

Il Piemonte è una regione con una tradizione secolare nell'arte casearia, alcuni prodotti fondano le loro origini nel medioevo, legate al mito carolingio. Il nome stesso formaggio proviene dal latino medievale "formaius" con riferimento a "forma", trattandosi sostanzialmente di latte tenuto in una forma.

Il formaggio piemontese forse più conosciuto è il Gorgonzola, nato più o meno nel 1200 nella zona a cavallo del Ticino, prodotto ora soprattutto nel Novarese. Ad esso si aggiungono altri sette formaggi che hanno ottenuto il marchio DOP, ma non c'è zona che non vanti almeno una specialità di latte ovino, caprino o vaccino.

Compagno immancabile per assaggiare degnamente il formaggio è il vino: nella nostra regione si potrebbe abbinare un Passito di Caluso oppure un Loazzolo. Il vino rosso resta tuttavia la scelta migliore, purché sia un grande, robusto rosso: il Barolo, o comunque un vino tratto dall'uva del Nebbiolo.