

## RE AL TARTUFO



<b>CODICE</b>	31704
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sicilia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	4,5 kg circa

Formaggio pecorino stagionato al tartufo con gusto intenso e caratteristico

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio pecorino stagionato al tartufo realizzato con latte di pecora pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	Formaggio a pasta morbida leggermente occhiata, di colore bianco caratterizzato dalla presenza di frammenti di tartufo. La crosta non è edibile
<b>SAPORE</b>	L'aroma è delicato e non invasivo, il gusto pieno del formaggio è ben amalgamato a quello caratteristico delle note del tartufo
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Biopek - Gibellina (TP)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La Sicilia è una delle patrie del Pecorino in Italia, e lì abbiamo viaggiato per incontrare un nuovo produttore di formaggi ovini. Il Caseificio Biopek si trova a Gibellina Nuova, nell'entroterra trapanese, ed è gestito dai fratelli Pietro e Andrea Messina. Una storia genuina che affonda le sue radici in un piccolo laboratorio artigianale dove si stagionavano e confezionano formaggi pecorini acquistati dai produttori locali. Dal 2000 - con l'ingresso della seconda generazione della famiglia - è stato realizzato il nuovo stabilimento produttivo e nel 2019 l'ultimo ampliamento con una superficie produttiva di 3000 mq. Biopek seleziona e assiste i migliori allevamenti, ottimizza la raccolta quotidiana con auto-cisterne proprie, e trasforma giornalmente il latte che arriva in azienda
<b>CURIOSITÀ</b>	L'impresa è nata per mano del padre nel 2000 con l'obiettivo di valorizzare il latte ovino siciliano (inizialmente lavoravano solo latte biologico) ed è per gradi cresciuta fino ad arrivare alla struttura di oggi, moderna e ben organizzata. Ogni giorno raccolgono con 3 automezzi circa 200q di latte in tre province (Palermo, Trapani e Agrigento) in un raggio di 65km dal caseificio. Visitano circa 80 allevatori localizzati in zone montuose non sempre agevoli da raggiungere, si tratta di piccoli allevatori con greggi di massimo 200 capi ciascuno che obbligano a giri di raccolta che a volte impegnano l'intera giornata
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si può servire in cucina con pane rustico tostato, consumato tal quale si abbina a vini bianchi aromatici, speziati e floreali con media gradazione alcolica