

Formaggio d'Antigorio



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Per “casa” in Ossola si intende il caseificio di fondovalle, contrapposto all'alpeggio d'alta montagna. Guffanti impiega particolare attenzione della selezione dei produttori con elevati standard qualitativi: spesso si tratta degli stessi alpigiani che nei mesi dell'anno in cui restano a fondovalle si dedicano alle tome “di casa” con la stessa abilità dimostrata in alpeggio, anche se la materia prima (cioè il latte) è diversa, priva dei sapori trasmessi dalla flora di alta montagna. Importante la produzione della Valle Antigorio, una delle vallate dell'Ossola, dove è stata ripresa la lavorazione tradizionale a latte crudo.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color giallo paglierino, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice

Sapore: intenso, con note di erba o fieno e di stalla

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (Pera Passacrassana, ciliege...). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco e in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni



Formaggi per Tradizione

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 5-7 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 10-15

Produttori: casari dell'Ossola