

GUIDA TOURING

# Formaggi tipici in Italia



**880** tra produttori con vendita diretta,  
negozi specializzati e ristoranti

Tutti i consigli per abbinare  
vini e formaggi

Formaggi tipici in Italia

## DOVE COMPRARE I FORMAGGI ITALIANI DI QUALITÀ

Unica nel suo genere, la guida presenta l'evoluzione dell'arte casearia: la storia, i metodi e molte altre notizie sul miracolo del latte che si fa alimento. Inoltre centinaia di indirizzi di caseifici e negozi che propongono una notevole varietà di formaggi tipici. In questo volume anche tutti i suggerimenti per rendere prezioso e unico l'abbinamento con un buon bicchiere di vino.



Touring Club Italiano

*morzine farcite, burrata in foglia, ricotte in vari gusti, qui i gastronomi più esigenti viaggiano senza fatica da un lato all'altro della penisola.*

**L'Ebbrezza di Noè** 

vicolo Vetriera a Chiaia 8/B-9  
tel. 081400104

**Vendita:** degustazione di vini di alta selezione con circa 25 formaggi locali e piatti tipici  
*Ambienti intimi, dalle luci discrete, accolgono i clienti in questa esclusiva e raffinata vineria di centro città: qui è possibile stuzzicare l'appetito con assaggi prelibati, abbinati a vini scelti con competenza; valide le proposte di serate a tema regionale.*

**Timpani & Tempura** 

vico della Quercia 17  
tel. 0815512280

**Vendita:** formaggi campani, irpini e calabresi, ma anche nazionali ed esteri, *témpura* (frittura in pastella secondo la tecnica giapponese), salumi pregiati tipici; oli campani; pasta e conserve; reparto Bio con marmellate, conserve, miele, cereali e legumi  
*Il negozio fa parte del Circolo dell'Arcigola dal 1987 mentre la vendita al dettaglio è operativa dal 1998.*

**NOCERA SUPERIORE (SA)**

**Terra Santa** 

piazza Materdomini 24  
tel. 081933562  
e-mail: terrasanta@inwind.it

aperto solo la sera tranne festivi; chiuso martedì, agosto e periodo natalizio

**Cucina:** del territorio

**Vini:** locali e nazionali

*Nella cappella attigua alla basilica della Madonna Nera di Materdomini, sotto volte antiche, un accogliente ristorante dalla cucina innovativa con prodotti del territorio. Suggerimento per i paccheri di Gragnano con melanzane e fonduta di provola e la mousse al caffè con ricotta di bufala.*

**PAESTUM (SA)**

**Da Nonna Sceppa** 

via Laura 53  
tel. 0828851064  
e-mail: nsceppa@paestum.it  
sito: www.nonnasceppa.com

chiuso giovedì (da ottobre ad aprile), periodo in ottobre

**Cucina:** del Cilento

**Vini:** locali e nazionali

*Un'intera famiglia si divide tra sala e cucina con professionalità: ai fornelli le donne di casa lavorano le ottime materie prime locali trasformandole in elaborati pieni di sapore; tra questi: i panzerottini di ricotta fritti, i fusilli con sugo di castrato e ricotta salata, la scamorza affumicata alla piastra.*

**PIETRAVAIRANO (CE)**

**La Caveja** 

via SS. Annunziata 10   
tel. 0823984824  
e-mail: albergoristorantelacaveja@virgilio.it

**Cucina:** campana

**Vini:** nazionali ed esteri

*A poca distanza dal casello autostradale di Caianello, un accogliente ristorante con due belle sale e un locale adibito alle degustazioni di carni alla griglia, salumi e formaggi prodotti in proprio. La cucina di Berardino fa intuire grande conoscenza delle tradizioni gastronomiche locali e una vera passione per i prodotti genuini: verdure dell'orto di casa, prosciutti e insaccati affinati nell'apposita cantina e olio extravergine del proprio oliveto.*

**PONTECAGNANO (SA)**

**Caseificio Taverna Penta** 

località Sant'Antonio,  
via Abate Conforti  
tel. 089383268, fax 089383268

**Prodotti:** mozzarella di bufala campana Dop, ricotta

**Vendita:** la propria produzione  
*Si può visitare il caseificio, previo accordo.*

**ROTONDI (AV)**

**Casearia Caudina** 

località Campize,  
S.S. 7 Appia al km 240, 00  
tel. 0824833804, fax 0824834846

**Prodotti:** formaggi a pasta filata, fiordilatte, caciocavalli, provole, caciotte, mozzarelle di bufala

**Vendita:** i propri formaggi, freschi, stagionati e semistagionati, poi salumi e vini  
*Affermato caseificio, con oltre quarant'anni di esperienza; per le visite, prendere accordi telefonici.*

**SALERNO**

**Al Cenacolo** 

piazza Alfano 14  
tel. 089238818

chiuso domenica sera e lunedì, periodo natalizio e in agosto

**Cucina:** campana rivisitata

**Vini:** nazionali ed esteri

*Di fronte al Duomo, un locale informale sotto antiche volte, con servizio attento. In cucina c'è Pietro Rispoli, i cui piatti tradiscono la passione per la qualità dei prodotti, ma anche un'indubbia professionalità e un istinto gastronomico che porta naturalmente verso il giusto abbinamento.*

**Casa Bianca** 

corso Garibaldi 144/B-C e 146  
tel. 089225442, fax 089225442  
e-mail: vincenzoacuzzi@tiscali.it

**Vendita:** mozzarelle di bufala campana Dop, caciocavallo podolico, ricotta fresca ovina di Colliano, pecorino di Filiano, caprini campani e lucani, naturali e agli aromi; salumi; vini campani e limoncelli; olio delle Colline Salernitane Dop; al banco Bio: miele del Cilento, oli, aceti, marmellate, cereali e biscotti  
*In centro città, dal 1969 offre un panorama tanto vasto quanto allettante della gastronomia campana e non solo; ha avuto l'apprezzamento del Salone del Gusto 2002.*

**SANT'AGATA SUI DUE GOLFI (NA)**

**Don Alfonso 1890** 

corso S. Agata 11

tel. 0818780026, fax 0815330226  
e-mail: donalfonso@syrene.it  
chiuso lunedì e martedì

(da giugno a settembre lunedì e mezzogiorno di martedì),

periodo tra gennaio e marzo

**Cucina:** mediterranea di ricerca

**Vini:** nazionali ed esteri

*Il ristorante più famoso del Sud si trova in un piccolo paese.*

*Vista meravigliosa, clima eccezionale, prodotti della terra dal sapore unico. Don Alfonso ne produce molti nella sua azienda, e sono la base di una cucina mediterranea al cui successo questo locale ha contribuito non poco. Prima di entrare in sala, si consiglia di visitare la splendida e fornita cantina e la nuova biblioteca dei sapori, per poi degustare un menu di grande eleganza formale, dal quale citiamo: l'insalatina di polipetti su passato di cicerchie, l'astice in rete di maiale farcito di fove gras al tartufo bianco, il sorbetto alla menta fresca e il gelato di nocciola.*

**SOMMA VESUVIANA (NA)**

**Il Gocciolatoio** 

via Turati 20  
tel. 0818993262, fax 0818985074  
sito: www.ilgocciolatoio.it

**Vendita:** formaggi campani e nazionali; salumi; reparto Bio con pasta, marmellate, legumi, sott'oli e miele

*Vini italiani ed esteri, anche Doc e Docg, in vendita o da degustare sul posto abbinati a formaggi e insaccati tipici; l'enoteca organizza anche serate a tema. È consigliabile prenotare.*

**SORRENTO (NA)**

**Caseificio Aprenda** 

via del Mare 20  
tel. 0818074059, fax 0818781334

**Prodotti:** provolone del monaco, treccia fresca, caciocavallo di Sorrento, diavoletti

**Vendita:** ai propri formaggi (il provolone del monaco è stagionato in grotta), affianca salumi tipici locali e pasta di Gragnano  
*Dal 1920 la fama di questo caseificio supera i confini regionali (le visite sono da concordare); altri punti vendita a Sorrento in via Tasso 6 e a Piano di Sorrento in via delle Rose 61.*

**Caseificio Valestra** 

piazza Angelina Lauro 45  
tel. 0818785784

**Prodotti:** provolone, formaggi a pasta filata, formaggi stagionati locali, ricotta fresca di fuscella

**Vendita:** i propri formaggi, ma anche gelati e burro.

**'O Canonico 1898** 

piazza Tasso 7  
tel. 0818783277  
e-mail: info@ristorantecanonicoco.com  
sito: www.ristorantecanonico.com

chiuso lunedì in inverno

**Cucina:** campana

**Vini:** locali e nazionali

*Ambiente elegante con oltre cento anni di storia alle spalle e la gestione della famiglia Terminiello che propone pesce fresco e pasta fatta in casa: tritto di mare, tagliatelle nere con pesto e scampi, dentice verace*