



Formaggio da taglio prodotto con latte ovino o vaccino in forme di peso variabile, compreso tra 1-3 kg, con aggiunta di ingredienti diversi quali:

tartufo; peperoncino; olive; erbe aromatiche; cipolla; aglio. Il latte viene prima pastorizzato a temperature di 70°C, quando la temperatura scende a 36°C si aggiunge il caglio naturale ed in seguito a coagulo si procede alla rottura della cagliata con lo spino a mano. Dopo la spinatura si aggiungono alla cagliata gli ingredienti per la farcitura, pastorizzati con salatura il giorno precedente. Si procede alla sistemazione su fuscelle (cerchi per la formatura), poi si sala a secco e si provvede all'eliminazione del siero con getto di vapore per 1 ora. Il giorno seguente le forme vengono messe nelle celle frigorifere a 7°C dove rimangono per un periodo di circa 30 giorni a maturare. Durante questa fase il formaggio viene periodicamente girato e controllato, e all'apparire delle prime muffe le forme di 1-3 kg di peso, vengono lavate con acqua e sale. Sembra che la nascita del formaggio con tartufo sia dovuta ad uno scherzo fatto da un ragazzo di un caseificio che, nel 1963, nascose del tartufo in una forma di formaggio fresco destinata alla stagionatura. Nessuno si accorse di nulla fino a quando quella forma fu pronta per essere grattata sulla pasta e tutti si domandarono a cosa fosse dovuto quel buon sapore.