



*gli Affinati  
nuovi inserimenti*



Il  
**MANGIAR  
BENE®**

con **Antonello Egizi** #ilcaciaro

## 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



BASE:  
PECORINO DEL  
SENESE

PASTA:  
COMPATTA

OVINO

A LATTE CRUDO



COD. 42103 - 1/1,2 Kg

## Cenerentola

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

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.

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

BASE:  
CACIOTTA  
DI VACCHE ROSSE

PASTA:  
BURROSA

VACCINO



COD. 43013 - 3 Kg

## Qubì

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. Qubì 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 forziero 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

## Roccolino al Sagrantino

Mosto e vinacce  
passite di Sagrantino  
dell'Umbria,  
Grappa bianca

L'affinatore sceglie di partire da un formaggio peculiare e audace. Un Roccolino della Valtaleggio. I lunghi mesi di stagionatura donano alla pasta una doppia anima: ambrata e cremosa in sottocrosta, bianca e friabile al cuore.

L'affinamento sceglie di unirlo al mosto e alle vinacce passite di Sagrantino, vitigno autoctono dell'Umbria. Una delle varietà più tanniche al mondo.

I polifenoli ingentiliscono la crosta brunita, la vorano al viola. La pasta si fa cremosa al cuore ed elastica nel sottocrosta.

La dolcezza del mosto e il profumo robusto e intenso delle vinacce, di mora e ciliegia, hanno il sapore di un colpo di scena.

Abbinamento consigliato:  
Sagrantino, Barolo, Amarone, Primitivo

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.

## Strafico

Foglie di fico,  
Grappa bianca



BASE:  
ROCCOLINO DELLA  
VALTALEGGIO

PASTA:  
ELASTICA

VACCINO



COD: 42079 - 250/350 g  
forma intera



BASE:  
PECORINO  
TOSCANO

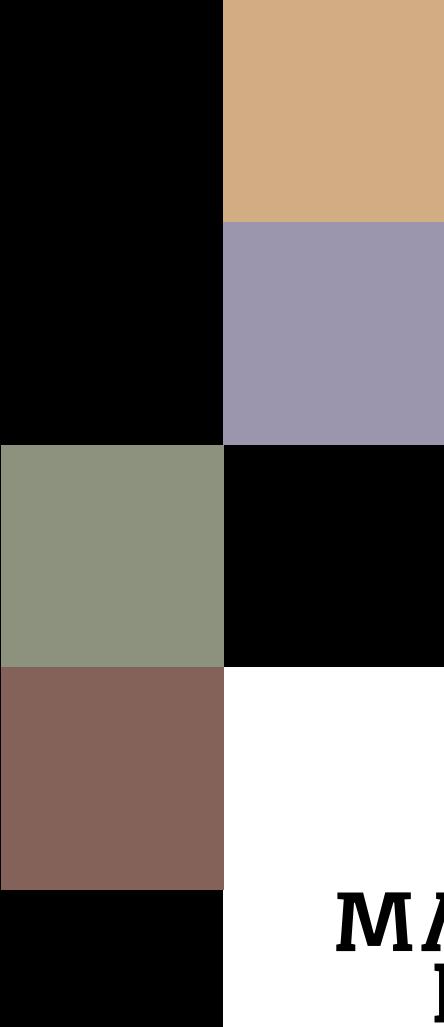
PASTA:  
SEMIDURA

OVINO



COD: 42378 - 500 g  
forma intera

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



**ilm  
MANGIAR  
BENE®**