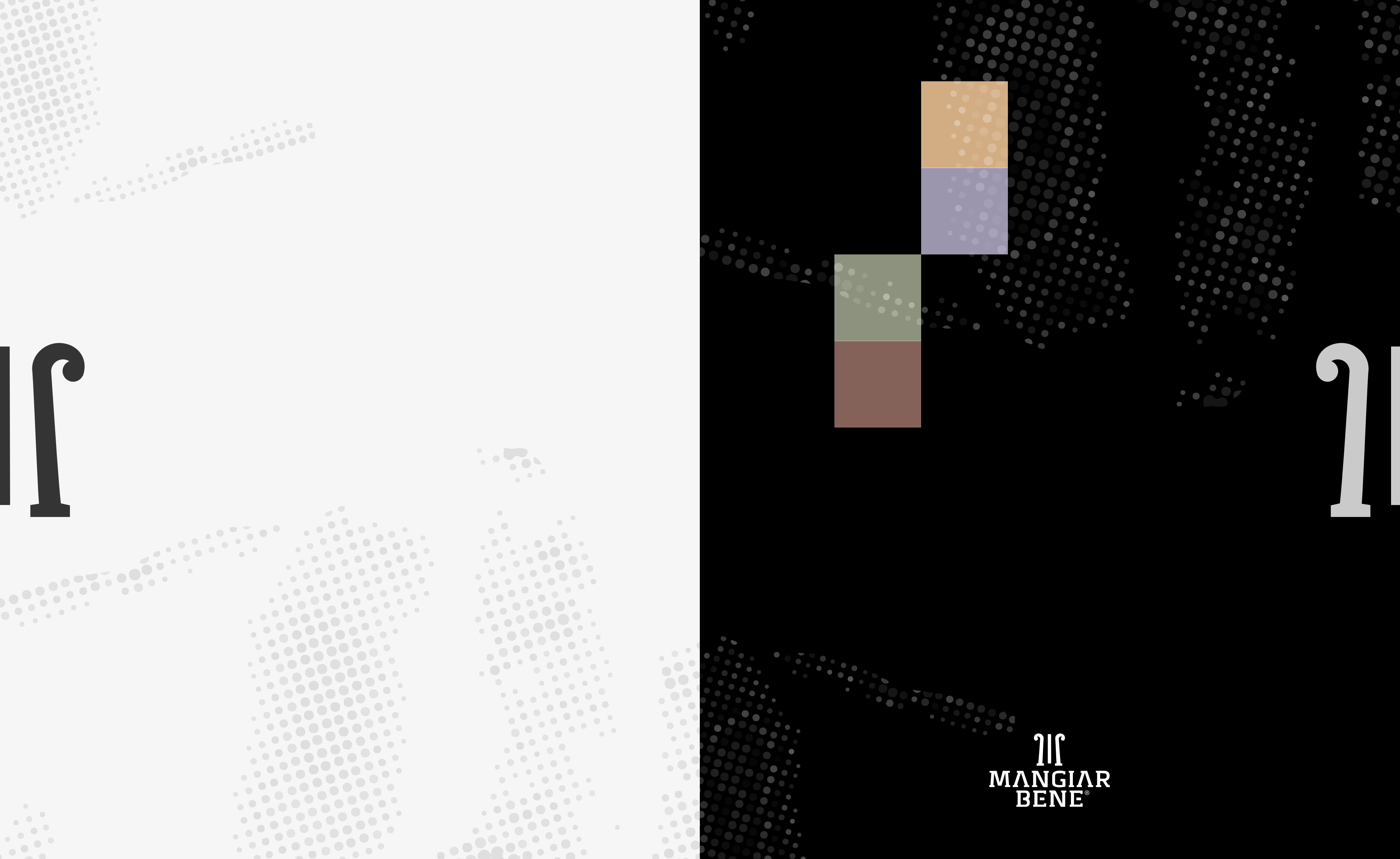


gli Affinati



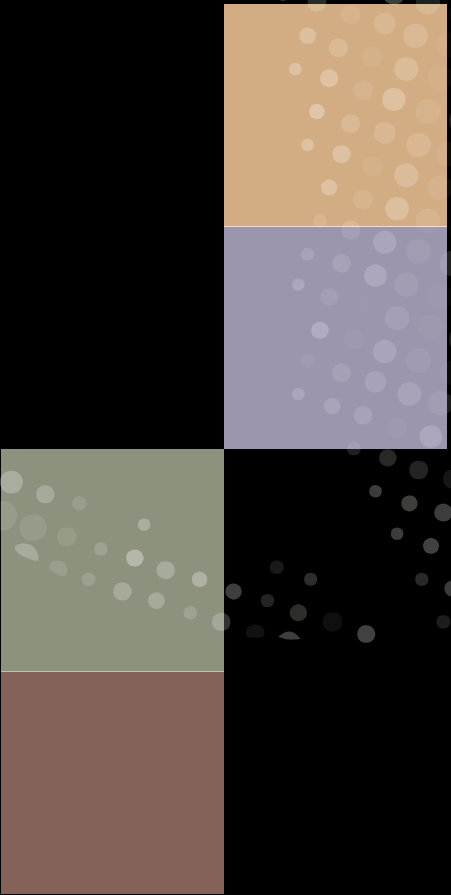
M
MANGIAR
BENE®

con **Antonello Egizi** #ilcaciaro



M

B



M
MANGIAR
BENE®

Antonello Egizi lavora con il tempo e con il palato. Nel suo mestiere scava, cerca e rievoca i sapori custoditi nei cassetti della sua memoria.

Apri quello degli spirits, ne trova a centinaia: i Rum speziati, agricoli o selvaggi, i Gin più aromatici o secchi e ancora ricette antiche di liquori prodotti dai monaci Certosini.

Si muove sugli altipiani degli Appennini o sui pascoli alpini. Sonda i profumi evocativi dei fiori di montagna e delle erbe aromatiche: l'elicriso, il meliloto, il fiordaliso, la calendula...

Dal suo archivio riemergono vecchie conoscenze, come il cacao coltivato su isole sfiorate dalla linea dell'Equatore, o il tabacco Kentucky delle piantagioni toscane.

Antonello dirige il fraseggio tra questi ingredienti e il loro combinarsi con le caseine. Interroga il tempo, chiedendogli come intende trasformarle.

Un'attività costante quella dell'affinare, perché il formaggio è un prodotto vivo e questo ce lo ricorda in continuazione. Domanda di essere curato, con i ritmi e i gesti dell'artigiano.

Ogni forma chiede di essere amata, conosciuta e seguita in ogni fase dell'affinamento, dove ad ogni diverso grado, assume note e aromi che prima non esistevano.

gli Affinati

11



Antonello Egizi è un affinatore peculiare e unico. Ha tracciato una strada nel mondo degli affinati e quella strada è decisamente la sua.

In tre decenni di carriera ha ricevuto premi e riconoscimenti in Italia e all'estero.

Le sue origini sono abruzzesi, negli ultimi anni l'Umbria è per lui una seconda patria. L'Appennino Centrale ha da sempre una forte influenza nel suo modo di intendere l'affinamento dei formaggi.

La sua curiosità lo ha portato tuttavia a esplorare rotte del gusto anche molto lontane dalle sue origini.

Il lavoro di Antonello si fonda solo su formaggi di alto livello.

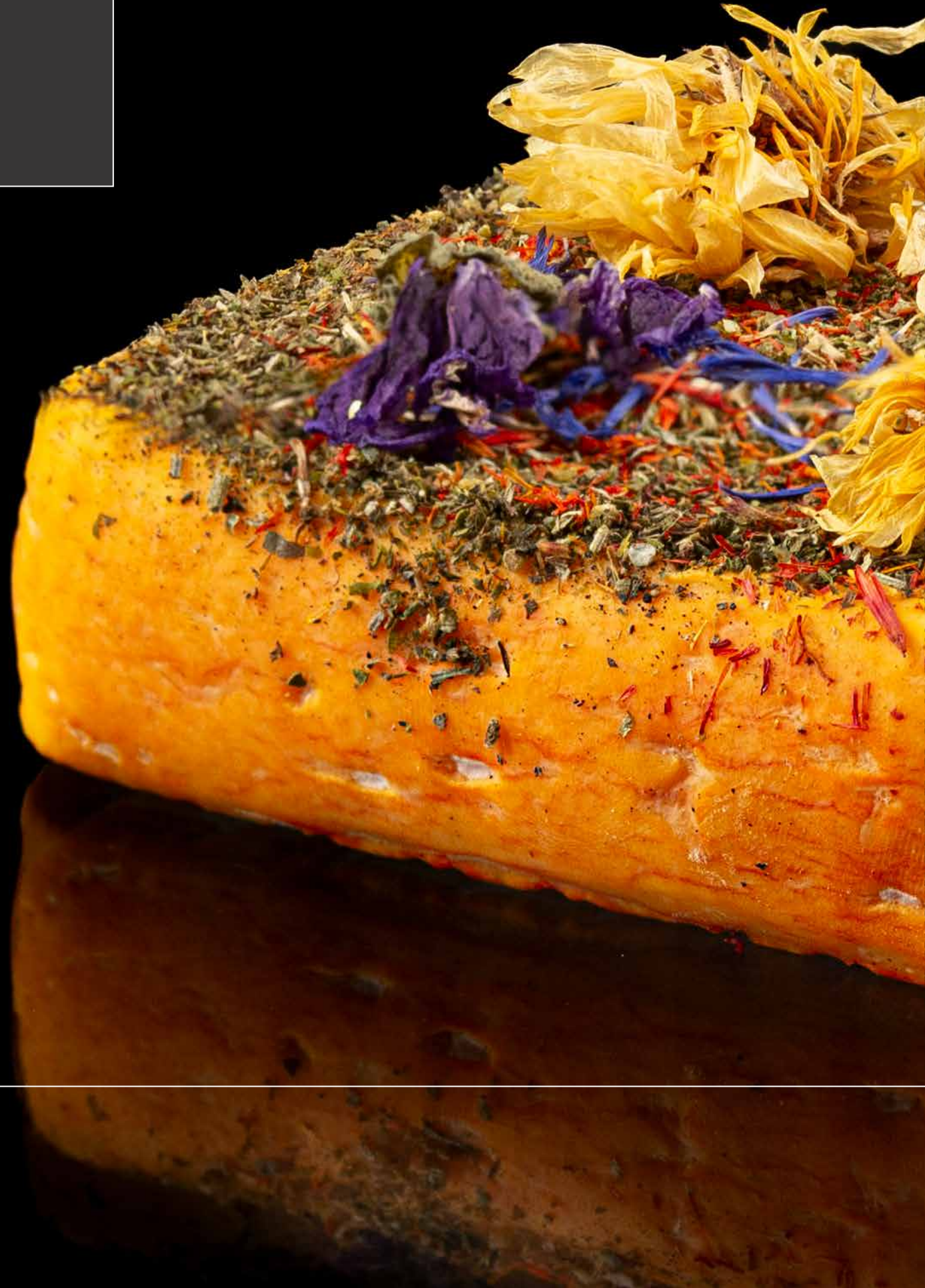
La sua ricerca non si è mai fermata e ogni anno continua a creare affinati rari e preziosi.

M
MANGIAR
BENE
Antonello Egizi
#Uccaciaro

Antonello Egizi

11

1



i Freschi

2

Rosso di Sera

Mix di erbe di montagna secche, Olio evo, Mix di fiori, Annatto

Perché nasce Rosso di Sera? Per esaltare i sentori di erbe e fiori già presenti nei preziosi latti con cui è fatto questo formaggio. Sulla faccia superiore della forma si ricrea così un micro-prato fiorito di biodiversità, come quella, ricchissima, degli altopiani del nostro Appennino.

Erbe di montagna e fiori eduli si fondono al palato quando incontrano la pasta tenera e cremificante all'interno. Sentori erbacei e balsamici che concertano con il sapore dei latti pregiati e della panna.

Una gioia anche al visivo, con un prato colorato sulla faccia e il rosso aranciato di un tramonto sullo scalzo.

La crosta lavorata con l'annatto, colorante naturale di origine vegetale, è edibile e arricchisce l'esperienza.

Abbinamento consigliato: una bollicina non molto strutturata.

Una base che nasce secondo tecniche antiche, tipiche delle malghe alpine. Viene trattato in crosta con carbone vegetale e, solo sulla faccia superiore, con fiori eduli e polvere di pomodoro. È questo l'ingrediente che regala dolcezza e che ne favorisce la maturazione. Si apprezza così una consistenza morbida e cremosa.

Ricco, aromatico, con un carattere distintivo, in equilibrio tra l'acidità leggera del latte di capra e la dolcezza estiva del pomodoro, unita alle piacevoli note floreali.

Abbinamento consigliato: un vino rosso di buona struttura, o una vendemmia tardiva di Vermentino di Gallura.

Il Garibaldino

Carbone Vegetale, Polvere di pomodoro Mix di fiori

BASE:
A CROSTA LAVATA

PASTA:
MOLLE

VACCINO
OVINO



COD: 43002 - 250/300 gr
forma intera



BASE:
ROBIOLINA

PASTA:
MOLLE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



COD: 43001 - 2x180/200 g



Caraibi

Cacao amaro, Fave di cacao Claudio

Corallo, Rum agricolo chiaro di Haiti Clairin Sajous, Fiordaliso

Un Camembert di bufala dal cuore morbido. Questa è la mappa su cui si disegnano le rotte di questa navigazione. Rotte caraibiche! L'affinamento si avvia con del Rum agricolo bianco. Un distillato rustico e selvaggio, tradizionale di Haiti. Una perla, un presidio Slowfood. Uno spirito che sprigiona sentori decisi di canna da zucchero, di spezie e frutti tropicali. Si prosegue poi con polvere e minuti frammenti di puro cacao crudo. La dolcezza del latte di bufala viene così equilibrata dal gradevole amaro del

cacao. Le fave frammentate aggiungono una consistenza complementare alla scioglievolezza del formaggio. Una cremosità sulla quale il Rum ha lavorato segretamente.

Il viaggio torna infine al porto di origine, alla dolcezza da cui era partito: quella del latte di bufala.

Abbinamento consigliato: Sherry fino dagli aromi raffinati e complessi, Vermut extra dry delicato e aromatico.

Si parte da uno stracchino di latte vaccino stagionato, con tartufo in pasta. La crosta lavata di questo formaggio viene massaggiata con aglio nero fermentato. Non temete! La fermentazione azzerà gli effetti indesiderati dell'aglio. Esalta, invece, le note balsamiche e caratteristiche dell'aglio nero che si combinano con il meliloto, ovvero le punte di fieno. Questo fraseggio dona gusto umami al formaggio e si produce in un testa a testa equilibrato con il tartufo all'interno della pasta, morbida e fondente.

Il profumo stuzzicante e i colorati fiori eduli completano il coinvolgimento dei sensi. La crosta è edibile e parte essenziale dell'esperienza gustativa. In superficie può presentarsi una microflora del tutto naturale e nobile.

Abbinamento consigliato: vino rosso corposo, giovane, con tannini pronunciati.

Il Bruno

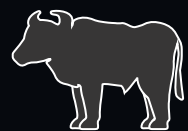
Aglio nero, Meliloto, Mix di fiori



BASE:
CAMEMBERT DI
BUFALA

PASTA:
MOLLE

BUFALINO



COD: 42338 - 250/300 g
forma intera



BASE:
LAVORAZIONE IN
STILE STRACCHINO

PASTA:
ELASTICA

VACCINO



COD: 43030 - 300/400 g
forma intera





21

Ricordo d'Estate

*Essenza di limone,
Rosmarino*

È un formaggio dal profumo molto intenso, contrapposto a un sapore gentile e delicato. Ci si trovano sensazioni di burro fuso e frutta secca tostata. In affinamento vengono dosate le essenze agrumate del limone e quelle balsamiche degli oli essenziali del rosmarino. Sulla mappa ci portiamo alle tipiche latitudini che segnano le coste del Mediterraneo, al ricordo di una fresca e profumata estate.

La cremosità della pasta è dovuta soprattutto alla presenza di latte ovino. La crosta è completamente edibile e leggermente fiorita.

Abbinamento consigliato: vini bianchi macerati, vini rossi poco tannici.

Il percorso parte da una base di latte vaccino della Valtellina e qui, presto, si affacciano gli aromi della crema di latte biologica. Irrompe poi la radice di liquirizia coinvolgendo l'olfatto ancora prima del palato. Un ventaglio di sentori confondono i sensi. Ecco i lampi della nota alcolica: è la Vodka che si fa strada tra le suadenti curve del caramello salato.

La sensazione iniziale di un piatto di margherite, in primavera, conclude in un complesso concertare di sapori.

Abbinamento consigliato: metodo classico pas dosè o nature, vini rosati fruttati.

Liquirì

*Polvere di radice di
liquirizia, Vodka al
caramello salato
Stolichnaya*



BASE:
CACIOTTINA

PASTA:
MOLLE

VACCINO
OVINO



COD: 42340 - 200/250 g
forma intera



BASE:
CACIOTTA A
CROSTA FIORITA

PASTA:
MOLLE

VACCINO



COD: 43020 - 400/500 g
forma intera

Acquerello

*Polvere di radice di
liquirizia,
Menta piperita*

Formaggio dalla pasta peculiare: mai occhiata e che tende al gessato, ma in modo disomogeneo, tanto che nel sotto-crosta si ammorbidisce fino a cremificare. Uno stile che ricorda quello delle robiola.

La formina è cosparsa di polvere di radice di liquirizia e menta piperita, così da bilanciare un leggero sentore animale e dare freschezza in fase di degustazione. L'affinamento pur deciso, non intacca la sapidità del formaggio. I sentori di media persistenza di erba fresca e di burro restano

ampiamente percepibili.

La crosta è sottilissima, rugosa e umida. Il risultato del lavoro di due fattori: il *penicillium candidum* propagato all'esterno e la spiccata umidità del prodotto.

Il risultato è davvero inedito e funzionale nel lasciare pulito il palato e predisporlo al prossimo assaggio.

Abbinamento consigliato: vini bianchi ben strutturati o un Metodo Classico Brut.



BASE:
IN STILE ROBIOLA

PASTA:
MOLLE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



COD: 43003 - 250 g
forma intera



21

2



i Semistagionati

11

Safarà

Cartamo, Zafferano

Una caciotta mista prodotta con latte di vacca e di pecora. In affinamento questa pasta morbida, ma compatta, viene arricchita dal sapore dello zafferano: terroso, di erba secca e mielato. I pistilli ne colorano di giallo la pasta, mentre la crosta viene conciata con i petali del cartamo. Oltre che in un tagliere da degustazione trova posto anche nella preparazione di crostini caldi e antipasti.

Abbinamento consigliato: vini aromatici giovani, interessante l'accostamento alle bollicine metodo classico della zona dell' Oltrepò Pavese.

Questo formaggio, realizzato con latte di pecore, è caratterizzato dalla presenza in elevata percentuale di tartufo all'interno della pasta. L'affinamento lavora con un Rum decisamente speziato. La forma viene messa a bagno nello spirito e successivamente avvolta in polvere di cacao. Non è impresa semplice tenere testa al tartufo, specialmente se pregiato, come nel nostro caso. Qui, il Rum e il cacao si intendono a meraviglia con il prezioso tubero e ne enfatizzano i sentori, senza però lasciarsi

intimidire. È ottimo come antipasto oppure su un tagliere a chiudere una proposta degustativa. Si addice alla preparazione di crostini caldi, dal momento che il calore esalta il profumo del tartufo e ravviva la speziatura del rum e del cacao.

Abbinamento consigliato: vin santo dolce invecchiato, passito di pantelleria strutturato

Tartufo Nero

Tartufo, Cacao amaro, Rum speziato

BASE:
CACIOTTA

PASTA:
SEMI STAGIONATO

VACCINO
OVINO



COD: 42372 - 350 g
forma intera



BASE:
CACIOTTA

PASTA:
COMPATTA

OVINO



COD: 42371 - 350 g
forma intera



Fior d'Alpe

Aglione, Meliloto, Mix di fiori eduli

Si parte da una base a latte crudo, storica e preziosa: l'autentico Stracchino della Valsassina (presidio Slow Food), valle montana dove il latte viene trasformato appena munto, ancora caldo. Latte ottenuto da razza Bruna Alpina, alimentate con foraggio dei pascoli locali.

Le rughe crespose della crosta leggermente muffettata ospitano gli ingredienti di un affinamento da manuale. L'Aglione nero fermentato gioca sul timbro del balsamico e inganna le note acidule e amare, a volte

presenti in questa base. Il meliloto e i fiori eduli sostengono, amplificano e fanno esplodere i sentori erbacei già presenti in partenza, ma che così assumono un carattere molto più ostinato.

Il risultato è uno stracchino complesso e armonico. Un gioco di equilibri e bilanciamenti che nobilitano l'acidità residua che risulta piacevole e rinfrescante.

Abbinamenti consigliati: vini bianchi dell'Etna, dalla spiccata mineralità.

Formaggio da latte di pecore allevate nell'areale toscano della Val di Chiana. Una crosta sottile, morbida e di colore rosato.

La polvere di meliloto ricopre interamente la faccia e lo scalzo della forma. Il profumo verde del fieno di giugno, appena tagliato è il primo elemento che colpisce i sensi. Ai profumi delle campagne di inizio estate si somma, con discrezione, quello delle essenze agrumate del mandarino verde.

Il lavoro silenzioso e costante dell'affinamento risolve in una pasta

fondente, flessuosa nel sotto crosta e più compatta al centro. Il sapore dolce e burroso risuona perfettamente con quello ricco e aromatico del meliloto e del mandarino.

Si tratta di una passeggiata di inizio estate, in una strada bianca, tra i campi del Centro Italia.

Abbinamento consigliato: sidro di mele secco, vini rifermentati in bottiglia sia bianchi che rossi.

Il Fienile

Mandarino verde, polvere di Meliloto

BASE:
STRACCHINO
DI ALPEGGIO

PASTA:
ELASTICA

VACCINO



COD. 43040 - 2 Kg
forma intera

A LATTE CRUDO



COD: 43041 - 400/500 g
spicchio

BASE:
TALEGGIO
DI PECORA

PASTA:
ELASTICA

OVINO



COD: 43055 - 800 g/1 kg
forma intera

Strafico
*Foglie di fico,
Grappa bianca*

Un formaggio di pecora, punteggiato in pasta da gemme di fico. Una scelta che rende elegante un formaggio di origini umili. L'affinamento lavora assecondando la corrente: bagna la crosta con grappa bianca e avvolge la forma in foglie di fico fresche. In questa compagnia, lo lascia stagionare. Ne deriva una pasta liscia e leggermente granulosa, di colore bianco avorio. Al naso spicca il profumo netto del latte di pecora, la nota alcolica dovuta alla grappa e i sentori di fine estate del fico maturo.

La crosta non è edibile.

Lo Strafico, se conservato correttamente, mantiene ed esalta le sue caratteristiche per molti mesi. Ben oltre i 180 giorni.

Abbinamento consigliato: Vini Chardonnay o Riesling.

BASE:
PECORINO
TOSCANO

PASTA:
SEMIDURA

OVINO

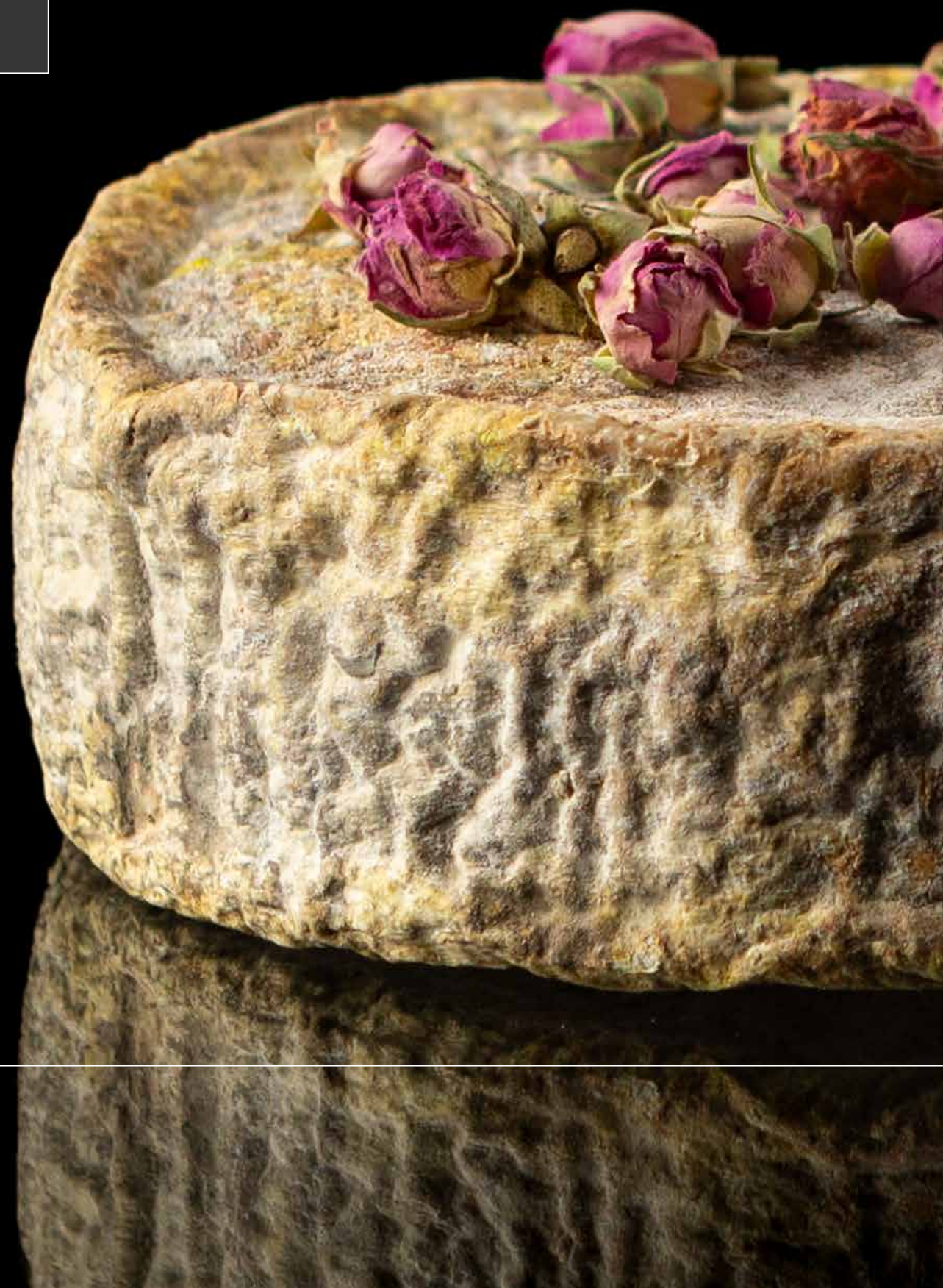


COD: 42374 - 1,3/1,5 kg
forma intera



11

3



gli Stagionati

11

Botticello

*Fieno di primo sfalcio
e erbe montane, in
caratello di rovere*

Latte crudo di pecora da pascoli collinari del Senese. Si parte da qui, per trovare cento giorni più tardi una crosta ambrata che racconta di una stagionatura lunga e scrupolosa, su assi di legno. L'affinatore sceglie di continuare la maturazione in caratelli di rovere. Alterna le forme di pecorino al fieno di primo sfalcio, quello che accoglie le infiorescenze più profumate dei campi polifiti di montagna. Il soggiorno in botte e fieno si prolunga per sei mesi. Al termine, la crosta edibile incorpora i pigmenti color verde Legnano dalle erbe. L'aroma colpisce senza preavviso.

Il balsamico, la camomilla e le erbe mediterranee si fanno strada fino al cuore della forma, permeandone la pasta con grazia ed eleganza; in pieno accordo con le note erbacee già presenti nel latte crudo.

Sono queste magie di legni e di botaniche.

Abbinamento consigliato:
Verdicchio di Matelica, Fiano di Avellino, Chenin Blanc

Latte di Pezzata Rossa, da un piccolo allevamento nel cuore rurale dell'Italia Centrale. Parte da qui questo affinamento: l'Umbria. Dallo stesso areale provengono la grappa di Sagrantino che bagna la crosta e l'olio Evo con cui viene massaggiata la forma. La cenere di ulivi da cultivar di Frantoio e Leccino crea sulle superfici una protezione che assorbe l'umidità e abbassa l'acidità in crosta. Una custodia argentata che accompagna l'affinamento per almeno 120 giorni. Il risultato è una pasta che vira al giallo.

Si fa burrosa e scioglievole, enfatizzando i sentori di caramello e parmigiano giovane, già presenti in un latte di alta qualità. Al naso arrivano i guizzi aromatici del pepe rosa frantumato che si unisce alla cenere rilasciando i suoi oli essenziali. La faccia della forma, così, si accende evocando la suggestione di un ciocco di legno ardente.

Abbinamento consigliato:
Chianti Classico, Montepulciano d'Abruzzo, Nobile di Montepulciano, Sagrantino Montefalco.

Cenerentola

*Cenere di Ulivo Umbro,
Grappa di Sagrantino,
Pepe rosa in Grani,
Olio Evo Umbro*

BASE:
PECORINO DEL
SENESE

PASTA:
COMPATTA

OVINO



A LATTE CRUDO



COD. 42103 - 1/1,2 Kg

BASE:
CACIOTTA
DI VACCHE ROSSE

PASTA:
BURROSA

VACCINO



COD. 43013 - 3 Kg

Gin & Rose

*Gin Hendrick's,
Boccioli ed essenza di
Rosa Damascena*

Una toma di capra a latte crudo, pasta semidura. La forma viene salata a secco in superficie e stagionata per un minimo di cinque mesi, in cantina, su assi di abete. L'affinamento ruota intorno al Gin. Uno spirito dalla gradazione alcolica piuttosto alta e molto aromatico, che qui tiene testa e addomestica il latte di capra. L'essenza di Rosa Damascena aggiunge un tocco di eleganza con profumi rotondi e rilassanti. I boccioli essiccati della rosa abbelliscono la faccia della forma.

È un affinamento che può essere prolungato per più di un anno, condizionando il formaggio che con il passare dei mesi risulterà sempre più di carattere. Gli aromi principali che si riscontrano sono erbacei e di fungo porcino.

Abbinamento consigliato: Bourgogne Pinot Noir fruttato, che si accomuna anche per longevità a questo formaggio.

Formaggio presidio slow food prodotto esclusivamente con "latte di malga" raccolto da vacche in alpeggio nel periodo che va da maggio a ottobre.

Il Monte Veronese DOP al naso ricorda il piacevole sentore del burro maturo o cotto, ma anche del fieno e delle erbe aromatiche. L'affinamento va ad esaltare proprio il profumo del pascolo d' alpeggio, e a sottolinearne la parte balsamica, con la menta piperita.

L'utilizzo della grappa barricata gioca di richiamo con i legni pregiati usati in malga per stagionare questo nobile formaggio.

Euforia

*Grappa barricata,
Menta piperita,
Essenza di menta
piperita*

BASE:
TOMA DI CAPRA
STAGIONATA IN
GROTTA

PASTA:
SEMIDURA

CAPRINO



COD: 42373 - 1,2/1,4 kg
forma intera

A LATTE CRUDO



BASE:
MONTE VERONESE
D'ALLEVO DOP

PASTA:
ELASTICA

VACCINO



COD: 43046 - 1,8/2 kg
spicchio





11

4



gli Erborinati

11

Blu Amaranto

*Arancia di Sicilia,
Zafferano,
Mandorle*

Formaggio maturato circa 2 mesi, prodotto con il mix di tre latt: vacca, pecora e capra. Erborinato affinato con arance siciliane ed il loro sciroppo di governo, mandorle e zafferano. Il tutto in crosta.

Il risultato è un formaggio con pasta compatta e molle, leggermente umida. In fase di affinamento lo sciroppo si fa strada dalla crosta alla pasta interna. Le muffe nobili del Blu accolgono le caratteristiche agrumate delle arance e la dolcezza dello sciroppo. La tessitura densa, aromatica e

vellutata dello zafferano leviga l'esuberanza della stagionatura. La mandorla in scaglie completa il quadro con la sua dolce croccantezza.

Un formaggio da servire in ogni porzione con i pezzi di arancia e mandorle che si trovano in crosta sulla faccia superiore.

Abbinamento: Marsala nella sua versione dolce, Moscato di Scanzo.

Formaggio erborinato maturato circa 2 mesi. Il suo sapore è deciso, ma dolce. Viene fatto maturare in un ambiente appositamente ventilato, per favorire il passaggio di ossigeno in modo da avere un perfetto sviluppo delle muffe al suo interno.

Affinato successivamente con erbe e fiori di montagna che donano al formaggio una rotonda aromaticità molto apprezzabile anche all'interno della pasta.

Un incontro tra i sentori dei pascoli di montagna e quello del muschiato e fungino del sottobosco.

Abbinamento consigliato: Passito di Pantelleria da uva Zibibbo.

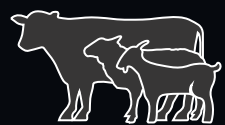
Alpeggio Blu

*Mix di erbe di
montagna secche,
Olio evo*

BASE:
ERBORINATO

PASTA:
FONDENTE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



COD: 43005 - 1,8/2 kg
forma intera



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
FONDENTE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



COD: 43010 - 1,8/2 kg
forma intera





11

L'Arcistracco

*Polvere di radice di
liquirizia, Anisetta
Rosati*

Formaggio della Val Taleggio prodotto unicamente nei due comuni di Taleggio e Vedeseta e nei territori limitrofi. Antiche le tecniche di produzione tramandate nei secoli: nessuna pastorizzazione e latte da animali che pascolano e crescono nel territorio della valle. Alimentati da erbe o fieno che non abbiano all'interno insilati di mais. L'erborinatura della pasta è naturale, generata da muffe spontanee. Affinamento con radice di liquirizia polverizzata e liquore di anice. Il suo sapore deciso dal carattere

fiero viene mitigato dai toni balsamici della liquirizia e dalla dolcezza del liquore Anisetta. Evidenti i contrasti dolce-piccante; il gusto si fa molto strutturato nella stagionatura. È uno di quegli assaggi che capita raramente di trovare. Un incontro che va festeggiato.

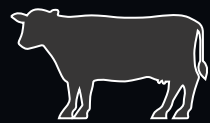
Abbinamento consigliato: vini muffati o passiti, si abbina anche al mondo birraio delle abbazie trappiste.



BASE:
STRACHITUNT
DOP

PASTA:
CREMOSA

VACCINO



COD: 43050 - 1,2 kg
spicchio

A LATTE CRUDO



Formaggio erborinato maturato circa 2 mesi, prodotto con tre latti: vacca, pecora e capra. Striature di blu ben presenti, sviluppate grazie all'uso sapiente delle correnti di aria montana.

In croste viene affinato con essenza di lavanda, dolce e suadente. Coperto poi dal cacao amaro, persistente e elegante. Rifinito infine con boccioli di rosa damascena, profumata ed esotica.

La pasta è quella di un erborinato piccante, dalla struttura compatta, deciso e impetuoso.



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
FONDENTE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



COD: 43007 - 1.8/2 kg
forma intera

L'Occitano

*Cacao amaro,
Essenza di lavanda,
Rosa damascena*

L'amaro del cacao e gli effluvi dolci di lavanda e di rosa, si infrangono contro le punte di piccante delle muffe e la sapidità della pasta stagionata. Una pioggia con il sole, ecco cos'è l'Occitano.

Abbinamento consigliato: vino Sagrantino di Montefalco passito che ritorna nelle sue note cioccolatose intense.



5



gli Speciali

11

Il Nonno

*Grappa bianca,
Frutti di bosco*

Si parte da un caciocavallo fuori dal comune, prodotto in pochissimi esemplari all'anno. Il latte è quello di vacche di razza Podolica ricchissimo di grassi nobili. Nella pasta tutti i sentori dei pascoli di transumanza fatta come cento anni fa. Una pratica che racchiude una filosofia e una visione del mondo. L'affinatore apre la credenza degli spiriti e sceglie di afferrare una grappa. Il caciocavallo ci viene immerso. Ci si rivolge poi ai sapori del bosco, con frutti rossi in sciroppo. Segue il lavoro silenzioso e costante della macerazione. La

pasta filata si modifica e diventa morbida, ma compatta, aromatica di vinacce distillate e garbatamente acida di frutti di bosco. Il sapore è dolce nelle forme poco stagionate, e vira al piccante con l'avanzare della maturazione. Un pezzo raro. Merita di accomodarsi bene sulla sedia e regalarsi il tempo necessario.

Abbinamento consigliato: un vino campano, il Piediroso giovane, caratterizzato da bassa tannicità, elevata freschezza e sapidità.

Foglie di tabacco Kentucky, usate per i sigari Toscani. Brunite, dorate e venate, avvolgono la forma dalla crosta porosa di questo singolare erborinato stagionato, da latte di pecore allevate in Val Di Chiana, terra toscana. Una lunga stagionatura lo attende prima di incontrare le foglie di tabacco bagnate dal Rum. L'affinamento sceglie di aprire un'altra bottiglia dal ripiano degli spiriti. Si sposta in Messico. Versa un Mezcal che suona all'unisono con l'affumicato del tabacco mentre il miele di eucalipto sollecita i toni della freschezza. Le fave di cacao crudo,

dalle isole di Sao Tomè, scambiano molecole con le foglie di Kentucky delle coltivazioni dell'Alta Valle del Tevere. Si sentono i legni speciali, l'affumicato, le spezie e le note balsamiche. La pasta erborinata si tinge di ambra. Il gusto del formaggio risulta deciso, ostinato, mutevole e lunghissimo.

Abbinamento consigliato: vini rossi invecchiati in barrique, Vermouth rosso dalle spiccate note speziate. Si può degustare accompagnato con un filo di miele di eucalipto.

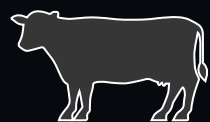
Tabacchèro

*Fave di cacao Claudio
Corallo, Tabacco Kentucky,
Rum Hampden 8 anni,
Mezcal alipus, Miele di
eucalipto dei Monti Sibillini*

BASE:
CACIOCAVALLO
PODOLICO

PASTA:
FILATA

VACCINO



COD: 43053 - 1.7/2 kg
forma intera

A LATTE CRUDO



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
COMPATTA

OVINO



COD: 42377 - 700/800 g
spicchio

COD: 42376 - 2,5/3 kg
forma intera

Pasta compatta e fondente in bocca, lunga stagionatura per un gusto intenso e decisamente aromatico.

L'affinamento ci porta sull'Appennino Centrale nei Grandi Parchi Nazionali per trovare miele e mirtilli. In crosta si lavora con il miele di castagno raccolto dalle arnie che dimorano sui Monti Sibillini tra Umbria e Marche. Arrivano poi i mirtilli e il loro sciroppo dalla gradevole acidità che fa da contrappunto alla dolcezza del latte di bufala, con il finale appena amarognolo del

miele di castagno. Gli zuccheri macerano la pasta, le striature delle mufle virano al colore viola del succo di mirtilli. La crosta si inumidisce, la pasta si fa fondente, eppur compatta fino al cuore.

Questo formaggio è il gran finale di un vecchio film, con un pieno d'orchestra sui titoli di coda. Memorabile.

Abbinamento: vino passito come il recioto della valpolicella, birre a fermentazione spontanea ai frutti rossi.

Blu dell'Orso

*Mirtilli,
Miele di castagno dei
Monti Sibillini*

BASE:
ERBORINATO
DI BUFALA

PASTA:
CREMOSA

BUFALINO



COD: 43035 - 6,5/7 kg
forma intera

COD: 43036 - 3,5 kg
mezza forma

COD: 43037 - 1,6/1,8 kg
spicchio

Il Nocino

Nocino

Una gemma di ambra. Si presenta così questa forma che nasce da una base di pecorino stagionato per novanta giorni in fosse di tufo, avvolto in sacchi di tela naturale.

In fossa il pecorino subisce una nuova fermentazione e da qui origina un peculiare sentore che glissa dal dolce al piccante. L'affinatore sceglie di lavorare con il "liquore di San Giovanni": il nocino. La sorpresa è di quelle che fanno saltare sulla sedia. Spiccano gli aromi dei legni, l'erbaceo, il

balsamico, il cuoio. Saperi così concentrati da esplodere già nella più piccola scaglia. Il carattere impetuoso del pecorino di fossa viene armonizzato, trasmutato, arricchito di risonanze. Memorabile.

Abbinamento consigliato: vino rosso di buona struttura invecchiato in legno e dalle spiccate note speziate.

Si parte dal Re dei formaggi piemontesi: il Castelmagno di alpeggio DOP stagionato in ambiente naturale per almeno 120 giorni, lavorazione sopra i 1600 metri, vacche che stazionano in alpeggio nella grande varietà e fragranza delle erbe e dei fiori e delle graminacee, in particolare Poa e Festuca. L'affinamento lo fanno i legni delle barrique di rovere francesi dell'1945. Le forme sono immerse al loro interno in Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Il sapore, nei primi mesi latteo e delicato, tende via via al piccante

intenso. Note balsamiche di caramello, cuoio, e cioccolato. La pasta, prima morbida e gessosa, diventa di colore avorio e dopo la maturazione acquista compattezza, colore brunito e sfumature blu-verdastre dovute allo sviluppo delle muffe del penicillium responsabili dell'erborinatura.

Abbinamento consigliato: un vino rosso corposo e invecchiato come un Barolo Barbaresco o un Nebbiolo.

Alpe Nera

*Aceto balsamico
tradizionale di Modena*

BASE:
PECORINO
DI FOSSA

PASTA:
SEMI DURA

OVINO



COD: 42375 - 800 g/1 kg
forma intera



BASE:
CASTELMAGNO
D'ALPEGGIO

PASTA:
COMPATTA

VACCINO



COD: 43049 - 1/1,2 kg
spicchio



COD: 43048 - 4/5 kg
forma intera

Qubi

*Caffè, anice stellato,
cannella e essenza di
arancia*

Latte vaccino della Val Taleggio per questo formaggio dall'invitante forma cubica. Parte da qui l'affinamento che poggia su una pasta gessata, ma scioglievole al palato, che sviluppa una stimolante acidità.

In questa trama il primo incontro è con il caffè, in infusione, oltre che macinato in crosta. Si tratta di miscele di Arabica e Robusta dal Sud America in prevalenza, con una piccola percentuale di Centro Africa.

Si presentano poi le note calde dell'anice stellato, prevalente al naso. Segue la cannella.

Ne risulta un equilibrio armonico, dove le spezie lasciano risuonare il gusto profondo del caffè, smussando gli spigoli più amari. Una nuvola all'essenza di arancia avvolge e chiude l'opera con freschezza. Un equilibrio complesso che si fonda su attenti dosaggi. Di ogni ingrediente Quanto Basta. Qubi appunto!

Abbinamento consigliato:

Gin con presenza nelle botaniche di arancia, ginepro o rosmarino, Vino Marsala, Barolo Chinato, Vinsanto, Château d'Yquem

Un pregiato formaggio erborinato da latte di bufala. Pasta compatta e fondente, percorsa dalle tipiche venature blu verdastre, a cui si aggiungono striature nocciola dovute all'affinamento con Rum invecchiato, fave di cacao e uva passa di Corinto in crosta.

La lunga stagionatura produce un sapore intenso e fortemente aromatico.

È un forziere di sapori in cui riecheggiano le grandi scorribande dei corsari dei mari caraibici. La presenza di uva passa e del Rum fraseggiano con la pasta dolce del latte

di bufala, a cui si aggiunge un piacevole finale leggermente amarognolo della fava di cacao. Un trillo piccante, lieve, ma ben individuabile si affaccia sulla cadenza di questa partitura. È il lavoro dell'erborinatura all'interno della pasta.

Abbinamento consigliato: Rum invecchiato caraibico, Sherry oloroso semi secco.

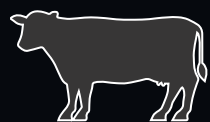
Corsaro

*Rum Hampden 8
anni, Uva passa, Fave
di cacao di Claudio
Corallo, Orzo maltato*

BASE:
SAMPIETRINO
DELLA VALTALEGGIO

PASTA:
GESSATA

VACCINO



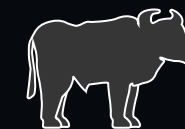
COD: 43058 - 1,3/1,5 kg
forma intera



BASE:
ERBORINATO
DI BUFALA

PASTA:
CREMOSA

BUFALINO



COD 43032 - 1,6/1,8 Kg
spicchio

COD: 43033 - 3,5 Kg
metà

COD: 43034 - 6,5/7 Kg
forma intera



Chiostro

*Chartreuse giallo,
Aglione nero,
Meliloto,
Mix di fiori eduli*

Una base storica e preziosa: l'autentico Stracchino della Valsassina DOP. Latte crudo e pasta cruda. Una produzione limitata che nasce nella stessa valle montana dove viene trasformato, appena munto e ancora caldo. Latte vaccino da capi di razza Bruna Alpina alimentate con il foraggio dei pascoli locali. L'immaginazione dell'affinatore sceglie di trattarlo con un liquore di eccezione: la Chartreuse Gialla. Centotrenta erbe distillate e infuse in alcol di vino, grazie alla centenaria esperienza dai monaci Certosini.

La magia alchemica prosegue in crosta, con dell'aglio nero fermentato, meliloto e fiori eduli. Chiudono il cerchio una selezione di erbe aromatiche, in assonanza con gli ingredienti della ricetta dei monaci.

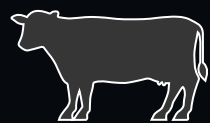
Abbinamento consigliato: Gewürztraminer Alsaziani, o un Lugana.

BASE:
STRACCHINO
DI ALPEGGIO DOP

PASTA:
ELASTICA

VACCINO

A LATTE CRUDO



COD: 43042- 1,5/2 kg
forma intera



le Cheese box

Rosso di Sera

Mix di erbe di
montagna secche,
Olio evo, Mix di fiori,
Annatto



COD: 43002 - 300 g ca.

Ricordo d'Estate

Essenza di limone
Rosmarino



COD: 43002 - 200 g ca.

il Garibaldino

Carbone Vegetale,
Polvere di pomodoro
Mix di fiori



COD: 43001 - 250 g ca.

Blu dell'Orso

Mirtilli,
Miele di castagno
dei Monti Sibillini



COD: 43039 - 200 g ca.

Liquirì

Polvere di radice
di liquirizia, Vodka
al caramello salato
Stolichnaya



COD: 43020 - 350 g ca.

Il Bruno

Aglio nero,
Meliloto,
Mix di fiori



COD: 43030 - 400 g ca.

Caraibi

Cacao amaro, Fave di
cacao Claudio Corallo,
Rum agricolo chiaro di
Haiti Clairin Sajous,
Fiordaliso



COD: 42338 - 300 g ca.

Acquerello

Polvere di radice
di liquirizia,
Menta piperita

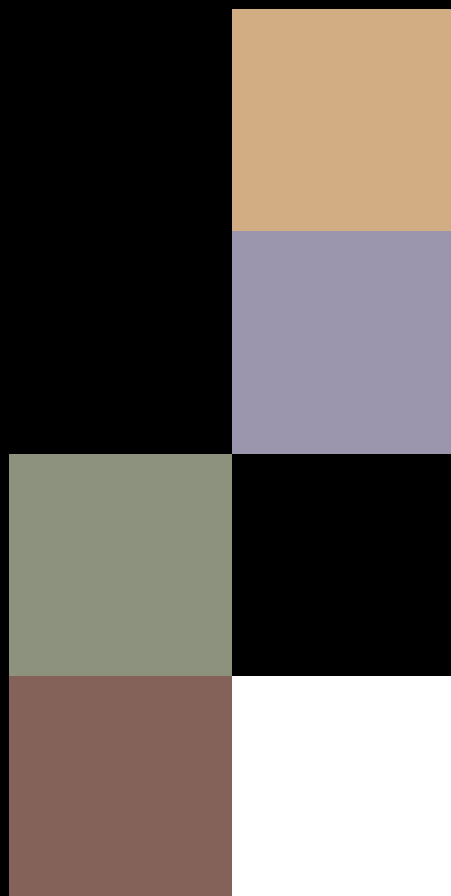


COD: 43003 - 250g ca.





11



III
MANGIAR
BENE®

i Formaggi



**MANGIAR
BENE®**



The background is a light-colored marble with brown and grey veins. Overlaid on this are several solid-colored geometric shapes: a large olive green rectangle in the top right, a smaller blue rectangle and a grey rectangle stacked vertically below it, a wide orange rectangle across the middle, a purple rectangle on the left side, and a white rectangle in the bottom right. The brand name is centered on the orange rectangle.

**MANGIAR
BENE[®]**

dove vivono i Sapori

Intro

Senza l'uso di intelligenza artificiale generativa.

Tutti i formaggi che troverete nel catalogo sono stati scattati dal vero.

Lo abbiamo fatto cercando di esaltare con luce e prospettiva,
le caratteristiche peculiari di ogni forma.

Giugno 2025

OGNI PAGINA DI QUESTO CATALOGO VUOLE
ESSERE UNA SCOPERTA.

FORMAGGI CHE RACCONTANO TERRITORI,
TRADIZIONI E MANI SAPIENTI.

DALLE MALGHE ALPINE ALLE COLLINE
TOSCANE, DALLE VALLI APPENNINICHE ALLE
ISOLE DEL MEDITERRANEO.

OGNI FORMAGGIO CHE TROVERETE
SFOGLIANDO QUESTE PAGINE È IL FRUTTO
DI UN LEGAME PROFONDO CON LA TERRA,
IL LATTE E IL TEMPO.

i Formaggi

11

1





M

i Freschi

Scimudin della Valtellina

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42000 - 1,6 kg

Lo Scimudin è un formaggio tipico della Valtellina, prodotto con latte vaccino intero. Il suo nome in dialetto significa "piccolo scimun", piccolo formaggio. Ha una crosta sottile e fiorita, una pasta morbida e un sapore delicato, con **leggere note acidule e una dolcezza lattica che aumenta con la stagionatura**.



STAGIONATURA:
minimo 12 giorni

SAPORE:
dolce, fresco di latte

PASTA:
struttura compatta,
bianca, morbida ed
elastica con possibile
occhiatura fine

CROSTA:
fiorita
bianca/grigiastra
e non trattata



VACCINO



La Robiola di Roccaverano è un prodotto fresco a pasta morbida e fine dal sentore delicatamente acidulo. Il latte con cui viene prodotta la nostra robiola è munto da animali che vanno al pascolo ogni giorno finché la stagione lo consente.

Anche il fieno proviene dal territorio. Come per tutti i prodotti artigianali, a seconda della stagione si possono sentire nel formaggio i diversi profumi della campagna: in primavera e inizio estate prevalgono gli aromi dell'erba fresca, del ciliegio o del nocciolo. A fine estate, quando una parte delle capre vanno in asciutta, il latte si arricchisce di grassi.

Presidio
SlowFood

Robiola di Roccaverano DOP

*Alta Langa
Piemonte*

COD. 42330 - 300 g



STAGIONATURA:
minimo 10 giorni

SAPORE:
leggera e piacevole
acidità, sentori di erba
fresca, di ciliegio o di
nocciolo

PASTA:
pasta con microstruttura
fine, leggermente
cremosa

CROSTA:
paglierina,
leggermente fiorita
e lievemente rugosa



CAPRINO



A LATTE CRUDO

Burro della Valtellina

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42410 - 200 g

Questo burro è prodotto esclusivamente da latte di mucche dei pascoli della Valtellina con il migliore dei metodi di produzione del burro: il burro di centrifuga.

Con questo metodo, dal latte appena munto, si separa la panna, mantenendone invariate le proprietà nutritive ed organolettiche. La panna dunque è la materia prima e non il residuo della lavorazione di altri formaggi come spesso avviene con il metodo per affioramento.

Questo garantisce una dolcezza unica, che racconta i pascoli della Valtellina.



SAPORE:
dolce, di panna

METODO:
Separazione della panna
per centrifugazione



VACCINO

Un formaggio della Valtellina prodotto da solo latte caprino, delicato, dolce, equilibrato, con leggere note ircine. La pasta candida e morbida e la crosta fiorita sfociano in un sapore di latte fresco e dolce e un aroma delicato di erbe.

Fior di Caura

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42205 - 350 g



STAGIONATURA:
minimo 12 giorni

SAPORE:
dolce, profumo delicato
di erbe, sapore di latte
fresco

PASTA:
bianca, morbida

CROSTA:
fiorita



CAPRINO

Camembert di Capra

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42206 - 300 g

Formaggio prodotto con latte di capra intero. La crosta è bianca e vellutata di muffa *Penicillium candidum*, sottile e edibile. **Racchiude una pasta cremosa e uniforme, più compatta al cuore e fondente nel sotto crosta.** Il sapore è dolce e delicato, con **note fresche e leggermente acidule tipiche del latte di capra, bilanciate da sentori di nocciola, panna e sottobosco.** Vero e proprio gioiello dell'innovazione casearia lombarda.

La stagionatura varia da 2 a 3 settimane durante le quali il formaggio assume note sempre più intense.



STAGIONATURA:
2-3 settimane

SAPORE:
note leggermente acidule
bilanciate da sentori di
nocciola e panna

PASTA:
cremosa

CROSTA:
fiorita



CAPRINO



Formaggio prodotto con latte di bufala intero. La crosta è bianca e vellutata di muffa *Penicillium candidum*, sottile e edibile. **Racchiude una pasta cremosa al cuore e fondente nel sotto crosta.** Il sapore è intenso e dolce, con **note fresche, lattiche. Sottobosco, burro fuso, panna.**

La stagionatura varia da 2 a 3 settimane, durante le quali il formaggio evolve.

Camembert di Bufala

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42343 - 300 g



STAGIONATURA:
2-3 settimane

SAPORE:
leggera e piacevole
acidità, sentori di erba
fresca, di ciliegio o di
nocciolo

PASTA:
morbida e cremosa nel
sottocrosta, leggermente
compatta al centro

CROSTA:
paglierina,
leggermente fiorita
e lievemente rugosa



BUFALINO

M'Ama

*Valtellina
Lombardia*

cod. 40007 - 400 g

"M'ama" è prodotto nel rispetto della sua terra d'origine, la Valtellina, con la quale ha un profondo legame e dalla quale proviene il latte con cui è prodotto.

I profumi fungini donati dal *Penicillium Candidum* e il gusto che richiama la freschezza della panna sono delicati e ricordano gli aromi della crema del latte di montagna. La sua crosta fiorita è un invito alla degustazione.



STAGIONATURA:
minimo 12 giorni

SAPORE:
dolce, fresco di latte

PASTA:
morbida, elastica

CROSTA:
fiorita



VACCINO

Il Quartirolo Lombardo DOP Fresco è un formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione.

Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio più fresco. Ottimo accompagnato con olio extravergine di oliva e condito con un pizzico di pepe, si abbina bene con noci, mele, uva e miele. Viene inoltre utilizzato come pregiato ingrediente nella preparazione di molte ricette, fra cui primi piatti, insalate e dessert.

Quartirolo Lombardo DOP

Lombardia

COD. 40064 - 2,5 kg



STAGIONATURA:
almeno 30 giorni

SAPORE:
caratteristico,
leggermente acidulo,
aromatico

PASTA:
morbida, friabile, umida,
con occhiature

CROSTA:
morbida, umida con
possibile
aperture e occhiature
superficiali



VACCINO

2





11

i Semistagionati

Taleggio DOP

*Valsassina
Lombardia*

COD. 40043 - 1,7/2 kg

Taleggio a latte crudo e pasta cruda che interpreta l'antica tradizione della Valsassina.

La produzione è molto limitata con stagionatura in grotte naturali, percorse da soffioni freschi con microclima molto favorevole. A maturazione completa, si presenta con la crosta rosata e microflora in superficie. Profumo intenso con note di cantina e sottobosco, mentre il sapore è pieno, dolce, leggermente acidulo e molto aromatico.



STAGIONATURA:
60 giorni

SAPORE:
intenso, estremamente
aromatico, con sentori
di pascolo, cantina e
sottobosco

PASTA:
compatta, morbida,
cremosa nel sottocrosta,
più friabile al centro

CROSTA:
lavata, rugosa,
di color rosato con
leggera fioritura
di microflora



VACCINO



A LATTE CRUDO



Stracchino a latte crudo. Formaggio molle, tradizionale delle valli lombarde.

Deve il suo nome alle mucche **"stracche"** (stanche) **al rientro dagli alpeggi, il cui latte era minore in quantità, ma più ricco in grassi e sapore.** Questo ha da sempre conferito al formaggio la particolare cremosità e intensità aromatica. **Il nostro stracchino è prodotto con solo latte lavorato "a munta calda"** (appena munto), caglio e sale, senza aggiunta di fermenti. Fresco e delicato. La crosta sottile, chiara, la pasta uniforme e morbida dal color paglierino e la spazzolatura a secco lo rendono un formaggio dal **gusto dolce e fragrante per ritrovare tutto il sapore del latte.**

Stracchino a munta calda

*Val Taleggio
Lombardia*

COD. 42028 - 1,7/2 kg



STAGIONATURA:
minimo 60 giorni

SAPORE:
dolce, delicato,
ma caratteristico per la
lavorazione a latte crudo

PASTA:
morbida e lievemente
elastica

CROSTA:
lavata, sottile, rugosa,
tendente al rosato



VACCINO



A LATTE CRUDO

Toma della Valsesia

*Parco Naturale dell'Alta
Valsesia - Piemonte*

COD. 42020 - 2/2,5 kg

COD. 42021 1/2 forma - 1,5 kg

La nostra toma viene prodotta **con il latte del Parco Naturale Alta Valsesia, Piemonte, in un ambiente incontaminato, stagionata in grotta a oltre 1000 di altitudine.**

Formaggio a latte crudo. Il sapore è pieno e aromatico, **con sentori erbacei che riflettono i pascoli montani della zona.** La stagionatura può variare da poche settimane a diversi mesi, evolvendo il gusto da delicato a deciso.



STAGIONATURA:
60/90 giorni

SAPORE:
dolce, intenso, di latte
fresco

PASTA:
morbida, color avorio,
con fine occhiatura

CROSTA:
sottile, morbida, giallo
paglierino con muffe,
diventa più dura, rugosa,
sul grigio/marrone
quando più stagionata



VACCINO



A LATTE CRUDO



Il "Salva" che vi proponiamo nasce da latte intero, ed è stagionato per minimo tre mesi in grotta.

Le forme vengono manualmente rivoltate, pulite, spazzolate e pazientemente trattate con acqua, sale e olio per ottenere un prodotto dal gusto aromatico inconfondibile.

La pasta è bianca, diventa paglierina e il sapore si fa intenso, aromatico, con rara occhiatura fine e irregolare.

Salva Cremasco DOP

*Valsassina
Lombardia*

COD. 40047 - 3 kg



STAGIONATURA:
minimo 90 giorni
in grotta

SAPORE:
intensità media, in
aumento con la
stagionatura, con forte
nota aromatica

PASTA:
molle, semi-dura
con occhiatura fine e
irregolare

CROSTA:
sottile, rugosa, color
rosato con leggera
fioritura di microflora



VACCINO



A LATTE CRUDO

Il Prospero Pecorino alle pere

Toscana

COD. 42101 - 1,3 kg

COD. 42100 - 500 g il piccolo

Dalla maestria e dall'ingegno di un creativo casaro, arriva un pecorino a latte toscano che sorprende per delicatezza e aroma. Attraverso una procedura innovativa, il sapore del latte incontra quello delle pere.

La pera si rivela come una nota aromatica discreta, estremamente naturale e non invadente, che rivela solo in fondo al palato la sua effettiva presenza, accompagnata da un delizioso aroma retronasale, esaltato da **una stagionatura di almeno 60 giorni**.



STAGIONATURA:
minimo 60 giorni

SAPORE:
aromatico, leggermente
fruttato

PASTA:
compatta, fondente, con
occhiature minute e
irregolari

CROSTA:
sottile di colore giallo,
uniforme



OVINO



Il nostro Pecorino al Pistacchio di Bronte viene realizzato in Toscana e rappresenta un ideale ponte fra la tradizione casearia di questa regione e la Sicilia.

Questa prelibatezza si caratterizza per l'aggiunta dei pistacchi verdi di Bronte DOP, varietà di pistacchio siciliano DOP nonché presidio Slow Food.

La crosta è gialla, punteggiata dai pistacchi. La pasta è elastica e compatta. **La stagionatura varia dai 60 ai 120 giorni.** Si contraddistingue per l'aroma fresco con note vegetali e cenni di tostatura, ottima persistenza e nota aromatica sul fondo del palato.

Pecorino al Pistacchio

*Toscana con pistacchi di
Bronte DOP*

COD. 42121 - 1,3 kg

COD. 42128 - 500 g il piccolo



STAGIONATURA:
minimo 60 giorni

SAPORE:
di latte con note vegetali
e cenni di tostatura

PASTA:
compatta e elastica

CROSTA:
asciutta, irregolare



OVINO

Pecorino toscano *DOP - Fresco*

Toscana

COD. 42122 - 1,8 kg

È prodotto esclusivamente con latte di pecora **proveniente da pascoli dell'areale della Maremma e alcuni comuni di Lazio e Umbria**. Questo incantevole formaggio ha un sapore dolce e un aroma di latte. **Il Pecorino Toscano fresco è a pasta tenera e ha un periodo di maturazione minimo di 20 giorni**. Si riconosce per la forma cilindrica e per il marchio della DOP toscana sullo scalzo. Ha una crosta sottile di colore giallo, uniforme, liscia e morbida. La pasta di colore bianco/giallo chiaro, presenta qualche occhiatura irregolare e ben distribuita. **L'odore è delicato, di burro e fieno. Il sapore è dolce e pulito. Alla masticazione è abbastanza consistente, senza essere dura.**



STAGIONATURA:
40 giorni

SAPORE:
dolce, di latte con note
vegetali

PASTA:
compatta, palatabile

CROSTA:
sottile, liscia, morbida



OVINO



Il Parco Naturale della Valsesia è il territorio all'origine di questo caprino vincitore di importanti premi. Il latte delle capre **allevate nei pascoli dell'Alta Valsesia**, la complessa tecnica di produzione, la **stagionatura in grotta naturale a oltre quota 1100 metri**, lo rendono una **prelibatezza esclusiva e rara**.

Stagionatura e gusto possono variare in maniera sensibile a seconda delle stagioni e delle annate, incrementando il fascino di questo formaggio. Con pochi mesi di permanenza sui legni il gusto è delicato, morbido, soave, mentre una stagionatura più lunga accresce le note aromatiche e lo sviluppo di una gradevolissima nota acidula.

Cappello del Mago

*Parco Naturale dell'Alta
Valsesia - Piemonte*

COD. 42200 - 1 kg



STAGIONATURA:
90/150 giorni

SAPORE:
persistente, delicato,
che si intensifica
gradualmente
con la stagionatura

PASTA:
compatta, leggermente
gessata al centro

CROSTA:
rugosa e di un colore
tendente all'ocra scuro



CAPRINO

Gianduiotto di Capra

*Parco Naturale dell'Alta
Valsesia - Piemonte*

COD. 42357 - forma intera - 7 kg

COD. 42319 - 1/2 forma intera - 3,5 kg

COD. 42321 - spicchio - 1,7 kg

Dal parco Naturale della Valsesia arriva questo gianduiotto a latte crudo di capra.

La rottura della cagliata è a chicco di riso, la lavorazione a pasta semi-cotta.

La forma peculiare, che omaggia il famoso cioccolatino piemontese, non è solo un vezzo estetico.

Permette infatti l'ottenimento di una consistenza unica e un'assunzione lenta del sale.

Il sapore è dolce, con sensazioni erbacee spiccate, che ricordano i pascoli di altura. La stagionatura di 90 giorni sprigiona inebrianti profumi di cantina. Le note ircine sono evidenti ma mai troppo marcate.



STAGIONATURA:
90/120 giorni

SAPORE:
di latte, ircino, con
piacevole tono lievemente
amarognolo e sentori di
pascolo, tipo delle tome di
alpeggio

PASTA:
morbida, burrosa, con
occhiatura irregolare

CROSTA:
sottile e di colore grigio,
con variazioni dal giallo
al rosso legate alla
formazione di muffe



CAPRINO



A LATTE CRUDO

Formaggio a latte vaccino, tipico della tradizione bergamasca e vessillo del caseificio che lo produce dalla metà del secolo scorso.

Presenta una pasta morbida e compatta di colore bianco paglierino con crosta sottile e rosata e un sapore dolce e leggermente aromatico. Le cure particolari riservate alla fase di produzione, ancora artigianale e alla stagionatura di 2 mesi, permettono di conservare il sapore autentico di una volta.

Primavera di Caravaggio

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42042 - 2 kg



STAGIONATURA:
45/60 giorni

SAPORE:
dolce e leggermente
aromatico

PASTA:
morbida e compatta

CROSTA:
sottile e rosata



VACCINO

3





11

gli Stagionati

Sol di Capra

Campidano Sardegna

COD. 42208 forma intera - 15 kg

COD. 42209 1/4 forma - 4 kg

COD. 42210 1/8 forma - 2 kg

Una esclusiva produzione limitata. Latte da capre allevate nell'areale del Campidano. Un formaggio di capra lavorato come i grandi formaggi da grattugia, a pasta dura, cotta. La maturazione è lenta da coagulazione presamica del latte di capra fresco parzialmente scremato per affioramento. La consistenza della pasta è compatta leggermente granulosa, asciutta. Il gusto è sapido e pieno, ma non piccante.

La stagionatura di almeno 6 mesi restituisce un sapore tipicamente caprino con un aroma fragrante e delicato caratterizzato da una piacevole venatura dolce.



STAGIONATURA:
almeno 180 giorni

SAPORE:
dolce, leggermente ircino

PASTA:
compatta, burrosa da
giovane. e granulosa con
la stagionatura

CROSTA:
dura e irregolare, rugosa



CAPRINO

Il Sol di Pecora è uno straordinario formaggio sardo prodotto nell'areale della Gallura. La sua consistenza è tipica di prodotti da grattugia, ma l'utilizzo del latte di pecora crea un'esperienza gustativa nuova ed entusiasmante. Ha un gusto dolce, intenso, con aromi di frutta secca, aromatico ed armonico. È un formaggio caratterizzato da scarsa presenza di lattosio.

Sol di Pecora

*Gallura
Sardegna*

COD. 42112 forma intera - 16 kg

COD. 42114 1/4 forma - 5 kg

COD. 42115 spicchio - 1,5 kg



STAGIONATURA:
15/18 mesi

SAPORE:
dolce, aromatico, con
note di frutta secca

PASTA:
dura, bianca leggermente
gessata al centro

CROSTA:
dura, liscia, tendente
all'ocra



OVINO

Pecorino Toscano DOP stagionato

Toscana

COD. 42102 - 2,5 kg

COD. 42107 spicchio - 250 g

Solo latte intero, proveniente da allevamenti nell'areale designato dalla DOP. Il sapore è fragrante, caratteristico, dolce, con note di noci e nocciole. Palatabile e avvolgente. La pasta è compatta, granulosa, ma mai secca, con lievissima occhiatura rada e regolare. **Stagionatura che è di almeno 120 giorni, ed esalta le sue caratteristiche senza mai raggiungere note troppo piccanti**, in virtù della qualità dei latti di origine e della capacità del casaro.



STAGIONATURA:
120/150 giorni

SAPORE:
profumo e sapore intensi
con garbo, note di frutta
secca a guscio

PASTA:
compatta, granulosa, ma
fondente, mai secca

CROSTA:
sottile di colore giallo,
uniforme, liscia,
compatta



OVINO



Il latte intero di origine toscana si impreziosisce con brisure di tartufo nero estivo.
La pasta è compatta e leggermente friabile, di colore avorio con venature scure date dalle scaglie di tartufo.
Al taglio sprigiona un profumo intenso e inconfondibile, dove le note lattiche del pecorino si fondono con l'aroma deciso e persistente del tartufo.

Pecorino al Tartufo

Toscana

COD. 42125 - 1,3 kg



STAGIONATURA:
90 giorni

SAPORE:
note lattiche intense
unite all'aroma del tartufo

PASTA:
compatta, con tartufo in
cagliata

CROSTA:
dura, irregolare



PECORINO

Monteveronese *d'Alleva di Malga DOP*

Monti Lessini
Veneto

COD. 42346 intero su ordinazione - 6/8 kg

COD. 42348 1/4 forma - 1,5/2 kg

COD. 42347 1/8 forma - 700/1000 g

Latte vaccino parzialmente scremato **prodotto esclusivamente quando le mandrie sono in alpeggio**, nel periodo che va da circa fine maggio a settembre, in base alle condizioni meteo. Siamo nelle montagne del veronese.

La versione di malga si distingue per la produzione artigianale estiva, quando il bestiame si nutre di erbe e fiori spontanei che donano al formaggio profumi e aromi unici.

Formaggio a latte crudo fra i più prestigiosi della tradizione italiana, ha una pasta caratterizzata dal colore giallo proprio grazie all'alimentazione al pascolo.

Stagiona almeno 12 mesi, arriva solitamente a 18. Alla degustazione rivela un sapore deciso, con sentori di burro maturo, sfumature di fieno e di erbe aromatiche.

Presidio
SlowFood



STAGIONATURA:
12-18 mesi

SAPORE:
deciso, con sentori di
burro maturo, sfumature
di fieno e di erbe
aromatiche.

PASTA:
semidura, compatta

CROSTA:
naturale, dura, di colore
bruno-ocra



VACCINO



Il formaggio di alpeggio per eccellenza, simbolo della tradizione casearia valtellinese.

Formaggio a latte crudo. Prodotto esclusivamente durante l'estate, in alpeggio, dove il bestiame si nutre di erba fresca. Lavorato esclusivamente nelle malghe di alta quota. "Bitu" significa "perenne" e richiama l'attitudine di questo formaggio all'invecchiamento.

La pasta è compatta, di colore paglierino, e il sapore è ricco e complesso, con note che si intensificano con la stagionatura, che può durare anche oltre dieci anni.

Bitto DOP

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42004 forma intera - 10 kg

COD. 42003 1/4 forma - 2,5 kg



STAGIONATURA:
almeno 70 giorni

SAPORE:
deciso, molto aromatico

PASTA:
compatta, elastica,
fondente al palato,
granulosa con la
stagionatura

CROSTA:
sottile e non trattata



VACCINO



A LATTE CRUDO



Ragusano DOP

*Territorio Ibleo
Sicilia*

COD. 42135 - 13 kg

COD. 42136 spicchio - 250 g

Formaggio a pasta filata, da latte vaccino intero e crudo.

Da disciplinare la lavorazione è artigianale e avviene solo con strumenti in legno. La forma si presenta leggermente deformata a causa della corda che la tiene sospesa durante la stagionatura.

Le vacche, di razza Modicana, pascolano prevalentemente nel territorio Ibleo. Si alimentano in primavera ed estate di erbe spontanee o da erbai coltivati. I foraggi in esubero integrano il pascolo nelle stagioni successive.

Dolce nei primi mesi di stagionatura, con la maturazione accentua i sentori erbacei e una piccantezza contenuta.



STAGIONATURA:
60/90 giorni

SAPORE:
Sentori erbacei da
pascolo, piccantezza
mai invadente

PASTA:
filata, compatta

CROSTA:
dura, ambrata



VACCINO



A LATTE CRUDO



Formaggio a latte ovino intero, crudo, aromatizzato con zafferano e pepe in grani.
Siamo a Enna, cuore della Sicilia. Il caseificio, a 700 m sul mare, è circondato da pascoli e campi di cereali.
Gli ovini, di razza Comisana, pascolano tutto l'anno su un'estensione di 95 ettari di terreni.
Primavere piovose ed estati umide, coprono il territorio di una ricca vegetazione a macchia mediterranea, con forte presenza di finocchietto e rosmarino. Lo zafferano è prodotto dall'azienda stessa.
Stagionato su assi di legno è aromatico e dolciastro nei primi mesi di stagionatura.
Più maturo, si fanno evidenti le note aromatiche e piccanti.

Piacentinu Ennese
DOP

*Monti Erei - Valle del
Dittaino - Sicilia*

COD. 42133 - 3,5/4 kg

COD. 42134 spicchio - 450/500 g



Presidio
SlowFood

STAGIONATURA:
almeno 90 giorni

SAPORE:
complesso, armonico,
floreale

PASTA:
semidura, compatta, color
giallo oro

CROSTA:
dura, irregolare



PECORINO



A LATTE CRUDO

Branzi

*Val Brembana
Lombardia*

COD. 42027 - 7 kg

COD. 42025 1/2 forma - 3,5 kg

COD. 42024 spicchio - 1,7 kg

Il tipico formaggio latteria della Val Brembana rivisitato dall'esperienza dei casari della Val Taleggio che lo lavorano interamente a latte crudo.

La pasta semicotta determina l'elasticità tipica di questo formaggio che può presentare un occhio più o meno rotondo a seconda della flora lattica naturalmente presente.

In questa versione viene stagionato almeno 5 mesi.

Ha un sapore ricco, intenso e aromatico, con note di erbe e fieno.



STAGIONATURA:
almeno 150 giorni

SAPORE:
dolce, caratteristico, con
note di fieno di media
intensità

PASTA:
morbida ed elastica,
con occhiatura media
irregolare

CROSTA:
sottile, liscia, di color
paglierino



VACCINO



A LATTE CRUDO



Formaggio pregiato, prodotto esclusivamente nei mesi estivi **sopra i 1.500 metri di altitudine**, nei **pascoli incontaminati della Valle d'Aosta**. Qui le vacche si nutrono di **erbe spontanee ricche di aromi**, che conferiscono al **latte crudo un profilo unico, complesso e intenso**. Il latte deve essere lavorato entro poche ore dalla mungitura.

La pasta semicotta è fondente, morbida, elastica. Il sapore ricco, persistente con sentori erbacei e floreali.

La stagionatura si protrae per almeno 3 mesi in grotte a roccia viva, con un elevato grado di umidità.

Fontina DOP di alpeggio

Valle d'Aosta

COD. 42137 forma intera - 8 kg

COD. 42138 1/4 forma - 1 kg



STAGIONATURA:
almeno 90 giorni
in grotta

SAPORE:
ricco, persistente. con
sentori erbacei, floreali

PASTA:
semicotta, fondente,
morbida e elastica

CROSTA:
sottile e regolare



VACCINO



A LATTE CRUDO



Casera DOP Stravecchio

*Valtellina
Lombardia*

COD. 40006 forma intera - 6 kg

COD. 42077 1/4 forma - 1,5/2 kg

Un classico della Valtellina, questo **Casera Stravecchio** si distingue per una stagionatura che arriva a 300 giorni. Gli ambienti di stagionatura sono freschi e umidi. Le forme vengono regolarmente girate e trattate su assi di legno di abete. Ne deriva un sapore deciso e complesso, con marcate note di frutta secca, burro fuso, erbe di montagna. La pasta è compatta, leggermente friabile, di colore giallo ambrato intenso e una piacevole piccantezza finale.



STAGIONATURA:
300 giorni

SAPORE:
deciso, con marcate note
di frutta secca, burro fuso,
erbe di montagna

PASTA:
compatta,
leggermente friabile

CROSTA:
Naturale, dura-asciutta,
talvolta con leggere
fioriture



VACCINO



In Valtaleggio il termine Roccolo individua una costruzione a forma cilindrica, un tempo utilizzata dai cacciatori come postazione per la caccia con le reti. Da qui prende il nome.

Questo formaggio a latte vaccino presenta una peculiarità: è a maturazione centripeta, ovvero dall'esterno verso il cuore. Questo contribuisce a donare alla pasta una leggera burrosità nella parte esterna mentre al centro rimane bianca e friabile. **Il gusto è così duplice: estremamente intenso e dolce nella parte esterna e leggermente acidulo e fresco verso il centro.** La stagionatura media è di 6 mesi.

Roccolo della Valtaleggio

*Valtaleggio
Lombardia*

COD. 42043 - 2,5 kg

COD. 42078 300/350 g - il piccolo



STAGIONATURA:
180 giorni

SAPORE:
deciso, con sentori di
burro maturo, sfumature
di fieno e di erbe
aromatiche

PASTA:
a maturazione centripeta:
burrosa-gessosa

CROSTA:
sottile e rugosa,
di colore bruno



VACCINO

4





11

gli Erborinati

Gorgonzola Dolce DOP Extracremoso

*Novarese
Piemonte*

COD. 42309 - 10/12 kg

COD. 42311 1/2 forma - 5/6 kg

COD. 42312 1/4 forma - 2,5/3 kg

Vi offriamo un gorgonzola davvero artigianale, **prodotto con latte vaccino intero proveniente da allevamenti ubicati esclusivamente in provincia di Novara**. Il processo produttivo è quello di una volta che non spinge sulle automazioni, ma investe ancora nella sapienza dell'uomo e nei tempi necessari per far lavorare gli enzimi e sviluppare le muffe. **Durante la fase di stagionatura le forme vengono rivoltate periodicamente sulle assi di legno**, dopo essere state forate sulle due facce per permettere lo sviluppo dell'erborinatura.

Portiamo la stagionatura a 80 giorni. Oltre il minimo consentito di 50 giorni.

Per questo sappiamo di offrire una cremosità senza pari, e una pasta dalla struttura elastica con un gusto dolce e avvolgente.



STAGIONATURA:
almeno 80 giorni

SAPORE:
dolce, avvolgente,
leggermente piccante,
caratteristico

PASTA:
extra-cremosa,
strutturata, elastica

CROSTA:
rugosa, umida, aspetto
rosato arancione
senza screpolature o
spaccature



VACCINO

Il nostro Gorgonzola piccante, compatto, deciso, ma comunque soave ed armonico è un gorgonzola artigianale prodotto con solo latte vaccino intero proveniente unicamente dagli allevamenti ubicati in provincia di Novara. Per questa lavorazione viene utilizzato un particolare tipo di caglio di vitello in pasta e una miscela selezionata di fermenti e spore di *Penicillium*. Particolare cura è prestata alla salatura a secco manuale. Fascette e tavole di stagionatura sono rigorosamente in legno in celle a temperatura e umidità modificate in base alla fase di maturazione. Dopo la fase di stagionatura di 3 mesi come da disciplinare Dop, passa a una cella di affinamento dove viene portato a 4-5 mesi di stagionatura.

Gorgonzola piccante DOP

*Novarese
Piemonte*

COD. 42310 - 10/12 kg

COD. 42313 1/2 forma - 5/6 kg

COD. 42314 1/4 forma - 2,5/3 kg



STAGIONATURA:
minimo 120 giorni

SAPORE:
armonico, intenso,
piccante, deciso

PASTA:
compatta e sostenuta

CROSTA:
rugosa, aspetto
rosato arancione senza
screpolature
o spaccature.



VACCINO

Deliblù

*Valsassina
Lombardia*

COD. 42305 - 5 kg

COD. 42322 1/2 forma - 2 kg

Solo latte di montagna per questo erborinato piccante di capra. Siamo nel territorio della Valsassina.

La tecnica produttiva è molto simile a quella del gorgonzola. La consistenza della pasta è soda, cremosa e uniforme, con la presenza delle tipiche venature blu del *Penicillium Roqueforti*.

Il gusto sapido e i profumi stuzzicanti conferiti dalle muffe si abbinano armonicamente al caratteristico sapore del latte caprino di montagna.

La stagionatura arriva ai 60 giorni, durante i quali il formaggio sviluppa un profilo aromatico complesso, con sentori di sottobosco, erbe aromatiche e una leggera nota animale.



STAGIONATURA:
60 giorni

SAPORE:
sapido, aromatico,
leggermente piccante

PASTA:
erborinata, soda,
compatta,
friabile, cremosa e
uniforme

CROSTA:
crosta umida
leggermente
rugosa



CAPRINO



Gli allevamenti di bufala che danno origine a questo formaggio erborinato, si trovano nell'areale delle valli bergamasche. **I capi di bufala sono alimentati con foraggi prodotti nella stessa azienda agricola. La sala mungitura è adiacente al caseificio.**

La pasta è tendenzialmente burrosa, attraversata dalle irregolari venature blu delle muffe nobili. Il profumo è deciso, con note di latte maturo e muffe, che con il progredire della stagionatura si arricchiscono di sentori di sottobosco e fungo. **Il sapore è intenso e lungo nel finale, equilibrato dalla rotondità del grasso tipico del latte di bufala.** La stagionatura minima è di 90 giorni, ma il formaggio esprime il meglio delle sue qualità sensoriali dopo sei mesi.

Blu di Bufala

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42255 - 6 Kg

COD. 42256 1/2 forma - 3 kg

COD. 42257 1/4 forma - 1,5 kg



STAGIONATURA:
minimo 90 giorni

SAPORE:
intenso, equilibrato dalla
rotondità del grasso del
latte di bufala

PASTA:
erborinata, burrosa,
densa, fondente

CROSTA:
asciutta, rigata



BUFALINO

Blu di Capra

*Valsesia
Piemonte*

COD. 42303 - 4/5 kg

COD. 42318 1/2 forma - 2 kg

Piemonte, alta Valsesia, è questa l'origine del latte che genera il Blu di Capra., un formaggio ad **erborinatura naturale** di grande lignaggio. **Dopo la foratura, durante la seconda fase della stagionatura, vengono affiancati dei pani di segale alle forme avviando la formazione delle spore.** Queste vengono attratte naturalmente dall'asciugatura della pasta e permettono il manifestarsi delle caratteristiche striature bluastre.

Si tratta di un formaggio dal grande equilibrio gustativo, che si compie fra note ircine delicate e avvolgenti.

L'erborinatura naturale è inizialmente poco accentuata. Con l'avanzare della stagionatura, le venature aumentano la loro presenza, veicolando complessità aromatica e un tono leggermente piccante.



STAGIONATURA:
almeno 60 giorni

SAPORE:
dolce, intenso, aromatico,
leggermente piccante

PASTA:
erborinatura naturale,
umida e cremosa al
cuore, più compatta nel
sottocrosta

CROSTA:
rugosa
a maturazione naturale



CAPRINO



A LATTE CRUDO



Solo latte intero da greggi che pascolano nell'areale di Foiano della Chiana, Siena. Il benessere animale e un latte che arriva in brevissimo tempo al caseificio sono all'origine di questo peculiare erborinato di pecora. Pasta erborinata, compatta e elastica. Il sapore è intenso, pieno e persistente, con note burrose, leggermente piccanti e sentori di sottobosco.

Blu di Pecora

*Val di Chiana
Toscana*

COD. 42130 - 3 kg



STAGIONATURA:
120 giorni

SAPORE:
pieno, persistente,
sottobosco

PASTA:
erborinata, compatta
elastica

CROSTA:
sottile e rugosa



OVINO

5





11

gli Speciali

Caciocavallo Podolico giovane

*Dall'Appennino
Molisano al Gargano*

COD. 42060 - 2/2,2 kg

Questo Caciocavallo è prodotto **esclusivamente con latte da vacche di razza Podolica**. Latte prezioso e peculiare. La Podolica infatti produce poco latte, ma particolarmente ricco di proteine e grassi nobili. Latte di transumanza! Il nostro produttore è rimasto tra i pochissimi a praticare questa antica pratica. **Lungo i tratturi, ogni anno sposta la sua mandria dal Molise alla Puglia. Sfruttando tutta la ricchezza dei prati polifiiti su cui le vacche pascolano, spostandosi.** Questo caciocavallo podolico a latte crudo, riflette le note erbacee e floreali e nel tempo acquisisce profumi complessi e persistenti, di pascolo e di macchia mediterranea: quali il finocchio selvatico, la liquirizia e il mirto di cui si nutrono le mucche.

La stagionatura di questo giovane formaggio si protrae dai 2 ai 4 mesi.



STAGIONATURA:
60/120 giorni

SAPORE:
soave, caratteristico,
di latte e pascolo

PASTA:
semidura, filata

CROSTA:



VACCINO



A LATTE CRUDO



Questo Caciocavallo è prodotto **esclusivamente con latte da vacche di razza Podolica**. Latte prezioso e peculiare. La Podolica infatti produce poco latte, ma particolarmente ricco di proteine e grassi nobili. Latte di transumanza! Il nostro produttore è rimasto tra i pochissimi a praticare questa antica pratica. **Lungo i tratturi, ogni anno sposta la sua mandria dal Molise alla Puglia. Sfruttando tutta la ricchezza dei prati polifiiti su cui le vacche pascolano, spostandosi.** Questo caciocavallo podolico a latte crudo, riflette le note erbacee e floreali e nel tempo acquisisce profumi complessi e persistenti, di pascolo e di macchia mediterranea: quali il finocchio selvatico, la liquirizia e il mirto di cui si nutrono le mucche.

La stagionatura di questo riserva si protrae dai 7 ai 12 mesi.

*Caciocavallo
Podolico
riserva*

*Dall'Appennino
Molisano al Gargano*

COD. 40061 - 1,7/2 kg



STAGIONATURA:
210/360 giorni

SAPORE:
intenso, aromatico con
note erbacee balsamiche

PASTA:
dura, filata

CROSTA:
dura, irregolare,
tendente al giallo ocra



VACCINO



A LATTE CRUDO

Manteca Podolica

*Dall'Appennino
Molisano al Gargano*

COD. 40062 - 250/350 g

Formaggio a pasta filata prodotto con **latte di vacca Podolica**. La manteca è un prodotto dell'antica tradizione casearia meridionale **la cui produzione era legata, in passato, alla necessità di conservare il burro per un periodo che fosse il più lungo possibile**, in modo tale da poterlo mantenere cremoso e profumato fino al momento dell'utilizzo. Il sapore è deciso, dolce ed aromatico. È particolarmente apprezzata quando, aperta la pasta esterna, il burro interno viene spalmato su fettine di pane caldo che permette di liberare il delicato aroma.



STAGIONATURA:
180 giorni

SAPORE:
dolce, sapido e con note
erbacee

PASTA:
morbida, burrosa

CROSTA:
forma bilobata, crosta
liscia color nocciola,
pasta color paglierino



VACCINO



Formaggio tipico della Val Taleggio, ormai prodotto solo da pochissimi e con tecniche antiche.

Latte crudo di razza Bruna e doppia pasta di stracchino.

Il segreto è nelle due mungiture e nelle due cagliate. Una del giorno prima, lasciata acidificare. L'altra fresca del mattino. Le cagliate vengono poi unite e nel corso della stagionatura, **il loro diverso grado di acidità favorisce la formazione di microfessure.** Le forme vengono stagionate in cantine umide e fresche, dove **le muffe presenti nell'ambiente si sviluppano spontaneamente all'interno delle microfessure.** Durante la stagionatura, le forme vengono forate con aghi metallici per facilitare la penetrazione dell'aria e la crescita delle muffe naturali, già presenti nell'ambiente o nel latte. **Ne risulta un gusto pieno, intenso, con le caratteristiche note di fieno.**

Strachitunt DOP

*Val Taleggio
Lombardia*

Presidio
SlowFood

COD. 42306 - 4/5 kg

COD. 42037 1/2 forma - 2,5 kg



STAGIONATURA:
minimo 70 giorni

SAPORE:
pieno, aromatico, intenso,
con caratteristiche note
di fieno

PASTA:
erborinata naturale,
cruda, morbida, elastica,
acquista compattezza con
la stagionatura

CROSTA:
lavata, classiche
venature verdi/brune
nella pasta, appena
percettibili dopo 70
giorni, più presenti con
la stagionatura



VACCINO



A LATTE CRUDO

Pecorino di Farindola

*Parco Nazionale del
Gran Sasso e Monti
della Laga - Abruzzo*

COD. 42116 - 1,2/1,6 kg

Il Pecorino di Farindola è un caso unico ed originale. La sua produzione avviene sul versante orientale del Parco Nazionale del Gran Sasso.

La sua preparazione è la sola al mondo **che prevede l'utilizzo del caglio di maiale** in luogo di quello di vitello o di origine vegetale. **La mungitura è manuale, da ovini allevati allo stato brado per buona parte dell'anno. La stagionatura va da un minimo di 8 mesi fino a oltre un anno.** La crosta viene lavata spesso, con un'emulsione di olio extravergine di oliva e aceto. Ha profumi legati al sottobosco e un gusto di grande equilibrio, bilanciato fra una piccantezza misurata e un sapore di latte ovino, addolcito dall'utilizzo del caglio di maiale.

Presidio
SlowFood



STAGIONATURA:
prodotto
stagionale.
Da 240 a 360
giorni e oltre

SAPORE:
pastoso, equilibrato,
leggermente piccante
con note dolci, muschiate,
profumo di sottobosco,
fungo, muffe nobili

PASTA:
granulosa, giallo
paglierino, leggermente
umida anche dopo lunga
stagionatura

CROSTA:
gialla, con la
stagionatura diventa
color marroncino
zafferano, striata



PECORINO



A LATTE CRUDO



Latte toscano, da pascoli maremmani di altissima qualità. Per stagionare viaggia verso le fosse di arenaria nel cuore dell'Appennino centrale, a Talamello.

Dopo 100 giorni dalla sua produzione, **il cacio viene avvolto in sacchi di lino e poi calato dentro le fosse rivestite da paglia di orzo, tenera e aromatica**. I caci vengono introdotti uno ad uno.

La fossa viene sigillata così da creare un ambiente privo di ossigeno. Dopo tre mesi il formaggio viene estratto. Sformato, simile a una pietra preziosa. La pasta, compatta e friabile, varia dal bianco avorio al giallo paglierino. **Il profumo è complesso e penetrante, con sentori di cantina, sottobosco, fieno e cuoio**. Al palato, **il sapore è robusto e persistente, mai troppo piccante**. Una leggera acidità ne amplifica la ricchezza aromatica.

Pecorino di Fossa Ambra di Talamello

*Val Marecchia
Appennino Romagnolo*

COD. 42119 - 1,2 kg



STAGIONATURA:
100 giorni in assi
di faggio e 90
giorni in fossa

SAPORE:
robusto e persistente,
mai troppo piccante.

PASTA:
compatta, densa, piena

CROSTA:
sottile e irregolare
per la fermentazione
anaerobica



OVINO

Castelmagno di alpeggio DOP

Valle Grana
Piemonte

COD. 40032 forma intera - 5 kg

COD. 42030 1/2 forma - 2,5 kg

COD. 42031 spicchio - 1 kg

Questo formaggio leggendario si produce solamente in un ristretto territorio della Valle Grana e solo nel periodo d'alpeggio tra maggio e ottobre, con lavorazione di latte crudo vaccino.

I pascoli sono situati al di sopra della borgata di Valliera fra 1600 e 1900 metri di altitudine e vantano una varietà di oltre 400 erbe e fiori che ne caratterizzeranno il sapore inimitabile. La stagionatura avviene in grotte di pietra scavate nel complesso di antiche baite della borgata di Valliera. La pasta è inizialmente di colore avorio e morbida, mentre con la maturazione acquista più compattezza e un colore più ambrato, a volte con infiltrazioni blu-verdastre dovute allo sviluppo di erborinature naturali.

Presidio
SlowFood



STAGIONATURA:
prodotto
stagionale.
Da 120 a 360 giorni
e oltre

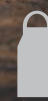
SAPORE:
strutturato, robusto,
complesso con
lievi note piccanti. Sentori
di erbe e fieno

PASTA:
semidura con possibile
erborinatura naturale

CROSTA:
sottile, rugosa,
dall'avorio all'ocra, con
possibili fioriture



VACCINO



A LATTE CRUDO





11



ilmangiarbene.it