

## STORICO RIBELLE PRESIDIO SLOW FOOD ESTATE 2015



<b>CODICE</b>	31047M15
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Lombardia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	10 kg circa

Formaggio a pasta dura prodotto in alpeggio nei Calècc e Presidio Slow Food

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino crudo con aggiunta di latte caprino crudo e senza addizione di fermenti
<b>ASPETTO</b>	La crosta è liscia, robusta e di colore ocre carico, lo scalzo è concavo. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, con occhiatura rada ad occhio di pernice
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato nel prodotto di pochi mesi, diventa sempre più fruttato con la stagionatura, con note di pesca e ananas
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 6 anni
<b>PRODUTTORE</b>	Valli del Bitto - Gerola Alta (SO)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un formaggio di eccezionale qualità che aumenta ancor di più le sue qualità con le lunghe stagionature; un simbolo dell'arte casearia lombarda e un esempio della grande forza della tradizione
<b>CURIOSITÀ</b>	Il nucleo storico della produzione si trova nelle valli Gerola e Albaredo (SO). Il formaggio si produce in alpeggio, a un'altitudine che va dai 1400 ai 2000 mt. I produttori praticano il pascolo turnato: nei tre mesi di alpeggio, la mandria è condotta attraverso un percorso a tappe, dalla stazione più bassa a quella più alta. Lungo la via, i tradizionali calècc, millenarie costruzioni in pietra, proteggono la zona di caseificazione e fungono da baita di lavorazione itinerante, così che il latte non debba viaggiare a lungo e possa essere lavorato prima che il suo calore naturale si disperda. Per verificare le condizioni del bestiame, i monticatori mungono solo a mano. La salatura del formaggio avviene a secco, così da formare una crosta più delicata, per una migliore maturazione
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Un eccellente formaggio da degustare in purezza, da accompagnare a un bicchiere di vino rosso quando stagionato o a una bollicina quando giovane