

## FORMAGGIO ROSA CAMUNA



<b>CODICE</b>	20930
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Lombardia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	1,5 kg circa

Tipico formaggio della Valcamonica, dalla caratteristica forma a petalo di rosa

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino italiano
<b>ASPETTO</b>	Presenta una pasta morbida e compatta, di colore bianco avorio, dall'occhiatura minuta uniformemente distribuita e una crosta leggerissima, che tende a sviluppare una lieve fioritura
<b>SAPORE</b>	Dolce, con importanti sensazioni lattiche e con profumi di essenze montane
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 20 giorni
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Viene prodotto dal Caseificio Sociale del Sebino e della Valcamonica (CISSVA): nato nel 1982 dalla necessità di razionalizzare la raccolta e la lavorazione del latte delle fattorie e delle malghe, rappresenta a nostro parere un caso di successo per chi ha scommesso sull'agricoltura di montagna
<b>CURIOSITÀ</b>	La Rosa Camuna è una delle incisioni rupestri più famose presenti in Valle Camonica. Risale alla civiltà dei Camuni, che vissero nella valle a partire dal neolitico. In Valcamonica sono state ritrovate circa 350.000 incisioni rupestri, tanto che è diventata il primo sito italiano tutelato dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità. Inoltre, la Rosa Camuna è diventata il simbolo della regione Lombardia
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	E' un formaggio da tavola, ottimo dopo 40 giorni di stagionatura e consumato a temperatura ambiente