Storico Ribelle Presidio Slow Food



Descrizione

Lo Storico Ribelle viene prodotto esclusivamente nei mesi estivi in alpeggio: il bestiame costituito da vacche da latte (tradizionalmente di razza bruno alpina) e da capre (di razza orobica autoctona della Valgerola) viene condotto sui pascoli nel mese di giugno e vi resta, condizioni climatiche permettendo, fino al mese di settembre. I bovini e i caprini si nutrono esclusivamente del pascolo alpino, da disciplinare infatti è vietato integrare l'alimentazione con mangimi e insilati; l'ambiente delle prealpi Orobie, per esposizione, per la abbondanza di corsi d' acqua e per le variazioni altimetriche, presenta una varietà floreale che conferisce al latte proprietà nutrizionali di qualità superiore. La biodiversità dell'ambiente montano, i suoi profumi ed aromi, conferiscono caratteristiche organolettiche uniche a ciascuna forma di Storico prodotta nei 12 alpeggi del Consorzio di Salvaguardia. La dozzina di alpeggi in questione – importantissimi quelli della Val Gerola – sono perlopiù ripidi e scoscesi, il che spiega l'allevamento della capra accanto alla vacca, e quindi l'innesto di latte caprino nel Formaggio Valli del Bitto. L'alimentazione agisce positivamente sugli aspetti qualitativi del latte rendendolo ricco di acidi grassi poli-insaturi e di un acido grasso essenziale della serie omega 3, entrambi noti per gli effetti benefici sulla nostra salute. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina dura, con occhiatura finissima; lo scalzo è leggermente convesso.

Sapore

intenso, ricco, asciutto, con lievi note animali, note di erba e armonici sentori di latte caprino

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, marmellata di mirtilli. Pane di segale, “pizzoccheri” e “sciatt” valtellinesi (frittelle di grano saraceno ripiene di formaggio)

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra, Vacca
- **Latte:** crudo, intero, vaccino-caprino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 70 giorni
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 8-12 kg
- **Dimensioni:** diametro 30-50 cm, h. 8-10
- **Produttori:** Casari della Valgerola
- **Codice Forma:** 1501025
- **Codice tagliato:** 1501029