

gli Affinati

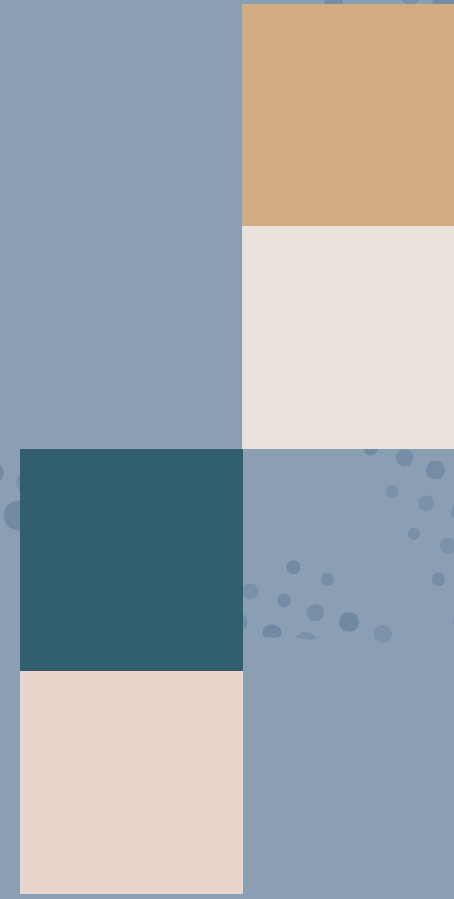


**MANGIAR
BENE®**

con **Antonello Egizi** #ilcaciaro

1

1



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.

Aprire 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

21



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.

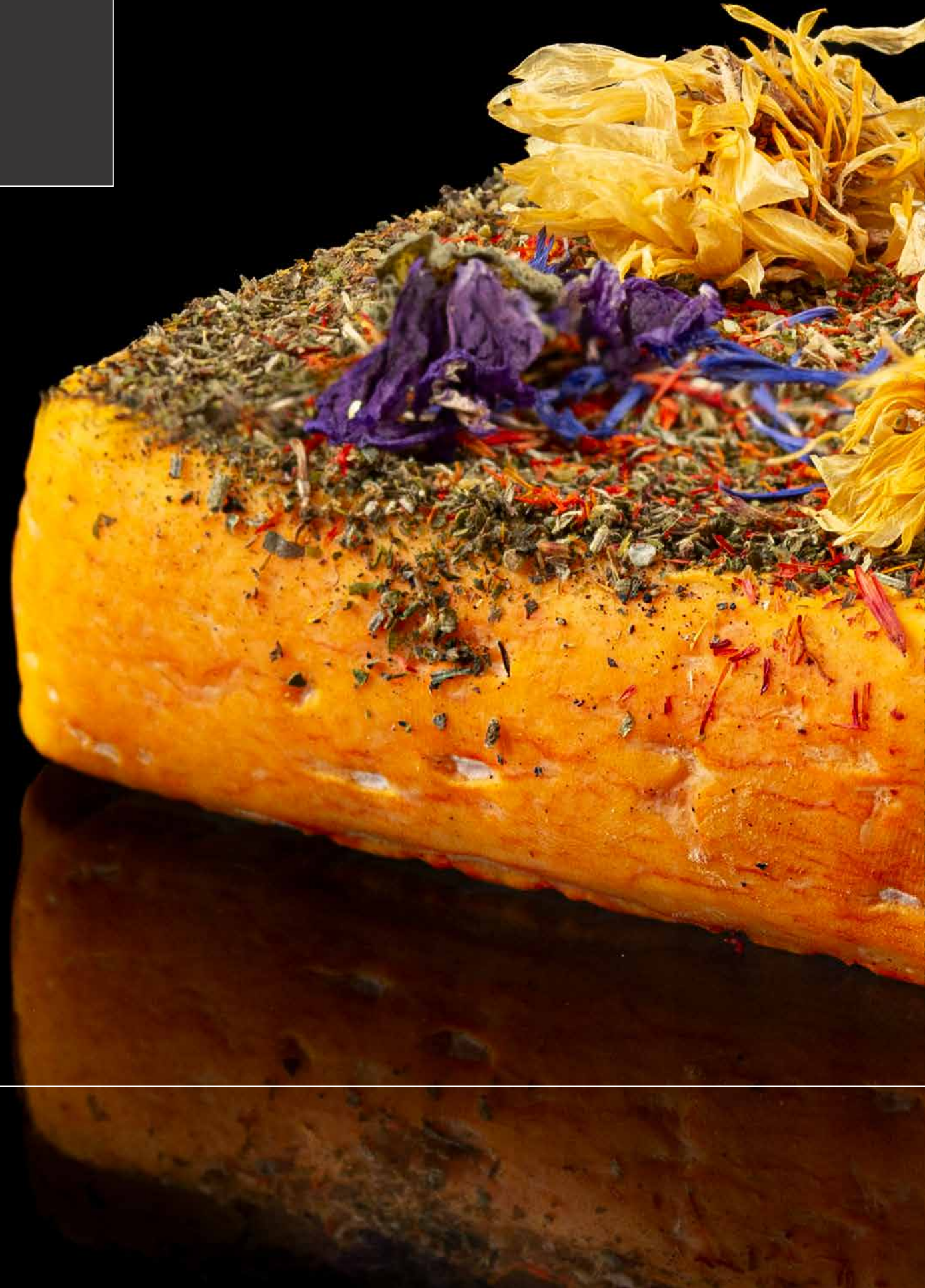
M
MANGIAR
BENE

Antonello Egizi
#Ucaciaro

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, Tartufo Nero estivo



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





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



Tulum *La Piramide*

*Salvia, Mezcal,
Tre consistenze di
Limone*

Formaggio caprino, a latte crudo, da piccoli allevamenti piemontesi. Una piccola forma che ricorda le linee delle antiche piramidi Maya. Stagionata per tre mesi su assi di rovere.

Si parte da uno spirit messicano: il Mezcal con le sue note affumicate e profonde. A fargli da contrappunto in questa tessitura arriva una pianta aromatica: la salvia. Il limone, infine, si presenta al palato in tre diverse consistenze: polvere, granella e candito. Un meticoloso gioco di pesi contrapposti che trova l'equilibrio tra dolcezza-acidità e sapori esotici e locali.

Consigliato con:
Vini bianchi freschi, leggeri e minerali, come un Vermentino o un Sauvignon Blanc.

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:
TALEGGIO
DI PECORA

PASTA:
ELASTICA

OVINO



COD: 43055 - 800 g/1 kg
forma intera

BASE:
CAPRINO DA LATTE
PIEMONTESE

PASTA:
COMPATTA

CAGLIO:
VEGETALE

CAPRINO



COD: 43060
200/250 g

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 crespate della crosta leggermente muffettata ospitano gli ingredienti di un affinamento da manuale. L'Aglione 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.

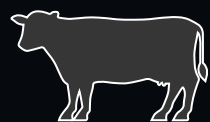
Abbinamenti consigliati: vini bianchi dell'Etna, dalla spiccata mineralità.



BASE:
STRACCHINO
DI ALPEGGIO

PASTA:
ELASTICA

VACCINO



COD. 43040 - 2 Kg
forma intera

A LATTE CRUDO



COD: 43041 - 400/500 g
spicchio

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.



BASE:
PECORINO
TOSCANO

PASTA:
SEMIDURA

OVINO



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

Latte di pezzata rossa per questa caciotta vaccina Umbra, base di questo affinato. Inaspettato per un formaggio umbro è l'incontro con il lavoro silenzioso del *Penicillium Candidum*. La crosta si popola così di muffa nobile, candida e dai sentori di sottobosco.

Il sottocrosta si fa fondente e cremoso, sviluppando sentori aromatici di panna. Il cuore rimane lattico e gradevolmente fresco di una leggera acidità.

A bilanciarla arriva la polvere di zucca

essiccata, che con la sua dolcezza offre un assaggio armonioso ed equilibrato.

Il Candido
Polvere di Zucca
violina su crosta fiorita



BASE:
CACIOTTA

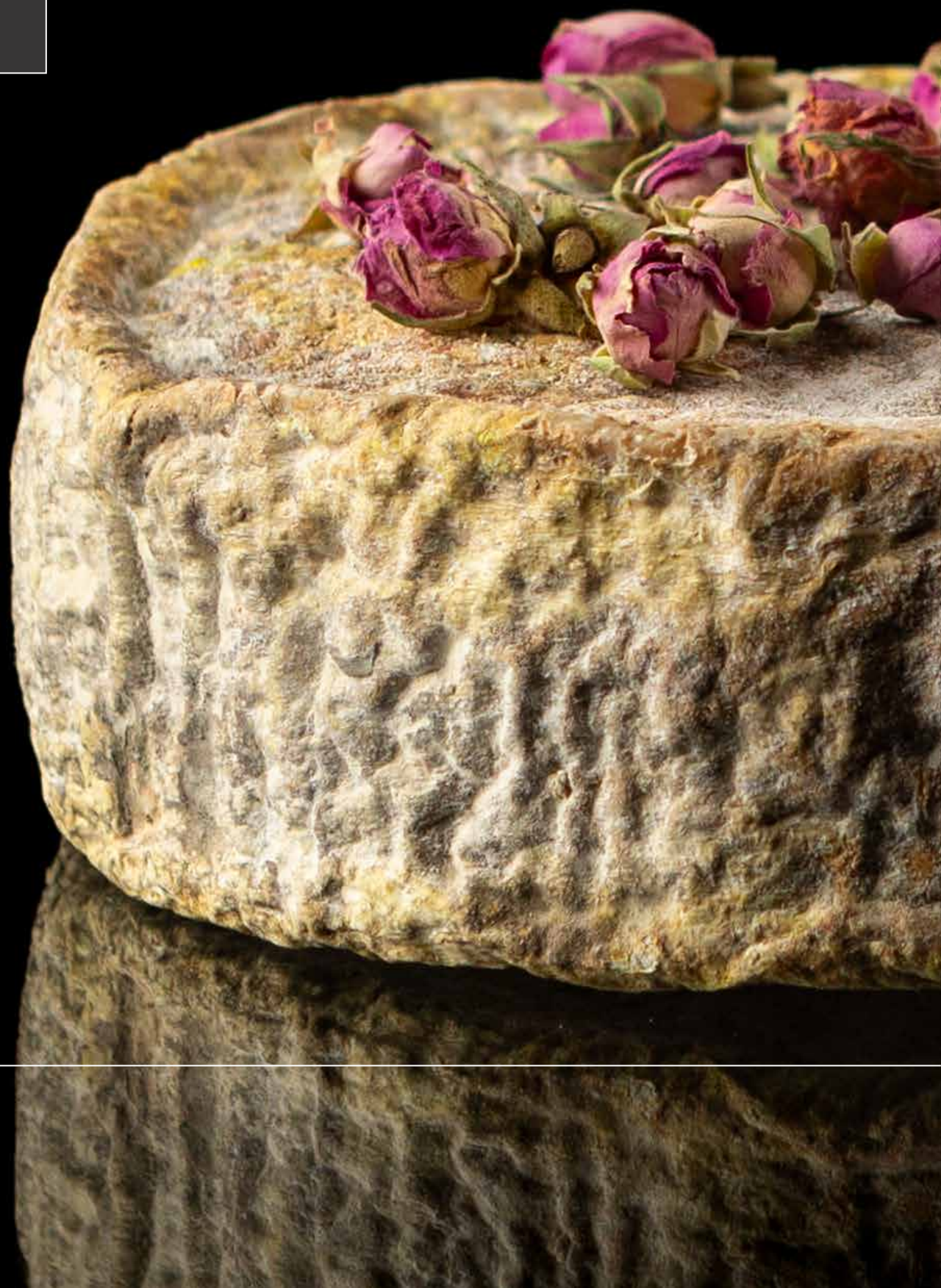
PASTA:
STRACCHINATA

VACCINO



COD: 43074 - 1/1,5 kg

3



gli Stagionati

11

Il Forziere

In cagliata: *Pepite di Arancia Candita, Pepe di Sichuan*

In crosta: *Polvere e granella di Arancia e Tequila*

Far lavorare gli ingredienti dall'interno, in cagliata. Questa è la peculiarità di questo affinato. Il latte è ancora in fase di coagulazione, ed è in questo momento che l'affinatore sceglie di incorporare le pepite di arancia candita e le bacche aggrumate del pepe di Sichuan. La dolcezza dell'agrumo candito contrasta con la sapidità e la leggera acidità di un latte ovino toscano, di alta qualità. Il pepe lavora discreto, aggiungendo note di agrumi, resina e un lieve piccante. In crosta, la polvere e la granella di arancia ribattono e amplificano le note trovate in pasta. Ad ogni assaggio il forziere rivela i tesori al suo interno.

Consigliato con:
Vini rossi di medio corpo, come un Chianti Classico o un Pinot Nero. In alternativa un vino bianco aromatico come un Sauvignon in grado di esaltare le note speziate del formaggio.

In un caratello di rovere vengono adagiate piccole caciottine di latte vaccino, ottenuto da vacche di razza Pezzata Rossa, allevate nel cuore dell'Umbria.

I caci riposano per almeno tre mesi, in compagnia di erbe di prato e boccioli di camomilla.

La dolcezza fruttata della camomilla si insinua lentamente nella crosta, spingendosi fino al cuore del formaggio. La pasta diventa più burrosa, accogliendo i sentori del Miele Millefiori, anch'esso umbro, raccolto nel Parco dei Monti Sibillini.

La permanenza in botte sviluppa sentori di mandorla fresca.

Una dolcezza balsamica, racchiusa in una gemma di golosità nata nel cuore incontaminato dell'Umbria.

Consigliato con:
Vini bianchi secchi e profumati, come un Vermentino o un Riesling. In alternativa, un vino bianco aromatico come il Gewürztraminer, per i suoi sentori speziati e fruttati.

Camillo

Affinato in caratello di rovere con Boccioli di Camomilla, Miele Millefiori dei Monti Sibillini, Meliloto

BASE:
PECORINO DA LATTE
TOSCANO

PASTA:
COMPATTA

OVINO



COD.43067 - 1,5/1,6 Kg



BASE:
CACIOTTINA UMBRA

PASTA:
COMPATTA,
BURROSA

VACCINO DA
PEZZATA ROSSA



COD. 43069 - 400/500 g





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

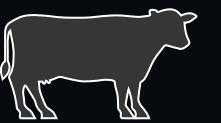
A LATTE CRUDO



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 latti: 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



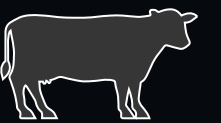
COD: 43005 - 1,8/2 kg
forma intera



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
FONDENTE

VACCINO



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

Zefiro

*Chartreuse gialla,
Zafferano e polvere di
Radice di Liquirizia*

I profumi trasportati dai venti che battono gli altopiani e le coste d'Abruzzo si possono riconoscere in questo affinato.

Si parte da un blu di capra e da subito il lavoro dell'affinatore si concentra nello smussare gli angoli più spigolosi di questo erborinato dalla grande personalità.

Lo fa con le erbe aromatiche della Chartreuse dei monaci certosini. Al nettare giallo si somma il lavoro dello zafferano, che in assonanza percorre il piano della dolcezza. Balsamica e erbacea arriva in

rinforzo la polvere della radice di liquirizia. La pasta erborinata così si trasforma, si fa più morbida e avvolgente, pur senza dimenticare il proprio carattere deciso e scabro.

BASE:
ERBORINATO

PASTA:
FONDENTE

CAPRINO



COD: 43073 - 3/3,5 kg





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.

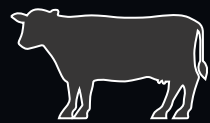
Abbinamento consigliato: vini muffati o passiti, si abbina anche al mondo birraio delle abbazie trappiste.



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 Piedirosso giovane, caratterizzato da bassa tannicità, elevata freschezza e sapidità.

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.

Chiostro

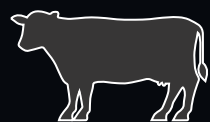
*Chartreuse gialla,
Aglio nero,
Meliloto,
Mix di fiori eduli*



BASE:
CACIOCAVALLO
PODOLICO

PASTA:
FILATA

VACCINO



COD: 43053 - 1.7/2 kg
forma intera

A LATTE CRUDO



BASE:
STRACCHINO
DI ALPEGGIO DOP

PASTA:
ELASTICA

A LATTE CRUDO



VACCINO



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

Tabacchèro

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

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.



BASE:
PECORINO
DI FOSSA

PASTA:
SEMI DURA

OVINO



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

COD: 42377 - 700/800 g
spicchio



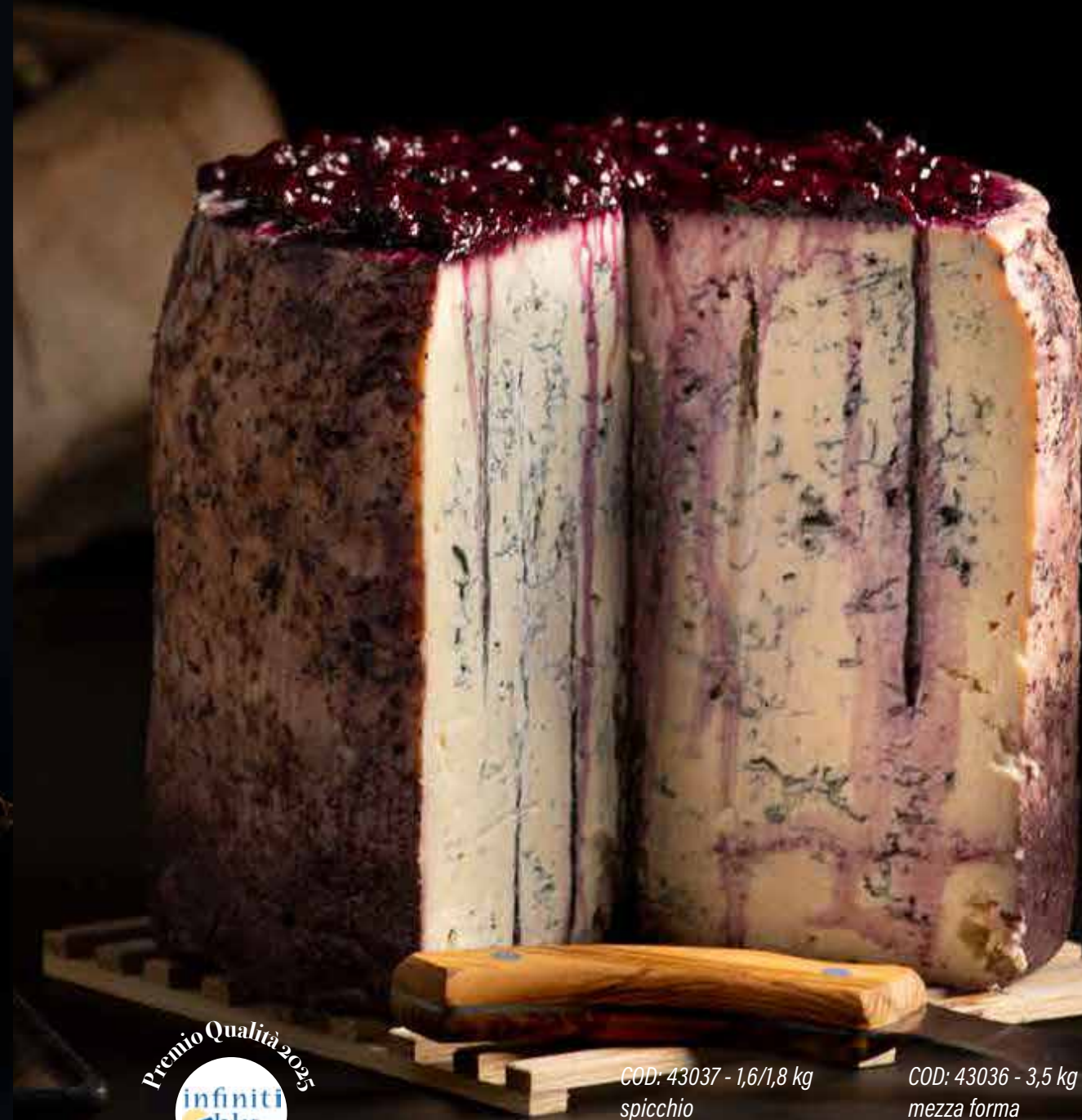
Pasta compatta e fondente in bocca, lunga stagionatura per un gusto intenso e decisamente aromatico.

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 mufte 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.



BASE:
ERBORINATO
DI BUFALA

PASTA:
CREMOSA

BUFALINO



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

COD: 43036 - 3,5 kg
mezza forma

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

Blu dell'Orso

*Mirtilli,
Miele di castagno dei
Monti Sibillini*



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



11

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.

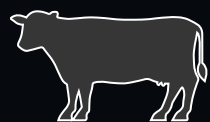
Corsaro

*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



COD 43032 - 0,9/1 Kg
spicchio

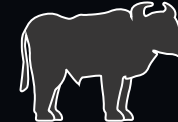
COD: 43033 - 1,8/2 Kg
metà

COD: 43034 - 3,5/4 Kg
forma intera

BASE:
ERBORINATO
DI BUFALA

PASTA:
CREMOSA

BUFALINO



Blu dell'Orso

*Le Praline
ricoperte da fine
cioccolato bianco.*

Il nostro affinato "Blu Dell'Orso" in versione praline ricoperte da fine cioccolato bianco con al cuore una raffinata e golosa farcia di formaggio di bufala, mirtilli e miele di castagno dei Monti Sibillini.



Il nostro affinato "Corsaro" in versione praline ricoperte da fine cioccolato fondente 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

*Le Praline
ricoperte da fine
cioccolato fondente.*



COD. 36272
scatola da 10 pz

COD. 36273
scatola da 64 pz

COD. 36274
scatola mista 10 pz
Blu dell'Orso e Corsaro





21

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.

Corsaro

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



COD: 43032 - 250 g ca.

Il Bruno

Aglione 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 - 250 g ca.





11

MANGIAR
BENE®

An abstract graphic design featuring a light blue background with a pattern of small, darker blue dots. On the left side, there is a vertical arrangement of four squares: a light orange square at the top, a white square below it, a dark teal square below that, and a light peach square at the bottom. To the right of these squares, the text 'MANGIAR BENE' is displayed in a bold, black, serif font. Above the text is a stylized logo consisting of three vertical bars of varying heights, resembling a stylized 'M' or a set of bars.

**MANGIAR
BENE®**

ilmangiarbene.it