

Allegato al saggio:

Gilardoni S., Lo Presti M. V., *I nomi dei formaggi italiani: tra lingua, cultura e territorio*, Italiano LinguaDue, 1, 2024, pp-34-45. (<https://riviste.unimi.it/index.php/promoitals/article/view/23824>)

<b>Formaggi italiani DOP, IGP e STG</b>				
<b>Nome del formaggio</b>	<b>Regione italiana e zona di produzione</b>	<b>Origine del nome</b>	<b>Analisi linguistico-semantiche del nome</b>	<b>Siti web con informazioni e testi utili per la didattica</b>
Asiago DOP	Veneto e Trentino. Province di Vicenza, Trento e in una parte della provincia di Padova e di Treviso	Riferimento al luogo di produzione: Altopiano d'Asiago	<b>Analisi linguistica:</b> nome da transonimizzazione di toponimo  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://asiagocheese.it/">https://asiagocheese.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=172">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=172</a>
Bitto DOP	Lombardia. Province di Bergamo, Lecco e Sondrio	Riferimento al luogo di produzione: torrente Bitto e Valle del Bitto. Il nome Bitto viene fatto risalire al celtico "bitu", ossia "perenne"	<b>Analisi linguistica:</b> nome da transonimizzazione di toponimo  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.ctcb.it/bitto">https://www.ctcb.it/bitto</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=173">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=173</a>
Bra DOP	Piemonte. Province di Cuneo e Torino	Riferimento al luogo di produzione: comune di Bra	<b>Analisi linguistica:</b> nome da transonimizzazione di toponimo  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.consorzi-braraschera.it/it/homepage">https://www.consorzi-braraschera.it/it/homepage</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=185">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=185</a>
Burrata di Andria IGP	Puglia	Il nome richiama il sapore burroso (derivato da "burro").	<b>Analisi linguistica:</b> nome (onimizzazione: da nome comune di	Sito del Consorzio di tutela: <a href="http://www.burratadi">http://www.burratadi</a>

		Riferimento al luogo di produzione: comune di Andria	formaggio a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> caratteristiche organolettiche del prodotto (gusto); legame con il territorio di produzione	<a href="http://andria.it/">andria.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=269">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=269</a>
Caciocavallo Silano DOP	Calabria, Molise, Campania, Puglia, Basilicata	Il nome ha origine dal procedimento di produzione: per la stagionatura, le forme di formaggio erano legate a due a due, sospese a cavallo di un bastone. Riferimento al luogo di produzione: Sila	<b>Analisi linguistica:</b> nome composto (onimizzazione: da nome comune di formaggio a marchio commerciale) + aggettivo (derivato da toponimo)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione: stagionatura; legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.caciocavallosilano.it/">https://www.caciocavallosilano.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=187">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=187</a>
Canestrato di Moliterno IGP	Basilicata	Il nome ha origine dal procedimento di produzione: la cagliata viene pigiata in "canestri", da qui il nome "canestrato". Riferimento al luogo di produzione: comune di Moliterno	<b>Analisi linguistica:</b> formazione derivata da "canestro" (onimizzazione: da nome comune di formaggio a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=189">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=189</a>
Canestrato Pugliese DOP	Puglia	Il nome ha origine dal procedimento di produzione: la cagliata viene pigiata in "canestri", da qui il nome "canestrato". Riferimento al luogo di produzione: Puglia	<b>Analisi linguistica:</b> formazione derivata da "canestro" (onimizzazione: da nome comune di formaggio a marchio commerciale) + aggettivo (derivato da toponimo)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione;	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=190#:~:text=Ha%20forma%20cilindrica%2C%20crosta%20di,pi%C3%B9%20delicato%20nel%20prodotto%20freSCO.">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=190#:~:text=Ha%20forma%20cilindrica%2C%20crosta%20di,pi%C3%B9%20delicato%20nel%20prodotto%20freSCO.</a>

			legame con il territorio di produzione	
Casatella Trevigiana DOP	Veneto. Provincia di Treviso	Il nome è riconducibile all'espressione dialettale "de casada", con riferimento alla casa, per la consuetudine di produrre questo formaggio anche nelle case con attrezzature di fortuna. Riferimento al luogo di produzione: comune di Treviso	<b>Analisi linguistica:</b> neoformazione di origine dialettale + aggettivo (derivato da toponimo)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.casatella.it/">https://www.casatella.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=195#:~:text=Formaggio%20grasso%2C%20freschissimo%2C%20a%20pasta,Bruna%2C%20Burlina%20e%20loro%20incroci">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=195#:~:text=Formaggio%20grasso%2C%20freschissimo%2C%20a%20pasta,Bruna%2C%20Burlina%20e%20loro%20incroci</a>
Casciotta d'Urbino DOP	Marche e Emilia Romagna. Province di Rimini e Pesaro - Urbino	"Casciotta" corrisponde a "caciotta", nome comune di formaggio. L'origine del nome viene ricondotta ad un errore di trascrizione compiuto da un impiegato ministeriale. Riferimento al luogo di produzione: Urbino	<b>Analisi linguistica:</b> nome (onimizzazione: da nome comune di formaggio a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="http://www.casciottadurbino.it/">http://www.casciottadurbino.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=196#:~:text=Formaggio%20fresco%20(maturazione%20di%2015,da%20allevamenti%20ubricati%20nell'areale.">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=196#:~:text=Formaggio%20fresco%20(maturazione%20di%2015,da%20allevamenti%20ubricati%20nell'areale.</a>
Castelmagno DOP	Piemonte. Provincia di Cuneo	Riferimento al luogo di produzione: Castelmagno	<b>Analisi linguistica:</b> nome da transonimizzazione di toponimo  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=197">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=197</a>
Fiore Sardo DOP	Sardegna. Province di: Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari	"Fiore" fa riferimento al fatto che, per la formatura del formaggio, in passato si usavano delle forme sul cui fondo era scolpito un fiore. Riferimento al luogo di produzione: Sardegna	<b>Analisi linguistica:</b> nome (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + aggettivo (derivato da toponimo)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=202">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=202</a>

			produzione	
Fontina DOP	Valle d'Aosta	Il nome ha origini incerte: potrebbe riferirsi a un alpeggio di produzione valdostano chiamato "Fontin" o alla caratteristica del formaggio di sciogliersi, fondersi	<p><b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale)</p> <p><b>Analisi semantica:</b> origini incerte: -legame con il territorio di produzione -caratteristiche del prodotto</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.fontina-dop.it/">https://www.fontina-dop.it/</a></p> <p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=203">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=203</a></p>
Formaggella del Luinese DOP	Lombardia. Provincia di Varese	Nome alterato da "formaggio", che indica un formaggio tenero, prodotto in una forma tonda di piccole di dimensioni. Riferimento al luogo di produzione: Luino	<p><b>Analisi linguistica:</b> nome alterato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)</p> <p><b>Analisi semantica:</b> caratteristiche del prodotto; legame con il territorio di produzione</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.formaggelladelluinese.it/it/">https://www.formaggelladelluinese.it/it/</a></p> <p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=204">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=204</a></p>
Formaggio di Fossa di Sogliano DOP	Emilia Romagna e Marche	"Fossa" è l'ambiente in cui avviene la stagionatura. Riferimento al luogo di produzione: Sogliano al Rubicone	<p><b>Analisi linguistica:</b> nome (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)</p> <p><b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione</p>	<p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=205">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=205</a></p>
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	Lombardia. Provincia di Bergamo	In dialetto bergamasco, "mut" significa "monte". Riferimento al luogo di produzione: Alta Val Brembana	<p><b>Analisi linguistica:</b> nome (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)</p> <p>Voce dialettale</p> <p><b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela: <a href="http://www.formaidemut.info/">http://www.formaidemut.info/</a></p> <p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=206">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=206</a></p>

Gorgonzola DOP	Lombardia, Piemonte	Riferimento al luogo di produzione: Gorgonzola	<p><b>Analisi linguistica:</b> nome da transonimizzazione di toponimo</p> <p><b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.gorgonzola.com/">https://www.gorgonzola.com/</a></p> <p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=207">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=207</a></p>
Grana Padano DOP	Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto	<p>“Grana” si deve alla pasta punteggiata di granelli bianchi, ovvero piccoli cristalli di calcio residui del latte trasformato.</p> <p>Riferimento al luogo di produzione: Pianura Padana</p>	<p><b>Analisi linguistica:</b> nome (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + aggettivo (derivato da toponimo)</p> <p><b>Analisi semantica:</b> caratteristiche del prodotto; legame con il territorio di produzione</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.granapadano.it/">https://www.granapadano.it/</a></p> <p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=208">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=208</a></p>
Montasio DOP	Veneto, Friuli-Venezia Giulia	Riferimento al luogo di produzione: Jôf di Montasio, in Friuli-Venezia Giulia	<p><b>Analisi linguistica:</b> nome da transonimizzazione di toponimo</p> <p><b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.montasio.com/">https://www.montasio.com/</a></p> <p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=212">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=212</a></p>
Monte Veronese DOP	Veneto	<p>“Monte” è un’espressione del dialetto veronese che rimanda a “mungitura”.</p> <p>Riferimento al luogo di produzione: Verona</p>	<p><b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (neoformazione) + aggettivo (derivato da toponimo)</p> <p>Voce dialettale</p> <p><b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela: <a href="http://www.monteronese.it/it/formaggio">http://www.monteronese.it/it/formaggio</a></p> <p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=213#:~:text=Il%20Monte%20Veronese%20%E2%80%9Cclatte%20intero,un%20sapore%20delicato%20e%20gradevole">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=213#:~:text=Il%20Monte%20Veronese%20%E2%80%9Cclatte%20intero,un%20sapore%20delicato%20e%20gradevole</a></p>
Mozzarella di Bufala	Campania, Lazio,	“Mozzarella” deriva da “mozzare” che	<p><b>Analisi linguistica:</b> nome derivato</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela:</p>

Campana DOP	Molise, Puglia	indica l'operazione praticata a mano nella fase finale della lavorazione dei formaggi a pasta filata. Riferimento al luogo di produzione: Campania	(onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale + aggettivo (derivato da toponimo)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	<a href="https://www.mozzarelладop.it/bufala-campana">https://www.mozzarelладop.it/bufala-campana</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=214">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=214</a>
Mozzarella di Gioia del Colle DOP	Puglia e Basilicata. Province di Bari, Taranto e Matera	"Mozzarella" deriva da "mozzare" che indica l'operazione praticata a mano nella fase finale della lavorazione dei formaggi a pasta filata. Riferimento al luogo di produzione: Gioia del Colle	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://mozzarelladigiogia.it/mozzarella-di-gioia-dopo-il-marchio-dop-arriva-anche-il-consorzio-per-tutelarla/">https://mozzarelladigiogia.it/mozzarella-di-gioia-dopo-il-marchio-dop-arriva-anche-il-consorzio-per-tutelarla/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=354#:~:text=La%20E2%80%9CMozzarella%20di%20Gioia%20del,a%20eventualmente%20acidulata%20e%20salata">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=354#:~:text=La%20E2%80%9CMozzarella%20di%20Gioia%20del,a%20eventualmente%20acidulata%20e%20salata</a>
Mozzarella STG	Italia	"Mozzarella" deriva da "mozzare" che indica l'operazione praticata a mano nella fase finale della lavorazione dei formaggi a pasta filata.	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=215#:~:text=Pu%C3%B2%20avere%20forma%20sferoidale%20(eventualmente,il%20punto%20di%20distacco%20della">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=215#:~:text=Pu%C3%B2%20avere%20forma%20sferoidale%20(eventualmente,il%20punto%20di%20distacco%20della</a>
Murazzano DOP	Piemonte. Provincia di Cuneo	Riferimento al luogo di produzione: Murazzano	<b>Analisi linguistica:</b> nome, transonimizzazione di toponimo  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/formaggi/372-murazzano">http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/formaggi/372-murazzano</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=</a>

				<a href="#">schedaformaggio&amp;id=169</a>
Nostrano Valtrompia DOP	Lombardia. Provincia di Brescia	“Nostrà” in dialetto locale equivale a “fatto dalle nostre parti”. Riferimento al luogo di produzione: Valtrompia	<b>Analisi linguistica:</b> aggettivo + toponimo  Voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.nostranovaltrompia.org/">https://www.nostranovaltrompia.org/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=216#:~:text=Il%20E2%80%9CNostrano%20Valtrompia%E2%80%9D%20D.O.P.,con%20l'aggiunta%20di%20zafferano">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=216#:~:text=Il%20E2%80%9CNostrano%20Valtrompia%E2%80%9D%20D.O.P.,con%20l'aggiunta%20di%20zafferano</a>
Ossolano DOP	Piemonte. Provincia del Verbano Cusio Ossola	“Ossolano” deriva da “Ossola”, la striscia di terra che si estende sul versante italiano delle alpi Pennine.	<b>Analisi linguistica:</b> aggettivo derivato da toponimo  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=308#:~:text=Si%20presenta%20con%20crosta%20liscia,carico%2C%20fino%20al%20giallo%20intenso.">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=308#:~:text=Si%20presenta%20con%20crosta%20liscia,carico%2C%20fino%20al%20giallo%20intenso.</a> <a href="https://ossolanodop.it/">https://ossolanodop.it/</a>
Parmigiano Reggiano DOP	Emilia Romagna e Lombardia. Province di Bologna, Mantova, Modena, Parma, Reggio Emilia	“Parmigiano” significa proveniente dalla città e dalla provincia di Parma e “reggiano” proveniente dalla città e dalla provincia di Reggio Emilia.	<b>Analisi linguistica:</b> aggettivo + aggettivo derivato da toponimo  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.parmigianoreggiano.com/it/">https://www.parmigianoreggiano.com/it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=218#:~:text=Il%20Parmigiano%20Reggiano%20DOP%20C3%A8,e%20parzialmente%20scremato%20per%20affioramento">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=218#:~:text=Il%20Parmigiano%20Reggiano%20DOP%20C3%A8,e%20parzialmente%20scremato%20per%20affioramento</a>
Pecorino Crotonese DOP	Calabria. Province di Catanzaro, Cosenza e Crotona	“Pecorino” deriva dal latte di pecora con cui viene prodotto il formaggio. Riferimento al luogo di produzione:	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + aggettivo (derivato da toponimo)	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.consorziopecorinocrotonese.it/it_it/">https://www.consorziopecorinocrotonese.it/it_it/</a>

		Crotone	<b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=219">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=219</a>
Pecorino delle Balze Volterrane DOP	Toscana. Provincia di Pisa	“Pecorino” deriva dal latte di pecora con cui viene prodotto il formaggio. Riferimento al luogo di produzione: Balze di Volterra	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=220">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=220</a>
Pecorino del Monte Poro DOP	Calabria. Provincia di Vibo Valentia	“Pecorino” deriva dal latte di pecora con cui viene prodotto il formaggio. Riferimento al luogo di produzione: Monte Poro	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://pecorinodelmonteporo.it/">https://pecorinodelmonteporo.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=309#:~:text=Il%20sapore%20%C3%A8%20fragrante%2C%20con,sapidit%C3%A0%20nella%20tipologia%2022stagiionato%22">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=309#:~:text=Il%20sapore%20%C3%A8%20fragrante%2C%20con,sapidit%C3%A0%20nella%20tipologia%2022stagiionato%22</a>
Pecorino di Filiano DOP	Basilicata. Provincia di Potenza	“Pecorino” deriva dal latte di pecora con cui viene prodotto il formaggio. Riferimento al luogo di produzione: Filiano	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	Scheda descrittiva del formaggio: <a %20un%20formaggio%20a%20pasta,alla%20montagna%20grande%20di%20muro"="" href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=221#:~:text=E">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=221#:~:text=E"%20un%20formaggio%20a%20pasta,alla%20Montagna%20Grande%20di%20Muro</a>
Pecorino di Picinisco DOP	Lazio. Provincia di Frosinone	“Pecorino” deriva dal latte di pecora con cui viene prodotto il formaggio.	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=">https://www.onaf.it/index&amp;a=</a>

		Riferimento al luogo di produzione: Picinisco	commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	<a href="#">schedaformaggio&amp;id=223</a>
Pecorino Romano DOP	Lazio, Sardegna, Toscana	“Pecorino” deriva dal latte di pecora con cui viene prodotto il formaggio. Riferimento al luogo di produzione: Roma	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + aggettivo (derivato da toponimo, con specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.pecorinoromano.com/">https://www.pecorinoromano.com/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=224#:~:text=Il%20Pecorino%20Romano%20DOP%20presenta,mesi%20per%20quello%20da%20grattugia">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=224#:~:text=Il%20Pecorino%20Romano%20DOP%20presenta,mesi%20per%20quello%20da%20grattugia</a>
Pecorino Sardo DOP	Sardegna. Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari e Sud Sardegna	“Pecorino” deriva dal latte di pecora con cui viene prodotto il formaggio. Riferimento al luogo di produzione: Sardegna	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + aggettivo (derivato da toponimo, con specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.pecorinosardo.it/">https://www.pecorinosardo.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=225">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=225</a>
Pecorino Siciliano DOP	Sicilia	“Pecorino” deriva dal latte di pecora con cui viene prodotto il formaggio. Riferimento al luogo di produzione: Sicilia	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + aggettivo (derivato da toponimo, con specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.consorziopecorinosiciliano.it/site/it/index.html">https://www.consorziopecorinosiciliano.it/site/it/index.html</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=227#:~:text=Il%20Pecorino%20Siciliano%20DOP%20C3%A8,Vittoria%20per%20quello%2">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=227#:~:text=Il%20Pecorino%20Siciliano%20DOP%20C3%A8,Vittoria%20per%20quello%2</a>

				<a href="#">Opi%C3%B9%20vecchio</a>
Pecorino Toscano DOP	Toscana, Lazio, Umbria	“Pecorino” deriva dal latte di pecora con cui viene prodotto il formaggio. Riferimento al luogo di produzione: Toscana	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + aggettivo (derivato da toponimo, con specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.pecorinotoscanodop.it/">https://www.pecorinotoscanodop.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=231">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=231</a>
Piacentinu Ennese DOP	Sicilia. Provincia di Enna	“Piacentinu” deriva dal siciliano “piacenti”, che piace, riferito alla piacevolezza del gusto del formaggio. Riferimento al luogo di produzione: Enna	<b>Analisi linguistica:</b> aggettivo + aggettivo (derivato da toponimo, con specificazione del luogo di produzione)  Voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> caratteristiche del prodotto (organolettiche); legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://corfilac.it/piacentinu-ennese-dop/">https://corfilac.it/piacentinu-ennese-dop/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=171#:~:text=E%20un%20formaggio%20grasso%2C%20di,pecore%20di%20razze%20autoctone%20siciliane.">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=171#:~:text=E%20un%20formaggio%20grasso%2C%20di,pecore%20di%20razze%20autoctone%20siciliane.</a>
Piave DOP	Veneto. Provincia di Belluno	Riferimento al luogo di produzione: Piave	<b>Analisi linguistica:</b> nome da transonimizzazione di toponimo  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.formaggiopiave.it/it/">https://www.formaggiopiave.it/it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=232">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=232</a>
Provola dei Nebrodi DOP	Sicilia. Province di Catania, Enna e Messina	“Provola” è un derivato da “provare”: in origine veniva fatta una “prova” del formaggio, prelevando dal contenitore per la produzione un pezzo di pasta per verificare lo stato di filatura.	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=311#:~:text=La%20Provola%20dei%20Nebrodi%20rappresenta,tavola%2C%20accompagnato%20dal%20pane%20tipico.">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=311#:~:text=La%20Provola%20dei%20Nebrodi%20rappresenta,tavola%2C%20accompagnato%20dal%20pane%20tipico.</a>

		Riferimento al luogo di produzione: Nebrodi	produzione; legame con il territorio di produzione	<a href="https://corfilac.it/prov-ola-dei-nebrodi/">https://corfilac.it/prov-ola-dei-nebrodi/</a>
Provolone del Monaco DOP	Campania. Provincia di Napoli	Provola di grandi dimensioni. "Del monaco" si deve ai casari che sbarcavano al porto di Napoli, i quali per proteggersi dal freddo erano soliti coprirsi con un mantello di tela di sacco, simile al saio indossato dai monaci. La gente che lavorava al mercato iniziò a chiamarli "monaci".	<b>Analisi linguistica:</b> nome alterato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con la storia del territorio	Sito del Consorzio di tutela: <a href="http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/provolone-monaco.html">http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/provolone-monaco.html</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=233">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=233</a>
Provolone Valpadana DOP	Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto, Emilia-Romagna	Provola di grandi dimensioni. Riferimento al luogo di produzione: Pianura Padana	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + toponimo (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.provolonevalpadana.it/">https://www.provolonevalpadana.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=235#:~:text=%C3%89%20grasso%2C%20fresco%20o%20semistagionato,dai%20pesi%20quanto%20mai%20vari">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=235#:~:text=%C3%89%20grasso%2C%20fresco%20o%20semistagionato,dai%20pesi%20quanto%20mai%20vari</a>
Puzzone di Moena / Spretz Tzaori DOP	Trentino-Alto Adige. Province di Bolzano e Trento	Il nome deriva dall'odore molto forte del formaggio. Nella sua denominazione ladina <i>Spretz Tzaori</i> indica "formaggio saporito" per il particolare odore forte e intenso. Riferimento al luogo di produzione: Moena	<b>Analisi linguistica:</b> nome comune (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  Equivalente in lingua ladina  <b>Analisi semantica:</b> caratteristiche del prodotto; legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="http://www.puzzonedimoena.com/puzzoneprodotta.html">http://www.puzzonedimoena.com/puzzoneprodotta.html</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=236#:~:text=Puzzone%20di%20Moena%20%2F%20Spretz%20Tzaori%20DOP&amp;text=%C3%88%20un%20formaggio%20a%20latte,bagnate%20settimanalmente%20con%20a">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=236#:~:text=Puzzone%20di%20Moena%20%2F%20Spretz%20Tzaori%20DOP&amp;text=%C3%88%20un%20formaggio%20a%20latte,bagnate%20settimanalmente%20con%20a</a>

				<a href="#">cqua%20tiepida</a>
Quartirolo Lombardo DOP	Lombardia	L'erba "quartirola" indica l'erba di fine estate, del quarto taglio, che le vacche tornate a valle dall'alpeggio trovavano nei prati di pianura. Riferimento al luogo di produzione: Lombardia	<p><b>Analisi linguistica:</b> aggettivo derivato (onimizzazione) + aggettivo (specificazione del luogo di produzione)</p> <p><b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela: <a href="http://www.quartirolo.com/">http://www.quartirolo.com/</a></p> <p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=237#:~:text=E'%20un%20formaggio%20molle%20da,tutta%20la%20famiglia%20degli%20Ostracchini">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=237#:~:text=E'%20un%20formaggio%20molle%20da,tutta%20la%20famiglia%20degli%20Ostracchini</a></p>
Ragusano DOP	Sicilia. Province di Ragusa e Siracusa	Riferimento al luogo di produzione: Ragusa	<p><b>Analisi linguistica:</b> aggettivo (specificazione del luogo di produzione)</p> <p><b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.consorzi-oragusanodop.it/">https://www.consorzi-oragusanodop.it/</a></p> <p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=239#:~:text=Di%20sapore%20molto%20gradevole%2C%20il,rossi%20di%20buon%20corpo%20(es.)">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=239#:~:text=Di%20sapore%20molto%20gradevole%2C%20il,rossi%20di%20buon%20corpo%20(es.)</a></p>
Raschera DOP	Piemonte. Provincia di Cuneo	Riferimento al luogo di produzione: Alpe Raschera, presso il Monte Mongioie	<p><b>Analisi linguistica:</b> nome da transonimizzazione di toponimo</p> <p><b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.consorzi-braraschera.it/it/homepage">https://www.consorzi-braraschera.it/it/homepage</a></p> <p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=240">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=240</a></p>
Ricotta di bufala campana DOP	Campania, Lazio, Molise, Puglia	Dal latino <i>recocta</i> (cotta due volte), in quanto ottenuta dal riscaldamento del siero residuale della coagulazione del formaggio. Riferimento al luogo di produzione:	<p><b>Analisi linguistica:</b> sintagma preposizionale (onimizzazione) + aggettivo (specificazione del luogo di produzione)</p> <p><b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il</p>	<p>Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.ricottadi-bufalacampanadop.it/">https://www.ricottadi-bufalacampanadop.it/</a></p> <p>Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=</a></p>

		Campania	territorio di produzione	<a href="#">schedaformaggio&amp;id=241</a>
Ricotta romana DOP	Lazio	Dal latino <i>recocta</i> (cotta due volte), in quanto ottenuta dal riscaldamento del siero residuale della coagulazione del formaggio. Riferimento al luogo di produzione: Roma	<b>Analisi linguistica:</b> nome comune (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + aggettivo (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.consorzioricottaromana.it/">https://www.consorzioricottaromana.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=242">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=242</a>
Robiola di Roccaverano DOP	Piemonte. Province di Alessandria e Asti	Origini incerte: "robiola" richiama il latino <i>robium</i> , con riferimento al colore rossiccio della parte esterna della pasta o il luogo di produzione: Robbio Lomellina  Riferimento al luogo di produzione: Roccaverano	<b>Analisi linguistica:</b> nome derivato (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> origini incerte: -caratteristica del prodotto (colore) -luogo di produzione; legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://robioladiroccaverano.com/il-consorzio/">https://robioladiroccaverano.com/il-consorzio/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=243">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=243</a>
Salva Cremasco DOP	Lombardia	L'espressione "salva" compare nel dizionario etimologico del dialetto cremasco (A. Bombelli, 1940), in cui lo <i>Strachì da sàlva</i> viene definito come lo stracchino cremasco indurito e spalmato da olio in crosta e conservato per l'inverno. L'origine semantica del nome si deve proprio alla sua funzione, ossia alla necessità di salvare le eccedenze di latte.  Riferimento al luogo di produzione: Crema	<b>Analisi linguistica:</b> neoformazione + aggettivo (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> legame con la storia del territorio; legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.salvacremasco.com/">https://www.salvacremasco.com/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=245">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=245</a>

Silter DOP	Lombardia. Provincia di Brescia	I “silter” erano tipici locali di stagionatura nel territorio bresciano.	<b>Analisi linguistica:</b> nome (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale); metonimia  Voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione (ambiente di produzione)	Sito del Consorzio di tutela: <a href="http://formaggiosilter.it/">http://formaggiosilter.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=247#:~:text=Il%20%22Silter%22%2C%20originale%20per,stagionatura%20minima%20di%20100%20giorni">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=247#:~:text=Il%20%22Silter%22%2C%20originale%20per,stagionatura%20minima%20di%20100%20giorni</a>
Spessa delle Giudicarie DOP	Trentino- Alto Adige.  Provincia autonoma di Trento	“Spessa” deriva dall’espressione dialettale “spress” che indica la massa del latte coagulato e spremuto del siero. Riferimento al luogo di produzione: Le Giudicarie (zona geografica del Trentino)	<b>Analisi linguistica:</b> neoformazione + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  Voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=248">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=248</a>
Squacquerone di Romagna DOP	Emilia Romagna	In dialetto romagnolo “squaquaròn” rimanda all’elevata capacità di trattenere acqua e l’impossibilità, una volta impiattato il formaggio, di mantenere una forma precisa, “squaigliandosi” come una morbida crema. Riferimento al luogo di produzione: Romagna	<b>Analisi linguistica:</b> nome (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  Voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> caratteristica del prodotto; legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.squacqueronedioromagna.it/">https://www.squacqueronedioromagna.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=249#:~:text=Senza%20crosta%20ne%20buccia%2C%20di,acido%2C%20con%20una%20nota%20erbacea.">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=249#:~:text=Senza%20crosta%20ne%20buccia%2C%20di,acido%2C%20con%20una%20nota%20erbacea.</a>
Stelvio o Stilfser DOP	Trentino- Alto Adige	Riferimento al luogo di produzione: comprensorio montuoso dello Stelvio-Stilfser	<b>Analisi linguistica:</b> nome da transonimizzazione di toponimo  Equivalenti in lingua tedesca  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.stelviostilfser.it/it/stelvio-dop.html">https://www.stelviostilfser.it/it/stelvio-dop.html</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=</a>

			produzione	<a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=251#:~:text=%C3%88%20un%20formaggio%20grasso%2C%20se%20miduro,di%208%C3%B710%20Kg.">schedaformaggio&amp;id=251#:~:text=%C3%88%20un%20formaggio%20grasso%2C%20se%20miduro,di%208%C3%B710%20Kg.</a>
Strachitunt DOP	Lombardia	Forma dialettale che corrisponde all'unione di "stracchino" e "tondo". "Stracchino" deriva dal dialetto lombardo "stracch", ossia stanco. Per la produzione di questo formaggio veniva utilizzato latte proveniente da mucche "stanche" per la transumanza alla fine del periodo estivo	<b>Analisi linguistica:</b> neoformazione; univerbazione del nome + aggettivo ("stracchino" + "tondo")  Voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> caratteristiche del prodotto	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.strachitunt.it/">https://www.strachitunt.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=252">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=252</a>
Taleggio DOP	Lombardia	Riferimento al luogo di produzione: Val Taleggio	<b>Analisi linguistica:</b> nome da transonimizzazione di toponimo  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.taleggio.it/">https://www.taleggio.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=253">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=253</a>
Toma Piemontese DOP	Piemonte	Deriva dalla voce dialettale piemontese "tomare", ossia "cadere", riferendosi alla coagulazione del latte. Riferimento al luogo di produzione: Piemonte	<b>Analisi linguistica:</b> nome (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + aggettivo (specificazione del luogo di produzione)  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=254#:~:text=Ottimo%20formaggio%20da%20tavola%2C%20accompagnato,ripieno%20per%20omelettes%20e%20quiches.">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=254#:~:text=Ottimo%20formaggio%20da%20tavola%2C%20accompagnato,ripieno%20per%20omelettes%20e%20quiches.</a>
Valle d'Aosta Fromadzo DOP	Valle d'Aosta	Riferimento al luogo di produzione: Valle d'Aosta. "Fromadzo" indica il formaggio in patois valdostano	<b>Analisi linguistica:</b> nome da transonimizzazione di toponimo giustapposto al nome comune	Sito del Consorzio di tutela: <a href="http://www.fromadzo.dop.it/">http://www.fromadzo.dop.it/</a>  Scheda descrittiva del

			Lingua italiana e patois <b>Analisi semantica:</b> Legame con il territorio di produzione	formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=255#:~:text=Il%20Vall%C3%A9%20d'Aoste%20Fromadzo,ai%20piedi%20del%20Monte%20Rosa.">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=255#:~:text=Il%20Vall%C3%A9%20d'Aoste%20Fromadzo,ai%20piedi%20del%20Monte%20Rosa.</a>
Valtellina Casera DOP	Lombardia	Riferimento al luogo di produzione: Valtellina. Il nome “casera” rimanda dal tardo latino “casearia” e indica il luogo di lavorazione del latte o in cui si ripone il formaggio	<b>Analisi linguistica:</b> nome da transimizzazione di toponimo giustapposto al nome comune  <b>Analisi semantica:</b> legame con il territorio	Sito del Consorzio di tutela: <a href="https://www.ctcb.it/">https://www.ctcb.it/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=258#:~:text=Formaggio%20semigrasso%2C%20ottenuto%20con%20latte,%2C%20semistagionato%2C%20di%20origine%20valtellinese">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=258#:~:text=Formaggio%20semigrasso%2C%20ottenuto%20con%20latte,%2C%20semistagionato%2C%20di%20origine%20valtellinese</a>
Vastedda della Valle del Belice DOP	Sicilia	La “vastedda”, in dialetto siciliano, è il piatto di ceramica in cui la forma di formaggio viene lasciata riposare dopo la filatura. Riferimento al luogo di produzione: Valle del Belice	<b>Analisi linguistica:</b> nome (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + sintagma preposizionale (specificazione del luogo di produzione)  Lingua italiana e voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	Sito del Consorzio di tutela: <a href="http://www.consorziovastedda.it/site/it/index.html">http://www.consorziovastedda.it/site/it/index.html</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=259#:~:text=Ottenuto%20esclusivamente%20dal%20latte%20di,%C3%A8%20pronto%20per%20il%20consumo">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=259#:~:text=Ottenuto%20esclusivamente%20dal%20latte%20di,%C3%A8%20pronto%20per%20il%20consumo</a>

<b>Formaggi italiani PAT e formaggi locali</b>				
<b>Nome del formaggio</b>	<b>Regione</b>	<b>Origine del nome</b>	<b>Analisi linguistico-semantica</b>	<b>Siti web con informazioni e testi utili per la didattica</b>

Bigetto	Umbria	Deve il suo nome sia alla colorazione della crosta tendente al colore grigio cenere (bigio), in relazione all'usanza di far maturare questo formaggio sotto la cenere, sia alle dimensioni ridotte del formaggio stesso	<p><b>Analisi linguistica:</b> neoformazione; nome derivato con alterazione</p> <p><b>Analisi semantica:</b> caratteristica del prodotto (colore)</p>	Dépliant informativo (pag. 51): <a href="https://www.tipicam.enteumbria.it/wp-content/uploads/2022/12/lumbriadeiformaggi_completo_011222.pdf">https://www.tipicam.enteumbria.it/wp-content/uploads/2022/12/lumbriadeiformaggi_completo_011222.pdf</a>
Brigantaccio	Abruzzo	Il nome trae origine dal ritrovamento di vecchie forme di formaggio insieme ad alcuni fucili, sulle montagne abruzzesi; si racconta che i briganti nascondevano il formaggio raziato dai pastori in orci di terracotta, sigillati con pelli di capra, all'interno di grotte.	<p><b>Analisi linguistica:</b> neoformazione; nome derivato con alterazione da brigante</p> <p><b>Analisi semantica:</b> legame con la storia del territorio</p>	<p>Articolo sul sito del Gambero Rosso: <a href="https://www.gamberorosso.it/notizie/formaggio-di-pecora-abruzzesi-guida-ai-migliori/">https://www.gamberorosso.it/notizie/formaggio-di-pecora-abruzzesi-guida-ai-migliori/</a></p> <p>Articolo sul sito di Slow Food: <a href="https://www.slowfoodabruzzo.it/mappa-prodotti-e-comunita-abruzzo/formaggi-a-latte-crudo/">https://www.slowfoodabruzzo.it/mappa-prodotti-e-comunita-abruzzo/formaggi-a-latte-crudo/</a></p>
Cacio in forma di limone	Marche	Il nome rimanda alla forma e all'aroma di limone del formaggio	<p><b>Analisi linguistica:</b> sintagma preposizionale (onomizzazione: da nome comune di formaggio a marchio commerciale)</p> <p><b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; caratteristica del prodotto</p>	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=414">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=414</a>
Felciata	Calabria	Il nome prende origine dalle felci, piante nelle quali viene avvolto fin dalla sua produzione e dalle quali assorbe il particolare aroma	<p><b>Analisi linguistica:</b> neoformazione; nome derivato</p> <p><b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; caratteristica del prodotto</p>	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=1116#:~:text=Formaggio%20grasso%20C%20freschissimo%20a%20pasta,quali%20assorbe%20il%20particolare%20aroma.">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=1116#:~:text=Formaggio%20grasso%20C%20freschissimo%20a%20pasta,quali%20assorbe%20il%20particolare%20aroma.</a>
Formai del cit	Friuli Venezia Giulia	Deve il suo nome al "cit", il vaso di pietra usato per conservare l'impasto del	<p><b>Analisi linguistica:</b> nome comune (onomizzazione: da nome comune a marchio)</p>	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;</a>

		formaggio aromatizzato	commerciale) + sintagma preposizionale  Voce in friulano  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione	<a href="#">a=schedaformaggio&amp;id=398#:~:text=Viene%20prodotto%20in%20Val%20Tramontina,dal%20sapore%20un%20po'%20piccante</a>
Gran Gessato d' Ayas	Valle D' Aosta	Deve il suo nome alla sua pasta gessata che ricorda il gesso. Riferimento al luogo di produzione: Ayas	<b>Analisi linguistica:</b> aggettivo + sintagma preposizionale con toponimo  <b>Analisi semantica:</b> caratteristica del prodotto; legame con il territorio di produzione	Sito aziendale: <a href="https://www.formaggidieros.it/products/gessato">https://www.formaggidieros.it/products/gessato</a>  Sito aziendale: <a href="https://www.cellagrande.it/prodotto/gran-gessato-dayas/">https://www.cellagrande.it/prodotto/gran-gessato-dayas/</a>
Graukäse	Trentino Alto Adige	Il nome in tedesco significa letteralmente "formaggio grigio": il formaggio, infatti, durante la stagionatura, sviluppa muffe fingine di colore grigio-verde. Secondo una differente interpretazione, il nome del formaggio deriverebbe da "grob" (da cui per traslazione si giungerebbe a "grau") con riferimento alla consistenza "grossolana" del prodotto (Corrado Barberis 2001)	<b>Analisi linguistica:</b> nome comune (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale)  Lingua tedesca  <b>Analisi semantica:</b> caratteristica del prodotto	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.fondazioniSlowFood.com/it/presidi-slow-food/graukase-della-valle-aurina/">https://www.fondazioniSlowFood.com/it/presidi-slow-food/graukase-della-valle-aurina/</a>  Articolo sulla rivista "La Cucina Italiana": <a href="https://www.lacucinaitaliana.it/news/salute-e-nutrizione/graukase-il-formaggio-piu-magro-che-ce/#:~:text=Il%20nome%20in%20tedesco%20significa,chiaro%20riferimento%20alla%20sua%20consistenza">https://www.lacucinaitaliana.it/news/salute-e-nutrizione/graukase-il-formaggio-piu-magro-che-ce/#:~:text=Il%20nome%20in%20tedesco%20significa,chiaro%20riferimento%20alla%20sua%20consistenza</a>  Articolo sul quotidiano "Alto Adige": <a href="https://www.altoadige.it/blog/grob-come-il-grauk%C3%A4se-1.14156">https://www.altoadige.it/blog/grob-come-il-grauk%C3%A4se-1.14156</a>
Il Grande Vecchio di Montefollonico	Toscana	Il nome indica la dimensione del prodotto e la lunga stagionatura.	<b>Analisi linguistica:</b> aggettivo + sintagma preposizionale con toponimo	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;</a>

		Riferimento al luogo di produzione: Montefollonico	<b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione; legame con il territorio di produzione	<a href="#">a=schedaformaggio&amp;id=913</a>
Imbriago	Veneto	Il nome, che in dialetto veneto, significa “ubriaco”, rimanda al sapore di vino che caratterizza il prodotto, dovuto alle vinacce con cui si ricoprono le forme	<b>Analisi linguistica:</b> aggettivo  Voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> caratteristiche del prodotto; legame con la storia del territorio	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="http://www.formaggio.it/formaggio/imbriago-p-a-t/">http://www.formaggio.it/formaggio/imbriago-p-a-t/</a>
Padraccio	Basilicata	Il nome rimanda alla forma ovoidale del formaggio (dalla voce dialettale “padda”, ossia “palla”)	<b>Analisi linguistica:</b> neoformazione; derivato con alterazione  Voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> caratteristiche del prodotto	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="http://www.formaggio.it/formaggio/padraccio-p-a-t/">http://www.formaggio.it/formaggio/padraccio-p-a-t/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/uploads/public/6664_padraccio.pdf">https://www.onaf.it/uploads/public/6664_padraccio.pdf</a>
Pallone di Gravina	Puglia	Il nome fa riferimento alla forma sferica del formaggio. Riferimento al luogo di produzione: Gravina di Puglia	<b>Analisi linguistica:</b> sintagma preposizionale con toponimo (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale)  <b>Analisi semantica:</b> caratteristiche del prodotto; legame con il territorio	Sito del Pallone di Gravina: <a href="https://www.pallonedigravina.com/">https://www.pallonedigravina.com/</a>  Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.fondazioniSlowFood.com/it/presidi-slow-food/pallone-di-gravina/">https://www.fondazioniSlowFood.com/it/presidi-slow-food/pallone-di-gravina/</a>
Piddiato	Sicilia	Il nome “Piddiato”, in dialetto siciliano “impastato”, è dovuto alla doppia lavorazione del prodotto: si tratta, infatti, di un formaggio nato come recupero dei pecorini andati a male, impastati nuovamente e rimessi in commercio	<b>Analisi linguistica:</b> aggettivo  Voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=1234">https://www.onaf.it/index.php?c=index&amp;a=schedaformaggio&amp;id=1234</a>
Pirano	Campania	Il nome rimanda a quello del pittore	<b>Analisi linguistica:</b> neoformazione; nome	Sito aziendale: <a href="https://shop.barlotti.it">https://shop.barlotti.it</a>

		Piranesi, che nel '700 dipinse delle bufale che pascolavano nei dintorni del Tempio di Cerere a Paestum. Questo formaggio, infatti, è prodotto con latte di bufala	derivato  <b>Analisi semantica:</b> storia del territorio	<a href="http://it/product/pirano-di-bufala-semistagionato-foglie-di-noci">it/it/product/pirano-di-bufala-semistagionato-foglie-di-noci</a>
Prescinsêua	Liguria	Il nome deriva dall'espressione genovese "presû", ossia "caglio". Per la produzione, al latte viene aggiunto il caglio e l'impasto che si forma viene rotto in maniera grossolana e trasferito in appositi contenitori	<b>Analisi linguistica:</b> neoformazione; nome derivato  Voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> caratteristiche del prodotto	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="http://www.formaggio.it/formaggio/prescinsêua-quagliata-p-a-t/">http://www.formaggio.it/formaggio/prescinsêua-quagliata-p-a-t/</a>
Ribiola della Bettola	Emilia Romagna	Il nome deriva dalla voce dialettale "ribiol", ossia "robiola", e rimanda ad un racconto leggendario. Si racconta che il Cardinale Alberoni, di origini piacentine e ministro del re di Spagna, nelle sue lettere, era solito chiedere l'invio in Spagna di prodotti tipici emiliani; tra questi prodotti chiedeva anche alcune robiole chiamate dal sovrano "della Bettola"	<b>Analisi linguistica:</b> sintagma preposizionale (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale)  Voce dialettale  <b>Analisi semantica:</b> legame con la storia del territorio	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="http://www.formaggio.it/formaggio/ribiola-della-bettola-il-ribiol-p-a-t/">http://www.formaggio.it/formaggio/ribiola-della-bettola-il-ribiol-p-a-t/</a>  Scheda descrittiva del formaggio dal sito della regione Emilia-Romagna: <a href="https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/altri-regimi-di-qualita/prodotti-tradizionali/pat-suddivisi-per-categoria/formaggi/ribiola-della-bettola-ill-ribiol">https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/altri-regimi-di-qualita/prodotti-tradizionali/pat-suddivisi-per-categoria/formaggi/ribiola-della-bettola-ill-ribiol</a>
Ricotta Mustia	Sardegna	Ricotta deriva da "recocta", ossia cotta due volte, in quanto il formaggio viene prodotto riscaldando il siero residuale della coagulazione una seconda volta; "mustia" in sardo indica il processo di	<b>Analisi linguistica:</b> nome comune (onimizzazione: da nome comune a marchio commerciale) + aggettivo  Voce in sardo  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="https://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20090430091516.pdf">https://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20090430091516.pdf</a>

		affumicatura		
Sbronzio di Amatrice	Lazio	L'origine del nome di deve al leggero sentore di vino del formaggio, che nel periodo vendemmiale viene avvolto nella vinaccia. Riferimento al luogo di produzione: Amatrice	<b>Analisi linguistica:</b> aggettivo + sintagma preposizionale  <b>Analisi semantica:</b> Caratteristica del prodotto  Legame con il territorio  Sintagma preposizionale con toponimo	Sito aziendale: <a href="https://www.caseificiohistoricoamatrice.com/affinati/pecorino-lo-sbronzio-di-amatrice">https://www.caseificiohistoricoamatrice.com/affinati/pecorino-lo-sbronzio-di-amatrice</a>
Storico ribelle	Lombardia	Il formaggio, precedentemente denominato "Bitto Storico", nel 2016 ha modificato il suo nome in "Storico Ribelle", in quanto la produzione si è distaccata dalle norme del disciplinare del "Bitto DOP", per salvaguardare le modalità di produzione tradizionali	<b>Analisi linguistica:</b> aggettivi giustapposti  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione	Sito dello Storico Ribelle: <a href="https://storicoribelle.com/">https://storicoribelle.com/</a>  Comunicato dal Sito di Slow Food: <a href="https://storicoribelle.com/comunicato-ufficiale-nuova-denominazione/">https://storicoribelle.com/comunicato-ufficiale-nuova-denominazione/</a>
Straciatina	Molise	Il nome deriva dal verbo "stracciare", l'azione che viene svolta durante la produzione di questo formaggio	<b>Analisi linguistica:</b> neoformazione; nome derivato  <b>Analisi semantica:</b> procedimento di produzione	Scheda descrittiva del formaggio: <a href="http://www.formaggio.it/formaggio/straciatina-p-a-t-molise/">http://www.formaggio.it/formaggio/straciatina-p-a-t-molise/</a>
Verzin	Piemonte	Il nome trae origine dal marmo di Frabosa, detto "verzino", ossia "verdolino", che con le sue venature sembra essere la copia esatta di una fetta di questo formaggio	<b>Analisi linguistica:</b> aggettivo  <b>Analisi semantica:</b> caratteristiche del prodotto	Sito aziendale: <a href="https://www.occelli.it/it/prodotto/4/212/verzin-100-capra">https://www.occelli.it/it/prodotto/4/212/verzin-100-capra</a>