

Il nome di questo portale - Qualeformaggio.it - allude alla grande varietà di produzioni casearie esistenti: da quella realmente rurale a quella più industriale e automatizzata, passando attraverso mille sfumature a volte impercettibili. È un mondo, quello caseario, che al di là delle apparenze mostra a chi sa guardarlo le mille sostanze di cui è composto. Ed è un prodotto, il formaggio, che non lo si può capire mai sino in fondo se non si va a vedere cosa c'è alle sue spalle: quale latte, quale tipo di allevamento, cosa gli animali mangino, che vita conducano, come e quando e dove la materia prima venga trasformata, e come e dove il prodotto finito sia curato, "allevato", e gestito sino a raggiungere la tavola su cui verrà servito o la cucina in cui sarà utilizzato. QualeFormaggio nasce quindi per chi - pur sapendone un po' o anche sapendone tanto - crede che non se ne sappia mai abbastanza. (...)

Il sito:

<http://www.qualeformaggio.it/>

\* \* \*

Da leggere:

<http://www.giunti.it/libri/cucina/le-forme-del-latte/>

<http://www.giunti.it/libri/cucina/il-gusto-del-formaggio/>

\* \* \*

Passato... prossimo:

[http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3435:cheese-2011-latti-mestieri-e-territori-protagonisti&catid=112:nutrizione&Itemid=104](http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=3435:cheese-2011-latti-mestieri-e-territori-protagonisti&catid=112:nutrizione&Itemid=104)