



gli Affinati

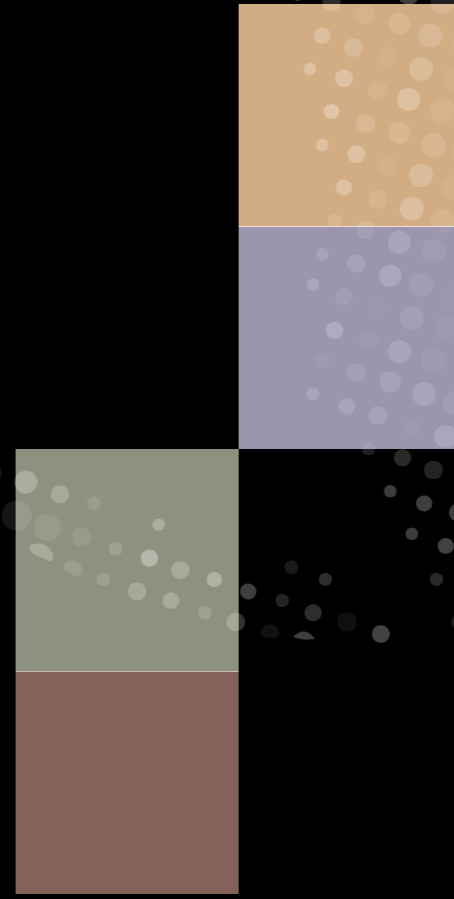


M
MANGIAR
BENE®

con **Antonello Egizi** #ilcaciaro

1

1




MANGIAR
BENE®

**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



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
#Ucciaciaro

Antonello Egizi

11

1



i Freschi

11

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 altipiani 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 olii 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 prato 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



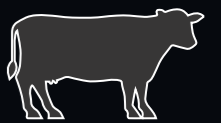
COD: 42340 - 200/250 g
forma intera



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 robiole.

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.

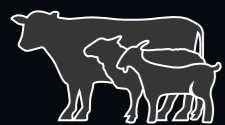
Abbinamento consigliato: vini bianchi ben strutturati o un Metodo Classico Brut.



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

*Aglio nero,
Meliloto,
Mix di fiori eduli*

Si parte da una base a latte crudo, storica e preziosa: l'autentico Stracchino della Valsassina DOP, 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'Aglio 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

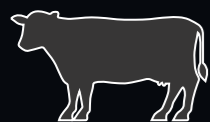
*Mandarino verde,
polvere di Meliloto*



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: 42347 - 1,3/1,5 kg
forma intera



M

3



gli Stagionati

11

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



A LATTE CRUDO





21

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

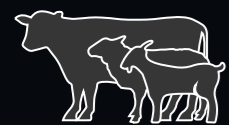
*Mix di erbe di
montagna secche,
Olio evo*



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
FONDENTE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



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



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
FONDENTE

VACCINO
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.

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.

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.

L'Occitano

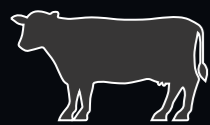
*Cacao amaro,
Essenza di lavanda,
Rosa damascena*



BASE:
STRACHITUNT
DOP

PASTA:
CREMOSA

VACCINO



COD: 43050 - 1,2 kg
spicchio

A LATTE CRUDO



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
FONDENTE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



COD: 43007 - 1.8/2 kg
forma intera



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

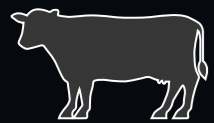
Fave di cacao Claudio
Corallo, Tabacco Kentucky,
Rum Hampden 8 anni,
Mezcal alipus, Miele di
eucalipto dei Monti Sibillini



BASE:
CACIOCAVALLO
PODOLICO

PASTA:
FILATA

VACCINO



COD: 43053 - 1.7/2 kg
forma intera

A LATTE CRUDO



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
COMPATTA

OVINO



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

COD: 42377 - 700/800 g
spicchio



21

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 muffe 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. Sapori 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

A LATTE CRUDO



COD: 43049 - 1/1,2 kg
spicchio



VACCINO



COD: 43048 - 4/5 kg
forma intera

Chiostro

*Chartrose giallo,
Aglio 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.

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

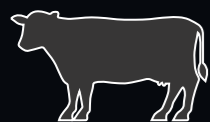
*Rum Hampden 8
anni, Uva passa, Fave
di cacao di Claudio
Corallo, Trebbie di orzo
maltato*

BASE:
STRACCHINO
DI ALPEGGIO DOP

PASTA:
ELASTICA

VACCINO

A LATTE CRUDO

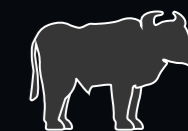


COD: 43041 - 1,5/2 kg
forma intera

BASE:
ERBORINATO
DI BUFALA

PASTA:
CREMOSA

BUFALINO



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

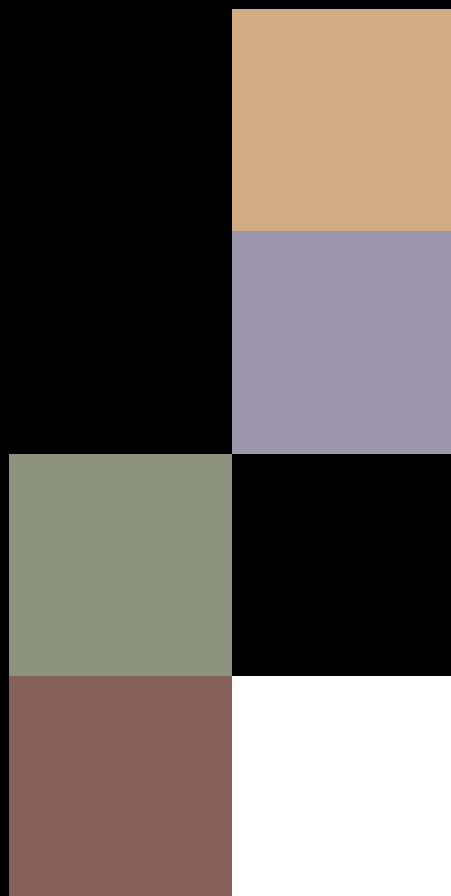
COD: 43033 - 3,5 Kg
metà

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





11



III
MANGIAR
BENE®