Formaggio d’Antigorio al Prunent



Descrizione

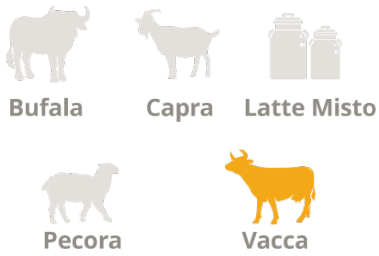
Si tratta di una classica toma “di casa”, ossia di fondovalle, prodotta da un caseificio in Val d'Ossola. Il formaggio viene ricoperto con vinacce di “Prunent” (varietà autoctona di vitigno di Nebbiolo). Tale modalità permette al formaggio di assorbire l'aroma del vino, senza peraltro che esso ne colori la pasta ma solo la nobile crosta. Si tratta di una lavorazione recente, che però coniuga due prodotti con secoli di storia alle spalle, la toma ed il “Prunent”, che è anche il nome del principale vino che si produce in Ossola. Il formaggio inizia il proprio percorso di stagionatura a 3-4 mesi, per raggiungere livelli di stagionatura più importanti, ben oltre i 12 mesi. Per l’affinamento ottimale del Formaggio d'Antigorio al Prunent la Luigi Guffanti alla fine degli anni Novanta ha recuperato, nel piccolo paese montano di Oira, non lontano da Domodossola, una cantina seicentesca annessa alla locale latteria turnaria. Tale cantina è visitabile (su prenotazione). **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice, crosta viola scuro, tendente a schiarirsi con l’affinamento

Sapore

Intenso, piccante, con note di frutta e di vino

Abbinamenti

Vini rossi corposi e aromatici. Gelatina al Recioto. Mostarda piccante di zucca. Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco e salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** autunno-inverno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Dimensioni:** diametro 30-40 cm, h. 10-15
- **Produttori:** casari dell’Ossola
- **Codice Forma:** 7500098
- **Codice tagliato:** 7500099