

STORICO RIBELLE ESTATE 2022



CODICE	31047M22
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino Caprino Crudo
PESO	10 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	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
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Valli del Bitto - Gerola (SO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio di eccezionale qualità che aumenta ancor di più le que 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	L'ultima annata di Storico Ribelle ha una consistenza morbida e un prezzo più accessibile; ideale soprattutto in cucina per preparazioni tradizionali come la polenta Taragna con farina di mais spinato oppure fuso sulla bistecca con funghi porcini trifolati