



NATALE, BOOM FORMAGGI SULLE TAVOLE DELLE FESTE AFIDOP, A DICEMBRE VENDITE STIMATE PER 400 MILIONI DI EURO. I CONSIGLI DEGLI ESPERTI PER ABBINARLI AL MEGLIO

Roma, 22 dicembre 2023 – È boom dei formaggi italiani nella GDO, con le DOP a trainare il comparto. Gli italiani spenderanno circa 400 milioni di euro per portare in tavola circa 30mila tonnellate di formaggi italiani, che si avviano a confermarsi il più amato prodotto alimentare dopo i dolci nel periodo delle feste. A dare le stime è AFIDOP, l'Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP, elaborando dati NielsenIQ sugli acquisti degli italiani nella GDO.

A fare da traino sono i grandi formaggi DOP italiani, Grana Padano e Parmigiano Reggiano in testa (+13% rispetto alle vendite medie del resto dell'anno) – tra i formaggi più consumati a Natale e amati soprattutto in pezzi interi (+33%) – ma anche Fontina a fette (+37%), Gorgonzola (+9%), a pari merito Taleggio e Asiago (+4%), seguiti da Pecorino Romano e Mozzarella di Bufala Campana.

Un trend, quello dei formaggi a Natale, che non conosce crisi – fa notare AFIDOP: già nel 2022 i formaggi erano sul podio dei prodotti preferiti delle feste, con il 57% delle preferenze degli italiani, preceduti solo dai dolci natalizi (65%, dati NielsenIQ Christmas Study, "Unwrapping Europeans' Holiday Outlook", 2022). Un patrimonio tutto da esplorare, che conta **56 denominazioni da Nord a Sud del Paese**, per 4,68 miliardi di euro di valore alla produzione e rappresenta il 59% del valore del cibo DOP IGP e SGT italiano. È riconosciuto in tutto il mondo come un'eccellenza: **anche quest'anno Taste Atlas riconosce il podio della sua classifica sui 100 migliori formaggi al mondo a tre italiani:** Parmigiano reggiano DOP, Mozzarella di bufala campana DOP e Stracchino di Crescenza. E ben 4 tra le prime 10 posizioni, compresa la burrata che si piazza sul sesto gradino.

*"Alimento irrinunciabile nelle tavole delle feste, protagonisti di ricette natalizie iconiche, i formaggi DOP rimangono un elemento chiave della tavola degli italiani e di quei 15,9 miliardi previsti per la spesa dedicata ad alimentari e bevande a dicembre (dati [Confartigianato](#) dicembre 2023) - dichiara **Antonio Auricchio, presidente di AFIDOP.** "Un elemento immancabile nel paniere dei regali utili 2023 che saranno protagonisti in quasi quattro case su dieci (37%), in cui trovano spazio sotto l'albero anche i cesti enogastronomici. In particolar modo gli italiani prediligono i formaggi stagionati, consumati regolarmente dal 63%, almeno 3-4 giorni su 7 (ricerca [SWG per Ferrari Giovanni Industria Casearia](#))".*

Cresce infatti anche la tendenza del piatto di formaggi proposti "in purezza", offerti in degustazione assieme a confetture, marmellate, mostarde o senape, che alle tavole di Natale portano eleganza e gourmandise: non a caso vanno forte anche i formaggi "arricchiti" (+251%) e quelli elaborati con spezie (+8%) (elaborazione dati NielsenIQ dicembre 2023)

Di seguito 7 ricette iconiche a base di alcuni formaggi DOP italiani – dai tradizionali tortellini emiliani al Parmigiano Reggiano DOP alla pasta al forno napoletana con la Mozzarella di Bufala Campana DOP, ai canederli all'Asiago DOP fino al Gorgonzola Piccante DOP con le Pere Abate, alla zuppa valpellinese con Fontina DOP – con vini in abbinamento.

INC per ufficio stampa AFIDOP

Ilaria Koeppen – i.koeppen@inc-comunicazione.it / 342 077 3826

Tommaso Costantin – t.costantin@inc-comunicazione.it / 333 8267310



LE RICETTE ICONICHE DI NATALE DA NORD A SUD DEL PAESE CON PROTAGONISTI I FORMAGGI DOP

- 1. Brodo di Natale con tortellini emiliani e Parmigiano Reggiano DOP.** È forse l'icona per eccellenza delle festività: gemme di pasta fresca che contengono un ripieno composto da lombo di maiale, mortadella, prosciutto e Parmigiano Reggiano DOP. Un piatto preparato secondo tradizione familiare ma anche tra i più seriamente codificati: [la ricetta ufficiale dei tortellini è stata depositata nel 1974 alla Camera di Commercio di Bologna](#). Il sapore intenso, sapido e pungente del Parmigiano Reggiano DOP è l'anima dei tortellini, con una nota persistente che la rende di una delle ricette di Natale più iconiche della penisola. "Cugini" dei tortellini sono i cappelletti romagnoli. Leggermente più grossi, ne esistono differenti interpretazioni. Una di queste non prevede l'utilizzo di carne nel ripieno, ma un mix di formaggi morbidi e Parmigiano Reggiano DOP.
Abbinamento: Lambrusco o Albana.
- 2. Antipasto? Il re delle feste è il Gorgonzola Piccante DOP:** versatile e gustoso, è l'ingrediente giusto e inaspettato per abbinamenti curiosi e inusuali, preparati anche dallo chef pluristellato **Antonino Cannavacciuolo**. Un formaggio che si sposa benissimo con verdura e carne, ma anche con la frutta, per preparare gustosi piatti gourmet. Un classico l'abbinamento con le pere Abate marinate nell'aceto bianco, zucchero di canna per 14 minuti. Tolle le pere dalla marinatura, preparare le fette di pane con il Gorgonzola Piccante DOP, adagiare le pere e completare con le noci tritate. Una golosità da non perdere. Per chi invece vuole osare un piatto gourmet proposto da Cannavacciuolo: Ravioli di Gorgonzola Piccante DOP, infuso di melone Mantovano IGP e sedano rapa. [Qui la ricetta](#).
Abbinamento: Per le marinate: Passito. Per i ravioli al Gorgonzola Piccante DOP un bianco morbido, come un Riesling, una Malvasia secca o un rosso della Valtellina.
- 3. Pasta al forno napoletana: la pasta per celebrare momenti speciali,** un pranzo della domenica, un compleanno o le festività natalizie. Ogni famiglia napoletana ha la sua ricetta segreta per preparare un'indimenticabile pasta al forno. L'importante è che sia "esagerata", un trionfo di sapore e di piacere per i sensi. Calda, gustosa e filante, nella sua preparazione, assieme alla pasta (rigorosamente gli zittoni), sono previste polpettine di carne, salme, e diversi formaggi (a scelta): dalla **Mozzarella di Bufala Campana DOP** al **Parmigiano Reggiano DOP**, ma anche **Provola**, **Caciocavallo silano DOP**. Il suo segreto, oltre al sugo che deve essere gustoso e deciso, è la crosticina arruscata *che necessita di un po' di pan grattato*.
Abbinamento: Piediroso dei Campi Flegrei.
- 4. Zuppa Valpellinese.** Questa zuppa, che prende il nome dal villaggio Valpelline, una delle valli laterali valdostane al confine con il Cantone svizzero del Vallese, è un piatto di recupero della tradizione gastronomica valdostana, preparato in occasione del Natale rigorosamente a base di Fontina DOP. Si può chiamare seupa à la vapelenentse, in francese soupe à la valpellinoise: tanti i nomi e tante le varianti che cambiano in base *alle tradizioni delle famiglie o delle frazioni*. Una matrice però è comune: *gli ingredienti fondamentali rimangono pane a fette dello spessore di un dito, Fontina DOP e brodo di carne*. È il simbolo della regione, assieme alla fonduta. [Qui la ricetta dal sito del consorzio Fontina DOP](#).
Abbinamento: Vallée d'Aoste Torrette DOC.
- 5. Riso al salto.** Un'icona lombarda e ancor più milanese, nata come ricetta di recupero del risotto del giorno prima che – rivisitata anche da [Sadler](#) (1 stella Michelin, Milano) – fa una bellissima figura sulla tavola delle feste. Principe di questo piatto è una crema di Grana Padano DOP (27 mesi riserva) che riprende il formaggio all'interno, bilanciando la croccantezza del cereale tostato. Rilanciato all'inizio degli anni '70 nel leggendario ristorante Savini nella Galleria Vittorio Emanuele, che lo serviva agli ospiti del



DOP o teatro alla Scala, questo piatto, nella sua versione gourmet non è di riciclo. Gli avanzi di un risotto ben mantecato e cremoso non si prestano troppo alla preparazione, perché contiene troppo burro e il risultato non è così croccante. **Il segreto per una riuscita perfetta – spiega Saddler - sembra la cottura a 11 minuti, tirando bene i liquidi.** Poi si formano delle pallottole ben compatte che vanno stese a forma di dischi e occorre lasciar raffreddare. Opzionali sono un goccio di vino bianco, per l'acidità, e il tuorlo, che in casa può aiutare a compattare i chicchi.

Abbinamento: un **Riesling minerale o uno chardonnay.**

6. **I canederli al formaggio** o knödel – come sono denominati in tedesco – non rappresentano soltanto un piatto tipico delle feste altoatesine, ma nel periodo natalizio diventano gli assoluti protagonisti della tavola. Tra le ricette di Natale più rustiche, genuine e saporite, i canederli si riconoscono per la tipica forma a polpetta. Contengono ingredienti semplici come pane raffermo, latte fresco, burro e, nel caso dei Käse Knödel, formaggio di montagna. Per la preparazione dei knödel, un formaggio utilizzato di frequente è l'**Asiago DOP**, prodotto dal profumo fiorito e dal sapore avvolgente.

Abbinamento: Lagrein

7. Arrivati in Calabria le ricette di Natale diventano piccanti, come nel caso del Timballo di 'Nduja e **Caciocavallo Silano DOP**, piatto che traduce alla perfezione i gusti regionali. Nel timballo calabrese, i tipici Cannaruzziaddri rigati vengono conditi con l'Nduja piccante e cacio silano, il formaggio preferito da Garibaldi, che si distingue per un sapore aromatico, piacevole e fondente in bocca. Quando è molto stagionato assume quell'accento piccante che lo rende il complemento ideale per creare portate dalla forte personalità.

Abbinamento: Aglianico del Vulture, il Cirò rosso classico, Chianti classico.

8. Un antipasto velocissimo e leggero, le pere ripiene di speck e **Taleggio DOP** formano un fresco abbinamento di ingredienti. Il sapore e la consistenza del Taleggio ben si sposa con la frutta, in particolare con le pere e le mele.

Abbinamento: Bonarda o Gutturnio

9. Preparate con farina, patate, formaggio Pecorino Toscano DOP, burro, lievito di birra, uova e noce moscata le Ciambelline al Pecorino Toscano DOP sono perfette come stuzzichini durante le celebrazioni natalizie, aggiungono un tocco tradizionale al menu festivo. [Qui la ricetta.](#)

Abbinamento: Chianti Classico

10. Il Pecorino Romano? Non una ma un intero ricettario realizzato per Natale dal Consorzio del Pecorino Romano DOP, scaricabile [qui](#). Per i più curiosi ci sono anche le realizzate con APCI, l'associazione italiana cuochi. Dalla **Pralina di patata con porcini, fiori di latte di agerola, salame Napoli, fonduta di Pecorino Romano DOP e dressing di basilico** dello Chef Gaetano Zelante al **Fagottino ripieno di Pecorino Romano DOP, brodo di bucce, rucola selvatica** della Chef Marina Navarotto. Secondo: **Tataki di tonno 2.0 al sesamo bianco e nero, vellutata di Pecorino Romano DOP e cavolfiori, vellutata di piselli, melograno e mirtillo** dello Chef Francesco Arena alla **Cialda al cannolo** dello Chef Fabrizio Cannone.

Abbinamenti: Frascati o Cesanese