno DOC, Reggiano DOC,  
 Romagna Albana Spumante DOC,  
 Sangiovese di Romagna DOC, Trebbiano di Romagna DOC.

## — TOSCANA —

## KÄSE

- Caciotta toscana . . . . . Maremma; *Kuh- und Schafsmilch;*  
*Frischkäse.*  
 Pecorino bacellone . . . . . *Schafsmilch; Frischkäse.*  
 Pecorino di montagna . . . . . Amiata, Pratomagno,  
 Colline Metallifere, Mugello;  
*Schafsmilch; Reifezeit: 1–4 Monate.*  
 Pecorino fresco di Pienza . . Pienza, Siena, Radicofani,  
 Montepulciano, Montalcino,  
 Trequanda, San Giovanni d'Asso,  
 Torrita di Siena, Castiglion d'Orcia;  
*Schafsmilch; Reifezeit: 40–60 Tage.*

- Pecorino senese . . . . . Siena (*und Umgebung*);  
*Schafsmilch; Reifezeit: 1–2 Monate.*  
 Pecorino stagionato  
 di Pienza . . . . . Pienza, Siena, Montepulciano,  
 San Quirico d'Orcia, Radicofani,  
 Torrita di Siena, Trequanda, San  
 Giovanni d'Asso, Castiglion d'Orcia,  
 Montalcino; *Schafsmilch;*  
*Reifezeit: 2–3 Monate.*  
 Pecorino toscano DOP . . . . *Schafsmilch; 1–6 Monate.*  
 Pecorino toscano da Serbo . Maremma, Grosseto, Siena, Pisa;  
*Schafsmilch; 3–6 Monate.*  
 Ravaggiolo di pecora . . . . . *Schafsmilch; Frischkäse.*  
 Toscanello . . . . . *Kuh- und Schafsmilch; 2–4 Monate.*

## VINI

- Alta Valle della Greve IGT,  
 Ansonica Costa dell'Argentario DOC,  
 Barco Reale di Carmignano DOC,  
 Bianco dell'Empolese DOC, Bianco della Valdinièvre DOC,  
 Bianco delle Colline Lucchesi DOC, Bianco di Pitigliano DOC,  
 Bianco Pisano di S. Torpè DOC, Bianco Val d'Arbia DOC  
 Bianco Vergine Val di Chiana DOC,  
 Bolgheri DOC, Bolgheri Sassicaia DOC,  
 Brunello di Montalcino DOPG,  
 Candia dei Colli Apuani DOC, Carmignano DOPG,  
 Chianti DOPG, Chianti Classico DOPG,  
 Colli della Toscana Centrale IGT,  
 Colli dell'Etruria Centrale DOC,  
 Colli di Luni DOC, Colline Lucchesi DOC, Elba DOC,  
 Maremma Toscana IGT, Montecarlo DOC, Montecucco DOC,  
 Montereale di Massa Marittima DOC, Montescudaio DOC,  
 Morellino di Scansano DOPG, Moscadello di Montalcino DOC,  
 Parrina DOC, Pomino DOC, Rosso di Montalcino DOC,  
 Rosso di Montepulciano DOC, San Gimignano DOC,  
 Sant'Antimo DOC, Toscano/Toscana IGT, Val d'Arbia DOC,  
 Val di Cornia DOC, Val di Magra IGT,  
 Vernaccia di San Gimignano DOPG,  
 Vino Nobile di Montepulciano DOPG,  
 Vinsanto del Chianti Classico DOC,  
 Vinsanto di Montepulciano DOC.

## — LAZIO (LATIUM) —

## FORMAGGI

- Caciotta genuina romana . . *Schafsmilch; Reifezeit: 10 Monate.*  
 Cacioricotta fresca . . . . . Lenola; *Kuh-, Schafs-, Ziegen-*  
*und Büffelmilch; Frischkäse.*  
 Caprino stagionato . . . . . Montopoli Sabino;  
*Ziegenmilch; Frischkäse.*

- Marzolina . . . . . Frosinone, Latina; *Ziegenmilch*;  
*Reifezeit: 12 Monate.*
- Mozzarella di  
bufala campana . . . . . Campania, Puglia, Lazio,  
*Büffelmilch*; *Frischkäse.*
- Pecorino del pastore  
e della Tuscia . . . . . Rieti, Frosinone, Latina;  
*Schafsmilch*; *Reifezeit: 4–5 Monate.*
- Pecorino romano DOP . . . . . *auch Sardinien und Grosseto  
in der Toskana*; *Schafsmilch*;  
*Reifezeit: 5 Monate.*
- Ricotta genuina romana . . . *Schafsmilch*; *Frischkäse.*
- Scacione . . . . . Agro Pontino; *Kuhmilch*;  
*Frischkäse.*

## VINI

- Aleatico di Gradoli DOC,  
Aprilia DOC, Atina DOC,  
Bianco Capena DOC, Castelli Romani DOC,  
Cerveteri DOC, Cesanese del Piglio DOCG, Cesanese di Affile DOC,  
Cesanese di Olevano Romano DOC, Circeo DOC,  
Colli Albani DOC, Colli della Sabina DOC,  
Colli Etruschi Viterbesi DOC, Colli Lanuvini DOC,  
Cori DOC, Est! Est! Est!!! di Montefiascone DOC,  
Frascati DOC, Genazzano DOC, Marino DOC,  
Montecompatri-Colonna DOC,  
Tarquinia DOC, Velletri DOC,  
Vignanello DOC, Zagarolo DOC.

## — UMBRIA (UMBRIEN) —

## FORMAGGI

- Caciotta al Tartufo . . . . . *Kuh- und Schafsmilch*; *Frischkäse.*
- Pecorino di Norcia  
del pastore . . . . . Norcia, Cascia, Preci, Poggiodomo;  
*Kuhmilch*; *Reifezeit: 4–6 Monate.*
- Ricotta salata di Norcia . . . Val Nerina, Norcia, Cascia, Preci,  
Poggiodomo, Monteleone di  
Spoleto; *Kuh- und Ziegenmilch*;  
*Reifezeit: 12 Monate.*

## VINI

- Allerona IGT, Assisi DOC, Bettona IGT,  
Cannara IGT, Colli Altotiberini DOC, Colli Amerini DOC,  
Colli del Trasimeno DOC, Colli Martani DOC, Colli Perugini DOC,  
Lago di Corbara DOC, Narni IGT, Montefalco DOC,  
Orvieto Classico DOC, Rosso Orvietano DOC,  
Sagrantino di Montefalco DOCG, Spello IGT,  
Torgiano DOC, Torgiano Rosso Riserva DOCG,  
Umbria IGT.

## — MARCHE (MARKEN) —

## FORMAGGI

- Ambra di Talamello . . . . . Talamello; *Schafs-, Ziegen-  
und Kuhmilch*;  
*Reifezeit: ca 4 Monate.*
- Cacio di forma  
di limone . . . . . Val Metauro; *Schafsmilch*;  
*Reifezeit: 4–10 Tage.*
- Casciotta di Urbino DOP . . . . . Pesaro; *Schafs- und Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 15–30 Tage.*
- Pecorino dei  
Monti Sibillini . . . . . Amandola, Comunanza,  
Ascoli Piceno, Sarnano,  
Visso, Ussita; *Schafsmilch*;  
*Reifezeit: bis zu zwei Jahre.*
- Pecorino di montagna . . . . . (Marche); *Schafsmilch*;  
*Reifezeit: 20 Tage.*

## VINI

- Bianchetto del Metauro DOC,  
Colli Maceratesi DOC, Colli Pesaresi DOC,  
Esino DOC, Falerio dei Colli Ascolani DOC, Falerio DOC,  
Lacrima di Morro d'Alba DOC, Marche IGT,  
Offida DOC, Pergola DOC, Rosso Conero DOCG,  
Rosso Piceno DOC, Serrapetrona DOC,  
I Terrini di Sanseverino DOC,  
San Ginesio DOC,  
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC,  
Verdicchio di Matelica DOC,  
Vernaccia di Serrapetrona DOCG

## — ABRUZZO (ABRUZZEN) —

## FORMAGGI

- Caciofiore aquilano . . . . . *Kuhmilch*; *Frischkäse.*
- Cacioricotta  
caprino fresco . . . . . *Schafs- und Ziegenmilch*;  
*Reifezeit: 2–4 Tage.*
- Giuncatella . . . . . Aquila; *Schafs- und Ziegenmilch*;  
*Frischkäse.*
- Incanestrato foggiano  
di Castel del Monte . . . . . Castel di Monte; *Schafsmilch*;  
*Reifezeit: 8–24 Monate.*
- Pampanella . . . . . Aquila, Castelnuovo di San Pio;  
*Ziegenmilch*; *Frischkäse.*
- Pecorino abruzzese . . . . . *Schafsmilch*;  
*Reifezeit: 1–12 Monate.*
- Scamorza passita . . . . . Piano delle Cinque Miglia;  
*Kuhmilch*; *Frischkäse.*

## VINI

Alto Tirino IGT,  
 Colli Aprutini IGT,  
 Colli del Sangro IGT, Colli Frentane IGT,  
 Colline Pescaresi IGT, Colline Teatini IGT,  
 Controguerra DOC, Del Vastese IGT, Histonium IGT,  
 Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG,  
 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Terre di Chieti IGT,  
 Trebbiano d'Abruzzo DOC,  
 Valle Peligna IGT.

## — MOLISE —

## FORMAGGI

Caciocavallo di Agnone . . . *Kuhmilch; Frischkäse.*  
 Fior di latte . . . . . *Kuhmilch; Frischkäse.*  
 Pecorino del Matese . . . . . Campitello Matese;  
*Schafs- und Ziegenmilch;*  
*Reifezeit: 3–12 Monate.*  
 Pecorino di Capracotta . . . . Capracotta, Agnone, Carovilli,  
 Vastogirardi, San Pietro Avellana,  
 Pescopennataro; *Schafsmilch;*  
*Reifezeit: 3–24 Monate.*  
 Scamorza molisana . . . . . *Kuh- und Schafsmilch;*  
*Reifezeit: 15 Tage.*

## VINI

Biferno DOC, Molise DOC,  
 Pentro di Isernia DOC.

## — CAMPANIA (KAMPANIEN) —

## FORMAGGI

Burrino in corteccia . . . . . *Kuhmilch; Reifezeit: 2 Monate.*  
 Caciocavallo podolico . . . . . *Kuhmilch; 3–36 Monate.*  
 Caciotta campana . . . . . Bussento, Mingardo;  
*Schafsmilch;*  
*Reifezeit: 3 Monate.*  
 Cacioricotta campana . . . . . *Ziegenmilch; Reifezeit: 4 Monate.*  
 Caprino degli Alburni . . . . . Monti Alburni; *Ziegenmilch;*  
*Reifezeit: 4–5 Tage.*  
 Caprino stagionato . . . . . Val Cilento; *Ziegenmilch;*  
*Reifezeit: 1–12 Monate.*  
 Fior di latte lampano . . . . . Sorrento; *Kuhmilch; Frischkäse.*  
 Mozzarella di  
 bufala campana DOP . . . . Campania (*Kampanien*),  
 auch *Puglia (Apulien)* und  
 Lazio (*Latium*); *Büffelmilch;*  
*Frischkäse.*

Pecorino campano . . . . . *Schafsmilch;*  
*Reifezeit: 3–12 Monate.*  
 Provola affumicata . . . . . *Büffelmilch; Reifezeit: 3–5 Monate.*  
 Ricotta di bufala . . . . . Caserta, Napoli, Salerno;  
*Büffelmilch; Frischkäse.*  
 Treccia dei Cerviati  
 e Certaurino . . . . . Sanza; *Kuhmilch; Frischkäse.*

## VINI

Aglianico del Taburno DOC, Aversa DOC,  
 Beneventano IGT, Campania IGT, Campi Flegrei DOC,  
 Capri DOC, Castel San Lorenzo DOC, Cilento DOC,  
 Colli di Salerno IGT, Costa d'Amalfi DOC, Dugenta IGT,  
 Epomeo IGT, Falerno del Massico DOC,  
 Fiano di Avellino DOCG, Galluccio DOC, Greco di Tufo DOCG,  
 Guardiola DOC, Guardia Sanframondi DOC, Irpinia DOC,  
 Ischia DOC, Paestum IGT, Penisola Sorrentina DOC,  
 Pompeiano IGT, Roccamonfina IGT, Sannio DOC,  
 Sant'Agata de' Goti DOC, Solopaca DOC,  
 Taburno DOC, Taurasi DOCG,  
 Terre del Volturno IGT,  
 Vesuvio DOC.

## — PUGLIA (APULIEN) —

## FORMAGGI

Burrata . . . . . *Kuhmilch; Frischkäse.*  
 Cacifiore . . . . . *Kuhmilch;*  
 Caciogargano . . . . . Foggia; *Schafsmilch; Frischkäse.*  
 Cacioricotta . . . . . *Ziegen- oder Schafsmilch;*  
*Frischkäse.*  
 Canestrato pugliese DOP . . . Foggia, Bari; *Schafsmilch;*  
*Reifezeit: 2–10 Monate.*  
 Manteca . . . . . *Kuhmilch; Frischkäse.*  
 Marzotica . . . . . Lecce; *Kuh- und Schafsmilch;*  
*Reifezeit: 10–15 Tage.*  
 Pecorino brindisino . . . . . Brindisi; *Schafsmilch; 2–10 Monate.*  
 Pecorino leccese . . . . . Lecce; *Schafs- und Ziegenmilch;*  
*Reifezeit: 3–6 Monate.*

## VINI

Aleatico di Puglia DOC, Alezio DOC,  
 Brindisi DOC, Cacc'e Mmitte di Lucera DOC,  
 Castel del Monte DOC, Copertino DOC,  
 Daunia IGT, Galatina DOC, Gioia del Colle DOC,  
 Gravina DOC, Leverano DOC, Lizzano DOC, Locorotondo DOC,  
 Martina Franca DOC, Matino DOC, Moscato di Trani DOC,  
 Murgia IGT, Nardò DOC, Orta Nova DOC,  
 Ostuni DOC, Primitivo di Manduria DOC . . .



... Puglia IGT, Rosso Barletta DOC,  
Rosso Canosa DOC, Rosso di Cerignola DOC, Salento IGT,  
Salice Salentino DOC, San Severo DOC, Squinzano DOC,  
Tarantino IGT, Valle d'Itria IGT

— BASILICATA —  
FORMAGGI

Caciocotto . . . . . *Schafs- und Kuhmilch; Frischkäse.*  
Cacioricotta . . . . . *Schafs- und Ziegenmilch;  
Reifezeit: 3 Tage bis 4 Monate.*  
Casiello . . . . . Aliano, Gallicchio, Corleto Perticara,  
Guardia Perticara, Armento,  
Missanello; *Ziegenmilch;  
Reifezeit: 4 Monate.*  
Formaggio di capra  
a pasta fresca . . . . . Medio Agri Sauro, Scanzano Jonico,  
Stigliano; *Ziegenmilch; Frischkäse.*  
Ricotta dura salata . . . . . *Kuhmilch; Reifezeit: 2–12 Monate.*  
Scamorza . . . . . *Kuh- und Schafsmilch;  
Reifezeit: 15 Tage.*

VINI

Aglianico del Vulture DOC,  
Basilicata IGT, Grotтино di Rocanova IGT Matera DOC,  
Terre dell'Alta Val d'Agri DOC.

— CALABRIA (KALABRIEN) —  
FORMAGGI

Butirro . . . . . Cosenza, Catanzaro;  
*Kuhmilch; Frischkäse.*  
Pecorino con pepe . . . . . Crotonese; *Schafs- und  
Ziegenmilch; Reifezeit: 24 Monate.*  
Pecorino del Monte Poro . . Vibo Valentia; *Schafs- und  
Ziegenmilch; Reifezeit: 24 Monate.*  
Pecorino di Crotona . . . . . Crotona; *Schafsmilch;  
Reifezeit: 24 Monate.*  
Pecorino di Vezzano . . . . . Serra San Bruno; *Schafsmilch;  
Reifezeit: 6–12 Monate.*  
Ricotta affumicata . . . . . *Kuh- und Ziegenmilch;  
Reifezeit: 1 Monat.*

VINI

Arghillà IGT, Bivongi DOC, Calabria IGT,  
Cirò DOC, Condoleo IGT, Costa Viola IGT,  
Donnici DOC, Esaro IGT, Greco di Bianco DOC,  
Greco di Gerace DOC, Mantonico di Bianco DOC,  
Lamezia DOC, Lipuda IGT,  
Locride IGT, Melissa DOC, Palizzi IGT ...

... Pellaro IGT, Pollino DOC,  
Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto DOC,  
San Vito di Luzzi DOC, Savuto DOC, Scavigna DOC,  
Scilla IGT, Val di Neto IGT, Valdamato IGT,  
Valle del Crati IGT, Verbicaro DOC.

— SICILIA (SIZILIEN) —  
FORMAGGI

Caciocavallo palermitano . . Palermo, Trapani, Godrano, Cinisi;  
*Kuhmilch; Reifezeit: 3–12 Monate.*  
Canestrato . . . . . *Gesamte Insel: Kuh- und  
Ziegenmilch;  
Reifezeit: unterschiedlich.*  
Maiorchino . . . . . Bosico, Novara di Sicilia,  
Montalbano di Elicona, Fondachelli,  
Tripi, Santa Lucia del Mela,  
Mezzarrà Sant'Andrea;  
*Schafsmilch;  
Reifezeit: 20–30 Tage.*  
Pecorino siciliano DOP . . . *Gesamte Insel; Schafsmilch;  
Reifezeit: mindestens 4 Monate.*  
Piacentinu . . . . . Enna; *Schafsmilch;  
Reifezeit: 4–6 Monate.*  
Primusali . . . . . *Schafs- und Kuhmilch;  
Reifezeit: 1–2 Wochen.*  
Provola dei Nebrodi . . . . . Capizzi, Messina, Cerami, Nicosia,  
Enna; *Kuhmilch;  
Reifezeit: einige Tage.*  
Provola delle Madonie . . . . Monti delle Madonie; *Kuhmilch;  
Reifezeit: 10–15 Tage.*  
Provola Capizzi . . . . . Capizzi, Nicosia; *Kuhmilch;  
Reifezeit: 10 Monate.*  
Provola ragusana . . . . . Ragusa, Noto, Palazzolo Acreide,  
Rosolini, Siracusa;  
*Kuhmilch; Frischkäse.*  
Provola Casale Floresta . . . Messina, Floresta; *Kuhmilch;  
Reifezeit: 6–12 Monate.*  
Ragusano . . . . . DOP; Ragusa, Siracusa; *Kuhmilch;  
Reifezeit: 1 Woche bis 4 Monate.*  
Ricotta infornata . . . . . *Gesamte Insel; Kuh-, Schafs- und  
Ziegenmilch; Frischkäse.*  
Ricotta fresca di piecura . . Vizzani, Monterosso Alma,  
San Fratello, Bivona;  
*Schafs- und Kuhmilch;  
Frischkäse.*  
Scacciata . . . . . Messina; *Kuhmilch; Frischkäse.*  
Tuma . . . . . Tripi, Santa Croce Camerina,  
Bivona, Troina;  
*Kuhmilch; Frischkäse.*

Vastedda della  
Valle del Belice . . . . . Gibellina, Poggioreale, Salaparuta,  
Santa Ninfa, Castelvetro, Campobello di Mazara, Calatafimi,  
Trapani, Agrigento; *Schafsmilch*;  
*Frischkäse*.

## VINI

Alcamo DOC, Cerasuolo di Vittoria DOCG,  
Contea di Sclafani DOC, Contessa Entellina DOC,  
Delia Nivolelli DOC, Eloro DOC, Erice DOC, Etna DOC,  
Faro DOC, Inzolia DOC, Malvasia delle Lipari DOC,  
Mamertino di Milazzo DOC, Marsala DOC, Menfi DOC,  
Monreale DOC, Moscato di Noto DOC,  
Moscato di Pantelleria DOC,  
Moscato di Siracusa DOC,  
Nero d'Avola IGT, Pignatello IGT, Riesi DOC,  
Salaparuta DOC, Sambuca di Sicilia DOC,  
Santa Margherita di Belice DOC,  
Sciaccia DOC, Vittoria DOC.

## — SARDEGNA (SARDINIEN) —

## FORMAGGI

Biancospino . . . . . Tertenia, Nurri, San Nicol Gerrei;  
*Ziegenmilch*; *Reifezeit: 15–30 Tage*.  
Bonassai . . . . . Nuoro, Santa Maria la Palma,  
Sinnai; *Schafsmilch*;  
*Reifezeit: 20–30 Tage*.  
Caciotta sarda . . . . . *Schafsmilch*; *Reifezeit: 20–30 Tage*.  
Caprino a pasta cruda . . . . *Ziegenmilch*; *Reifezeit: 3–6 Monate*.  
Casu Axedu . . . . . Ogliastro; *Schafs- oder*  
*Ziegenmilch*; *Frischkäse*.  
Frue . . . . . Ogliastro; *Schafs- oder*  
*Ziegenmilch*; *Frischkäse*.  
Dolce sardo . . . . . Arborea, Santa Maria la Palma;  
*Kuhmilch*; *Reifezeit: 15–20 Tage*.  
Fiore sardo DOP . . . . . *Gesamte Insel*; *Schafs- und*  
*Kuhmilch*; *Reifezeit: 2–8 Monate*.  
Ircano . . . . . Tertenia, Guspini, San Nicol Gerrei;  
*Ziegenmilch*; *Reifezeit: 15–20 Tage*.  
Peretta . . . . . Berchidda, Porfugas; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 2–7 Tage*.  
Provolone . . . . . Arborea, Santa Maria la Palma,  
Bortigali; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 3–6 Monate*.  
Ricotta salata . . . . . *Gesamte Insel*; *Kuhmilch*;  
*Reifezeit: 20–30 Tage*.  
Semicotto . . . . . *Gesamte Insel*; *Schafsmilch*;  
*Reifezeit: 2–12 Monate*.

## VINI

Alghero DOC, Arborea DOC,  
Campidano di Terralba DOC,  
Cannonau di Sardegna DOC, Carignano del Sulcis DOC,  
Girò di Cagliari DOC, Malvasia di Bosa DOC,  
Malvasia di Cagliari DOC,  
Mandrolisai DOC, Monica di Cagliari DOC,  
Monica di Sardegna DOC, Moscato di Cagliari DOC,  
Moscato di Sardegna DOC, Moscato di Sorso-Sennori DOC,  
Nasco di Cagliari DOC, Nuragus di Cagliari DOC,  
Sardegna Semidano DOC, Vermentino di Gallura DOCG,  
Vermentino di Sardegna DOC,  
Vernaccia di Oristano DOC.