



## STORICO RIBELLE ESTATE 2019



|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| <b>CODICE</b>                   | 31047M19              |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Lombardia     |
| <b>TIPO DI LATTE</b>            | Vaccino Caprino Crudo |
| <b>PESO</b>                     | 10 kg circa           |

Un grande formaggio prodotto secondo tradizione in alpeggio nei Calècc

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Latte vaccino crudo con aggiunta di latte caprino crudo, senza fermenti aggiunti   |
| <b>ASPETTO</b>                  | La crosta è liscia, robusta e di colore ocra carico, lo scalzo è concavo. La pasta è compatta con un colore tendente al giallo   |
| <b>SAPORE</b>                   | Pur avendo una stagionatura relativamente breve, presenta un sapore molto intenso e e marcato, con profumi di burro fuso e piacevoli note vegetali e floreali  |
| <b>STAGIONATURA</b>             | Almeno 2 anni  |
| <b>PRODUTTORE</b>               | Valli del Bitto - Gerola (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 |
| <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   |