

STORICO RIBELLE ESTATE 2023



CODICE	31047M23
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino Caprino Crudo
PESO	11 kg circa

Un grande formaggio prodotto secondo tradizione in alpeggio nei Calècc

DESCRIZIONE	Latte vaccino crudo con aggiunta di latte caprino crudo, senza fermenti aggiunti
ASPETTO	La crosta è liscia, robusta e di colore oca carico, lo scalzo è concavo. La pasta è compatta con un colore tendente al giallo
SAPORE	Al palato è dolce ed estremamente burroso; le note sensoriali evolute virano al legno, alla foglia di tabacco, alla cantina asciutta, mantenendo qualche nota erbacea e un'umami persistente
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Valli del Bitto - Gerola (SO)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo in cucina per preparare diversi piatti come i casoncelli alla bergamasca, gli gnocchi al formaggio fuso e il risotto alle castagne