



## **Comunicato stampa 21.12.2013**

### **Registrato 1 prodotto IGP in Regno Unito**

**Salgono a 53 le denominazioni del Regno Unito, di cui 21 DOP, 30 IGP e 2 STG**

#### **Yorkshire Wensleydale IGP - *Regno Unito***

##### ***Classe 1.3. Formaggi***

Reg. Ue 1401 del 18.12.2013 - GUUE L 349 del 21.12.2013

Lo Yorkshire Wensleydale IGP è un formaggio a pasta pressata prodotto con latte vaccino, sia fresco crudo sia pastorizzato. Si trova in forma cilindrica con un peso variabile da 500 g fino a 21 kg oppure in forme ottenute da blocchi di 20 kg. In commercio lo si trova fresco, dopo sole due settimane di maturazione, oppure stagionato per un massimo di dodici mesi.

*Colore:* dall'esterno bianco panna all'interno giallo avorio

*Consistenza:* compatta, ma leggermente friabile e a fiocchi

*Aroma:* di latte, leggermente acidulo

La zona geografica di produzione è Wensleydale, situata nella parte settentrionale dello Yorkshire, delimitata dalle zone di Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale e Ripon al sud, e da Swaledale al nord. Storicamente la sua produzione è cominciata a cavallo tra l'XI e il XII secolo, grazie a monaci cistercensi francesi che si erano insediati nella zona del Wensleydale. Ad oggi la produzione di tale formaggio è circoscritta a due località, Hawes e Kirkby Malzeard, e viene ancora prodotto secondo una ricetta rimasta immutata dal 1897.

