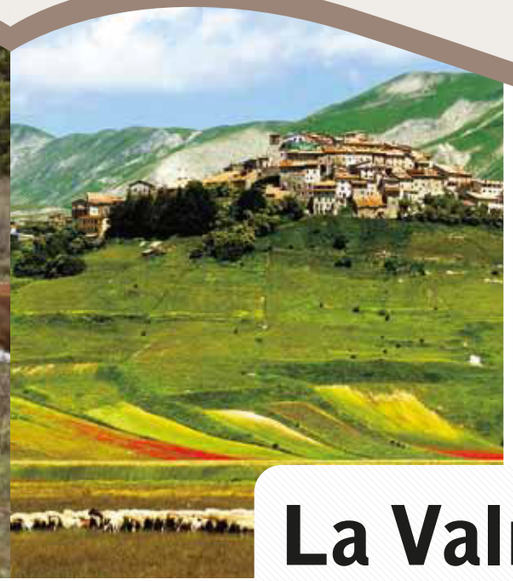
Allevamento Ovini

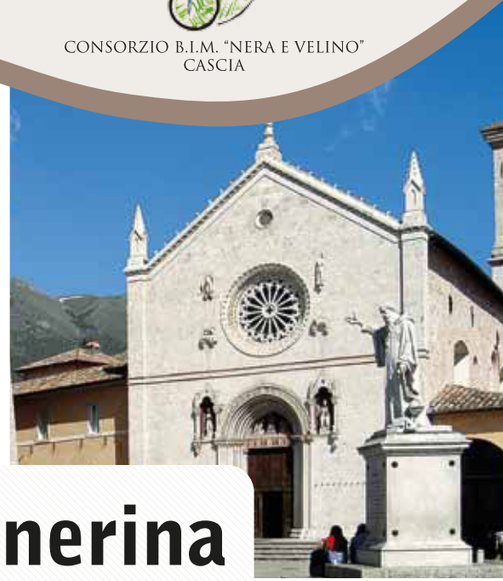
Allevamento Caprini

Allevamento Bovini

Caseificio

Copertina: Norcia, Basilica di san Benedetto
Retro: Cascia, Basilica di santa Rita





Progetto realizzato nell'ambito del
Programma di Iniziativa Comunitaria
Approccio Leader PSL "Le Valli di Qualità"
Misura 421 "Cooperazione interterritoriale"
Azione A - Gal Valle Umbra e Sibillini -
CODICE SIAN 421.0009.0002
Ente capofila: Gal Baldo Lessinia -
Piazza Borgo 52 - 37021 Bosco Chiesanuova (VR)
www.baldolessinia.it

www.formaggidellavalnerina.it

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE
L'Europa investe nelle zone rurali

REPUBBLICA ITALIANA

GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI

REGIONE UMBRIA

APPROCCIO LEADER

CONSORZIO B.I.M. "NERA E VELINO"
CASCIA

La Valnerina dei Formaggi

Guida ai formaggi a latte crudo prodotti in Valnerina

GAL
VALLE UMBRA E SIBILLINI

INDICE

La Valnerina dei formaggi 3
Fior di Cacio il festival dei formaggi 6
L'affinamento 8
L'analisi sensoriale 10
Gli abbinamenti con il formaggio 11
Il mondo dei formaggi 13

FORMAGGI

Pecorino 16
Pecorino affinato 17
Pecorino farcito 17
Caciotta di capra 18
Caprino 19
Caprini erborinati 20
Caprini affinati 20
Caciotta 21
Caciotta farcita 21
Misto pecora - mucca 22
Misto pecora - capra 23
Ricotta 24
Ricotta salata 25

ANIMALI

Pecora Sopravvissana 28
Pecora Comisana 29
Pecora Massese 29
Pecora Suffolk 30
Pecora Lacaune 30
Pecora Sarda 31
Capra Saanen 31
Mucca Pezzata rossa 32
Mucca Frisona 32

LA VALNERINA DEI FORMAGGI

Ambiente, eccellenze alimentari e cultura contraddistinguono la Valnerina. Questo territorio esprime formaggi eccellenti che si integrano con un paniere alimentare composto dal prosciutto di Norcia IGP, dai salumi espressione dell'arte della norcineria, dal farro DOP di Monteleone di Spoleto, dalla cicerchia, dalla roveja di Civita di Cascia presidio Slow Food, dallo zafferano purissimo di Cascia, dalla lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP, dal tartufo nero pregiato di Norcia, dal miele e dalle confetture della Valnerina, dalla trota fario del fiume Nera. Tutte queste eccellenze alimentari hanno una corrispondenza con le eccellenze ambientali e con quelle storico-artistiche che, dall'antichità ai giorni nostri hanno arricchito questo territorio con opere architettoniche, pittoriche e scultoree di assoluto pregio.
La Valnerina è un territorio formato dalle valli del Nera e dei suoi affluenti, posizionato nella parte sud-orientale dell'Umbria che presenta un paesaggio quasi interamente montuoso, che sale progressivamente di quota, avanzando verso nord-est sino ai Monti Sibillini. Una natura incontaminata, ma modellata dalla plurisecolare presenza dell'uomo che con il suo lavoro ha reso unico questo paesaggio.
Si trovano lungo questa valle i comuni di Scheggino, Sant'Anatolia di Narco, Vallo di Nera e Cerreto di Spoleto, ognuno con centri storici medievali entro i quali si racchiudono gioielli architettonici e saperi tradizionali.
A ***Scheggino***, le fonti della Valcasana costituiscono uno scenario spettacolare. Altri tesori sono la chiesa di San Nicola, del XII sec., con affreschi dello Spagna e sua scuola, il palazzo storico sede del municipio e il Museo del Tartufo.
Sant'Anatolia di Narco è al centro di un'area dove un tempo si coltivava la canapa. E' sede del Museo della Canapa, dell'Abbazia benedettina dei santi Felice e Mauro, della chiesa di santa Maria delle Grazie con gli affreschi del Maestro di Eggi, della chiesa medievale di santa Cristina, di santa Maria delle Grazie, nel borgo di Caso, con una particolare iconografia di una Madonna a cavallo e degli affreschi dello

Sant'Anatolia di Narco, Abbazia dei santi Felice e Mauro

Spagna nella chiesa di San Michele Arcangelo a Gavelli.
Vallo di Nera, borgo medievale molto ben conservato, racchiude nelle sue chiese importanti affreschi di Cola di Pietro da Camerino e di Jacopo Siculo.
Nel comune di ***Cerreto di Spoleto*** è da visitare la chiesa di S. Maria Annunziata, di Santa Maria Delibera e San Giacomo, ex convento delle Benedettine. Il territorio è caratterizzato da diversi santuari di confine tra cui l'eremo della Madonna della Stella con importanti affreschi del XIV e del XV secolo.
Nella valle del Vigi si trova ***Sellano***, famoso per la produzione delle lime e delle raspe, lavorazione che acquistò notorietà nel '700, da visitare il cinquecentesco Palazzo Comunale, con all'interno tracce di affreschi del sec. XVI; la Chiesa di san Francesco terminata nel 1538, la Chiesa di santa Maria, edificata nel sec. XIII, ricostruita nel sec. XVI. Oltre al borgo medievale è molto caratteristico il Castello di Postignano, antico insediamento tornato a vivere dopo un recente restauro.
Imboccando la valle Castoriana, si incontra ***Preci***, famosa per la sua Scuola Chirurgica, sviluppatasi a partire dal '200. Nel secolo XVI i chirurghi preciani erano richiestissimi dagli ospedali delle più importanti città italiane e da diverse corti Europee.
Nella valle Castoriana si trova l'Abbazia benedettina di sant'Eutizio, uno dei luoghi più importanti per il monachesimo occidentale. Fondata nel V secolo, vi fu redatto uno dei più antichi testi in volgare, la *Confessio Eutiziana* (XI sec.).
Superata la Forca di Ancarano, si arriva a ***Norcia***. Patria di san Benedetto che vi nacque nel 480, ha importanti monumenti: la Basilica di san Benedetto, la Castellina disegnata dal Vignola, al cui interno è collocato il Museo Civico. Da visitare il Criptoportico Romano, e nella Chiesa di san Francesco la grandiosa tavola "Incoronazione della Vergine" di Jacopo Siculo. Salendo di quota, nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, dominato dall'imponenza del Monte Vettore (2.476 metri), c'è Castelluccio di Norcia, noto per la coltivazione della lenticchia e per la meravigliosa fioritura del Piano che si ha all'inizio di ogni estate.
Nella parte più meridionale del comprensorio si trova ***Cascia***, sorta in età antichissima, famosa per aver dato i natali a santa Rita, dove si trova la Chiesa - Museo di

Preci, Abbazia di sant'Eutizio

Sant'Antonio Abate in cui si conservano un prezioso gruppo ligneo del XV secolo e due cicli di affreschi del '400: episodi della *Vita di sant'Antonio* del Maestro della Dormitio di Terni e *Storie della passione di Cristo* di Nicola da Siena.
Ancora più a sud sorge ***Monteleone di Spoleto***, elegante castello d'altura, caratterizzato dal ritrovamento della *Biga*, reperto archeologico del VI sec a.C. oggi conservata al Metropolitan Museum New York, di cui una pregiata copia è visibile nel museo civico. Da visitare i resti delle antiche miniere Pontificie di ferro, sito naturalistico di archeologia industriale. Estesi i pascoli delle montagne del parco naturale del massiccio Coscerno-Aspra e di Rescia, un tempo veri presidi della transumanza, che tutt'ora si pratica nelle montagne di Monteleone di Spoleto ad opera degli allevatori locali che trasferiscono bovini e greggi in montagna nel periodo estivo fino alla prima neve che avvia gli animali ai ricoveri invernali della Maremma viterbese e romana.
Anche ***Poggiodomo*** era un'autentica vedetta della transumanza, oggi sede di un centro ambientale e del laboratorio del Parco Geologico della Valnerina. Da questo territorio proviene la *Deposizione di Roccatamburo*, raro gruppo ligneo a grandezza naturale del XII secolo, oggi conservato al museo Diocesano di Spoleto. Ad Usigni si trova la Chiesa di san Salvatore del '600, disegnata dal Bernini, con interessanti dipinti del secolo XVII.
In tutto il territorio della Valnerina, i pascoli che un tempo erano sfruttati per la transumanza, consentono oggi lo sviluppo di aziende dedite all'allevamento di animali e alla produzione di formaggi di ottima qualità. La secolare esperienza dei pastori che si sono dedicati alla produzione ed alla stagionatura del formaggio hanno fatto si che ancora oggi i casari della Valnerina riescano a produrre ed ad affinare una vasta gamma di formaggi.

Monteleone di Spoleto, Torre dell'Orologio

FIOR DI CACIO IL FESTIVAL DEI FORMAGGI

Dal 2003 Vallo di Nera ogni anno ospita *Fior di Cacio*, la manifestazione dedicata alle produzioni casearie artigianali. L'evento, ideato ed organizzato dal Comune di Vallo di Nera si svolge il secondo fine settimana di giugno e rappresenta uno degli appuntamenti più attesi e partecipati dagli estimatori di formaggio.
Sui banchi allestiti nelle cantine del bel centro medievale o lungo le vie e le piazze pavimentate in pietra calcarea, i latticini, vere opere d'autore, occupano il posto d'onore, presentandosi nelle loro forme, qualità e aromi differenti. I visitatori si divertono ad assaggiare, comparare, chiedere informazioni, acquistare e riportare a casa nuovi sapori e scoperte da buongustaio.
La bontà e il profumo dei formaggi si intrecciano con la bellezza dei monumenti: con la cerchia di mura medievali, le torri, le chiese romaniche di Santa Maria e di San Giovanni Battista che all'interno custodiscono sorprendenti pitture della scuola di Giotto o del primo Cinquecento. Il dipinto della *Processione dei Bianchi* di Cola di Pietro da Camerino, datato 1401, rappresenta la più importante testimonianza iconografica del movimento di pacificazione che attraversò l'Italia e il nord Europa alla fine del Trecento, mentre l'affresco della *Dormitio Virginis* del 1536 firmato da Jacopo Siculo, pittore della cerchia di Raffaello Sanzio, costituisce un superbo esempio di committenza religioso-politica, legato direttamente alle vicende del castello di Vallo ed a una più ampia questione ebraica. Nel borgo di pietra circondato dai boschi e dalle montagne, i formaggi si mescolano ai salumi della norcineria locale, ai tartufi, allo zafferano, ai legumi, ai vini e alle confetture, alle produzioni manifatturiere artigianali e talvolta corrono veloci lungo le traiettorie del ruzzolone, il gioco popolare disputato con le forme di pecorino extra stagionato.
A *Fior di Cacio* c'è anche la possibilità di conoscere e gustare due squisitezze della

Vallo di Nera

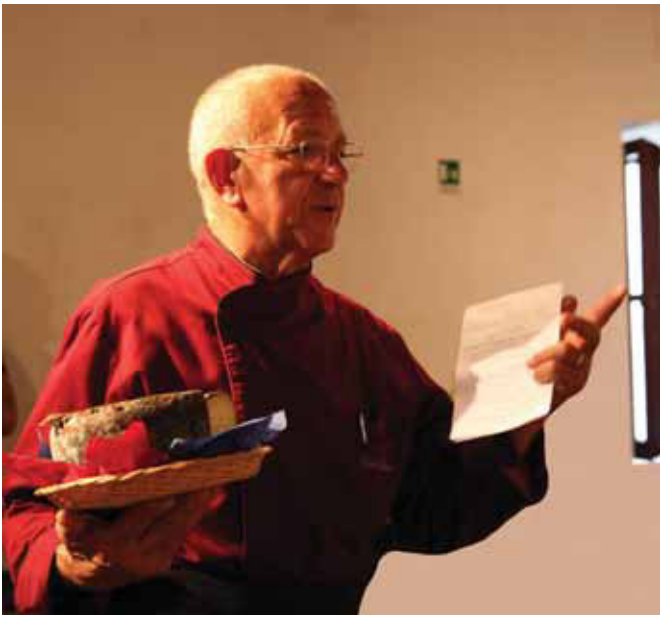
cucina dei pastori: il pecorino cotto ai ferri e la focaccia calda farcita con ricotta freschissima preparata dalle donne di Meggiano, la frazione di montagna nei cui pressi passa ancora l'antica strada della Dogana delle pecore, lungo i sentieri della transumanza. A Vallo di Nera i formaggi della Valnerina e dell'Umbria, affiancati a quelli di altre regioni per dare una panoramica del buon cacio italiano, sono protagonisti, portatori di gusti e di storie di vita, testimoni di un territorio che nel tempo ha posseduto una grande vocazione alla pastorizia.
La manifestazione *Fior di Cacio* esordì proprio con il precipuo scopo di dare visibilità a una molteplicità di prodotti seminascosti ma squisiti, ottenuti da una base culturale tradizionale arricchita dall'innovazione e dalla ricerca. La posta in gioco fu, e lo è ancora, il tentativo di ridare vita a un mestiere tradizionale, rendendolo sostenibile economicamente e da svolgere in modo nuovo in un territorio dotato di integrità ambientale ma esposto alla continua minaccia dello spopolamento umano.
Il nome stesso *Fior di Cacio* contiene tre riferimenti: quello di occuparsi del meglio, cioè del fiore delle produzioni, quello dei pascoli umbri i cui fiori conferiscono ai formaggi fragranze particolari e, infine, il riferimento al fiore molle allo zafferano, un emblematico formaggio fresco recuperato dall'oblìo che ha fatto da apripista a una serie di sperimentazioni e di preparazioni ben riuscite, fiori all'occhiello dei casari della Valnerina.

Jacopo Siculo, Dormitio Virginis, 1536 - Vallo di Nera, Chiesa di san Giovanni Battista

L'AFFINAMENTO

L'affinamento è la fase di tempo che cammina insieme alla stagionatura del formaggio ma con trattamenti personalizzati secondo la creatività dell'affinatore.
In Italia questa figura non è radicata come in Francia, anche se, in questi ultimi anni si è creato un certo numero di "affinatori" appassionati che portano a maturazione formaggi, con risultati incoraggianti e sempre più si sta trasformando in un "mestiere" applicato a una materia viva e capricciosa come il formaggio.
Affinare consiste nel portare un formaggio, dopo la fase di produzione, ad una qualità superiore e ad un gusto esclusivo attraverso la stagionatura, arte che richiede una profonda conoscenza del formaggio, del suo sapore, delle sue caratteristiche organolettiche, dei suoi comportamenti nelle diverse condizioni di temperatura e di umidità.
Per intraprendere questo mestiere occorrono doti personali, in primo luogo passione e creatività, ma anche studio, conoscenza, esperienza nell'ambito caseario. Occorre ovviamente anche poter disporre di spazi adatti, con temperatura, umidità e microflora specifiche per trattare, conservare e migliorare consapevolmente l'evoluzione del formaggio.
Decisiva è la scelta dei formaggi giovani idonei all'affinamento, acquisiti da produttori che fanno formaggi in maniera rigorosa, badando all'origine della materia prima, all'alimentazione degli animali, al caglio, alla stagione della lavorazione. L'esperienza dell'affinatore, l'aver aperto e studiato migliaia di forme, averle annusate, crea una sorta di sesto senso che permette di giudicare con buona approssimazione la maturazione di un formaggio, anche da un semplice esame esteriore, o magari con l'ausilio di elementari strumenti, come il "tassellatore" e "l'ago" che permettono di entrare nella forma senza danneggiarla.

Antesignano degli affinatori italiani è una gloria locale, Renzo Fantucci, di Vallo di Nera, da più di cinquanta anni impegnato a vari livelli nel mondo dell'alimentazione. A tredici anni era ragazzo di bottega a Roma, città dove, per la tenace laboriosità e curiosità ha percorso il suo personale "cursus honorum" diventando un affermato commerciante del settore alimentare, con una spiccata vocazione nel settore caseario, tanto da diventare anche uno dei più raffinati conoscitori di formaggi in Italia, con un banco caseario nel proprio negozio di oltre 400 prodotti, sede privilegiata di meeting e degustazioni di livello nazionale. Con un bagaglio culturale di così grande rilevanza, il passaggio alle tecniche di affinamento è stato quasi naturale ed oggi Renzo Fantucci è un punto di riferimento nazionale per quanti vogliono accostarsi a questo affascinante settore caseario.
Renzo Fantucci ha contribuito al rinnovato interesse per le attività della caseificazione in Valnerina e non è un caso che proprio a Vallo di Nera, suo paese natale si svolga *Fior di Cacio*, una delle manifestazioni di settore più importanti.



L'ANALISI SENSORIALE

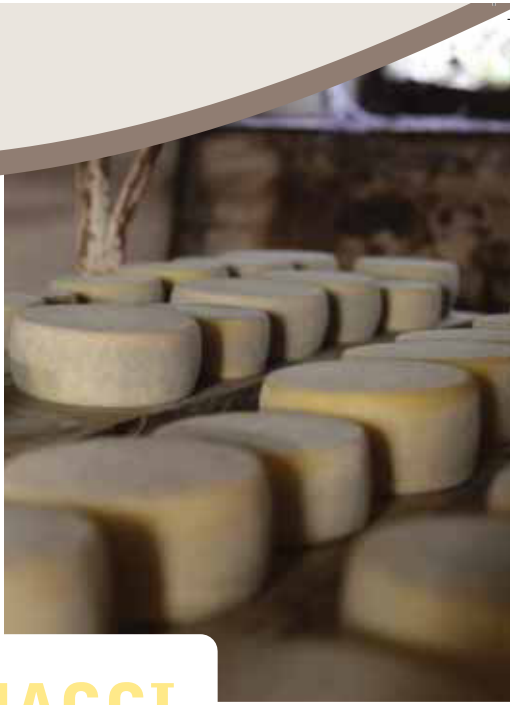
Fare l'analisi sensoriale di un alimento significa poter apprezzare in maniera consapevole quelle mille sfumature del gusto che alla fine ci fanno dire: che buono!
L'analisi sensoriale si caratterizza come disciplina che ci consente di decodificare e capire i segnali che i nostri sensi trasmettono al momento dell'assaggio.
Per ogni alimento esiste un protocollo di "assaggio": avere qualche elemento di analisi sensoriale e seguire un metodo ci orienta nella degustazione del formaggio.
Importante è sapere che cosa si mangia, nel nostro caso formaggi della Valnerina che sono fatti in una zona ricca di pascoli incontaminati, con animali sani, ben curati, con latte crudo lavorato artigianalmente e stagionati in ambienti naturali, dove ogni forma è diversa dall'altra.
Poi entra in scena la nostra soggettività, i nostri sensi
Il primo senso ad essere sollecitato è la vista, la quale ci permette di valutare il colore della pasta, l'occhiatura, l'unghia e l'erborinatura.
Quando l'occhio ha fatto la sua parte, l'olfatto ci introduce nello straordinario mondo degli odori del formaggio. Per apprezzarli appieno si spezza la fetta e la si porta subito alle narici per coglierne la componente volatile che è la prima a liberarsi. "A naso" si sentono le note della famiglia degli odori che più frequente si presentano; in un formaggio fresco saranno molto evidenti le note lattiche di latte, panna, burro e le note vegetali di erba fresca; in un formaggio più stagionato emergono le sensazioni vegetali di cantina, di fungo, di sottobosco e anche note animali. E qui siamo già oltre, siamo agli aromi, che sono come gli odori, ma vengono percepiti nella cavità retro nasale fra la bocca e il naso.
Il passo successivo, definitivo, è il gusto: all'assaggio si percepiscono due caratteristiche della struttura della pasta; in un formaggio poco stagionato notiamo la scarsa friabilità e una discreta acidità, mentre in un formaggio più stagionato si accentua la friabilità, la solubilità e può essere anche leggermente piccante, una caratteristica che evolve in modo proporzionale alla stagionatura.
Così assaggiare è una piacevolissima forma di conoscenza, alla ricerca delle varie espressioni sensoriali che il formaggio ci trasmette.

GLI ABBINAMENTI CON IL FORMAGGIO

In questi ultimi anni in Italia è cresciuto molto l'interesse e la cultura del formaggio, divenendo da "pasto contadino" a protagonista della tavola, oggetto di dibattiti anche accesi non solo fra gli addetti del settore, ma coinvolgendo l'intero mondo della sana alimentazione, della produzione delle tipicità, della ristorazione, con una massiccia presenza dei media, che hanno contribuito molto a divulgarne la conoscenza. E anche a dare utili suggerimenti su eventuali abbinamenti.
Come possiamo abbinare i formaggi della Valnerina in tavola? Regole di abbinamento non esistono. Possiamo seguire alcuni suggerimenti che sono piacevoli e divertenti, senza dimenticare che i grandi formaggi vanno gustati così come sono, o al più si devono accompagnare a prodotti molto semplici, come un buon pane, frutta fresca, frutta secca, miele, confetture, marmellate, salse, mostarde, gelatine. Un consiglio importante: consumare sempre il formaggio a una temperatura di 20-22 gradi.
Quale vino possiamo abbinare a questi formaggi? L'abbinamento giusto è quello che migliora il piacere, ci sono tante possibilità, per contrasto, per similitudine, ma l'abbinamento più semplice è quello "tradizionale", vino della stessa regione o della stessa zona. A volte non è perfetto ma ci sono sempre delle affinità.
Senza dimenticare la birra. L'accostamento con la birra ha due punti a favore molto importanti: la capacità di pulire la bocca grazie alla sua effervescenza che neutralizza la grassezza del formaggio e la virtù di equilibrare i sapori, con le diverse sfumature amare che contrastano i gusti talvolta molto intensi dei formaggi.

IL MONDO DEI FORMAGGI

La guida è dedicata ai *formaggi a latte crudo prodotti in Valnerina, da produttori della Valnerina, con latte della Valnerina*.
Il formaggio a latte crudo, ovvero non portato a temperature superiori a 40°C e quindi non pastorizzato, è l'espressione della tradizione casearia che trasferisce ai formaggi i profumi dei pascoli montani, le caratteristiche delle diverse razze allevate, la manualità dei casari.
Per orientarsi consapevolmente nel modo dei formaggi della Valnerina una serie di schede faciliteranno la conoscenza dei formaggi, con le loro caratteristiche e qualche riferimento alla tradizione, alla lavorazione, alle qualità organolettiche. Seguono le schede degli animali che producono il latte per i formaggi e che sono allevati in Valnerina, con notizie sulla loro origine, sulle loro attitudini produttive e sulla qualità del latte. Seguono le schede dei produttori con i riferimenti all'azienda, ai formaggi prodotti, alle razze da latte allevate, alle tecniche di caseificazione.
In forma di scheda anche dove poter acquistare i formaggi, in quali ristoranti degustarli e quali abbinamenti poter fare tra i formaggi ed altri prodotti del ricco paniere alimentare della Valnerina.



FORMAGGI

PECORINO

E' il classico "cacio" della Valnerina, le cui caratteristiche sono legate a fattori molto importanti: in primo luogo il latte ottenuto da ovini acclimatati da diverse generazioni che pascolano sui prati o del Parco Nazionale dei Monti Sibillini o di altre aree variamente protette e quindi al riparo da qualsiasi forma di inquinamento, dove insiste una vegetazione ritenuta fra le più variegate del territorio nazionale, ricca di fiori e di erbe aromatiche. Decisiva è la tradizione che sta alla base dei procedimenti della lavorazione dei formaggi, reinterpretata con tecniche compatibili con le attuali normative. L'utilizzo di caglio di agnello, spesso prodotto direttamente dall'azienda, partecipa alla definizione di un prodotto dalle qualità non riscontrabili in altre zone di produzione. Alla fine del processo di stagionatura, che avviene quasi sempre in ambienti naturalmente climatizzati, il pecorino si presenta con crosta leggera, liscia color giallo paglierino e pasta uniforme di color bianco sporco con piccole occhiature. A naso ricorda il latte cotto, in bocca è grasso e pastoso, lievemente pungente con sentori tipici dei formaggi di pecora.

Temprato il latte alla temperatura di 37-38 gradi centigradi, vi si versa, disciolto in acqua calda, il caglio, mescolando affinché il liquido coagulante si diffonda uniformemente. Passati circa 30 minuti, il latte si trasforma in cagliata, che viene rotta con un apposito utensile, fino a ridurla in frantumi. Trascorsi poi altri dieci minuti, si prosegue la mescolatura facendo salire la temperatura. Finita questa operazione la pasta si è ormai formata, si toglie dal caldaio e la si lavora pressandola gradualmente con le mani nelle forme. Il formaggio viene fatto scolare e dopo due o tre giorni si provvede a salarlo e a disporlo nei locali di stagionatura. Questo procedimento è diversificato a seconda che il formaggio sia da consumare fresco o stagionato. Per il primo la pasta deve essere tenera, la temperatura bassa di 44 gradi centigradi, la rottura della cagliata grossolana e la premitura più leggera, per il pecorino da stagionare la temperatura deve essere più elevata e la rottura della cagliata più fine.

Valori nutrizionali medi per 100g

calorie	(kcal)	387
grassi	(g.)	27
proteine	(g.)	31,8
zuccheri	(g.)	0,73
sodio	(mg.)	1200
calcio	(mg.)	1064

PECORINO AFFINATO

Innumerevoli sono le possibili varianti di affinamento del pecorino. Localmente privilegiato è l'affinamento "in botte" di formaggio prodotto nel periodo "maggengo", quando le varietà di erbe conferiscono al latte quelle caratteristiche di grande attitudine casearia. Quando il pecorino ha raggiunto la stagionatura di 60 giorni, viene messo a "conciare" in botte con foglie di noci e erbe aromatiche di montagna. All'interno della botte, che viene chiusa ermeticamente, il formaggio rifermenta e si modifica nella struttura della pasta e nelle sensazioni aromatiche: noci, fungo, cantina. Si ottiene un formaggio singolare di elevata piacevolezza, la pasta color paglierino è grassa, friabile, fondente. La grande complessità aromatica lascia spazio ad un gusto deciso e lievemente piccante. Buon fin di bocca, pulito, con ampia persistenza. Il suo abbinamento migliore è con pane fatto con lievito madre e un buon bicchiere di vino rosso ben strutturato.

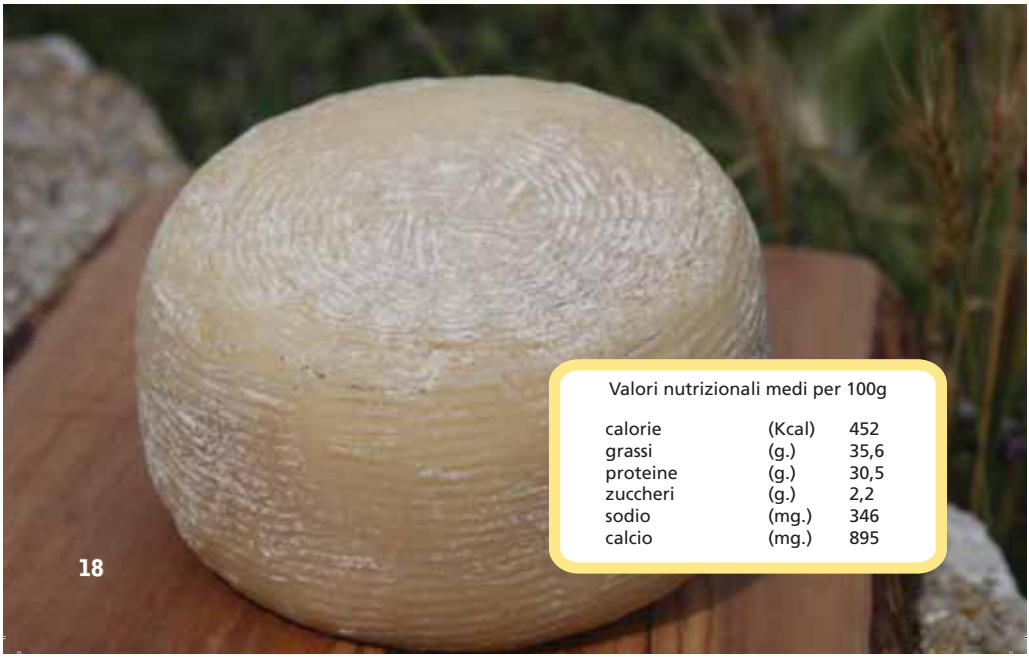
PECORINO FARCITO

È un formaggio di latte di pecora realizzato con le stesse modalità del pecorino, aggiungendo nella prima fase di cagliatura vari ingredienti; localmente viene utilizzato perlopiù lo zafferano, il pepe e il peperoncino. Il gusto del pecorino viene così arricchito con sapori che partecipano amalgamandosi alla maturazione del formaggio, accentuandone la piccantezza naturale o conferendo un aroma speziato. Lo zafferano oltre all'aroma dona al formaggio anche una gradevole colorazione dorata.

CACIOTTA DI CAPRA

Il formaggio è prodotto con latte di capra crudo, cioè non pastorizzato e che nella fase della cagliata non superi la temperatura di 40 gradi centigradi, altrimenti il prodotto perderebbe la sua tipica pastosità. Le forme sono di minore dimensioni rispetto a quelle del pecorino e presentano una crosta sottile di color bianco crema, morbida ed increspata se fresca, dura e di colore nocciola quando è stagionata. La pasta è bianca, compatta con poche o nessuna occhiature, morbida e pastosa. Il sapore è delicato, aromatico, leggermente acidulo, tipico dei formaggio di capra; quando è stagionato il gusto diventa intenso e anche piccante.

La tecnica di lavorazione è simile a quella del pecorino ma con temperature di cottura decisamente più basse, specialmente nella fase di cagliatura. Il latte infatti va riscaldato fino alla temperatura di circa 32 gradi centigradi e una volta disciolto il caglio e coagulato, la cagliata viene rotta e "affocata" a non oltre 40 gradi centigradi. Passato poco tempo perché la massa si depositi, si estrae dal caldaio e si lascia scolare, quindi si divide e si pone nelle "fascere", effettuando una premitura a mano più delicata. La salatura avviene a secco, prima da una parte e poi dall'altra e la stagionatura in locali freschi ed areati, lavando le forme periodicamente.



Valori nutrizionali medi per 100g

calorie	(Kcal)	452
grassi	(g.)	35,6
proteine	(g.)	30,5
zuccheri	(g.)	2,2
sodio	(mg.)	346
calcio	(mg.)	895

CAPRINO

La tecnica di lavorazione di questo formaggio non appartiene al territorio della Valnerina, è di tradizione francese, ma alcuni produttori della zona, con la loro passione e con un latte che ha delle attitudini casearie straordinarie sono andati oltre confine e anche con notevole successo. Formaggio di spiccata piacevolezza, esprime note caprine molto eleganti, con sensazioni lattiche di yogurt e panna associate a quelle vegetali di erba fresca. La pasta cremosa si scioglie in bocca. Il finale gradevolmente acidulo lascia un buon fin di bocca e una buona persistenza.

Per ottenere un prodotto spalmabile, molle, cremoso e di color bianco niveo, si fa coagulare il latte crudo con l'aggiunta di fermenti lattici e caglio liquido alla temperatura di circa 25 gradi centigradi per 24 ore. Passato questo tempo viene separata la massa coagulata dal siero e si lascia scolare per altre 24 ore. Una volta assunta la dovuta consistenza si sala e si pone nei piccoli stampi. Il caprino è pronto per essere consumato dopo 3 o 4 giorni di maturazione, ma può essere stagionato anche per alcuni mesi.

Valori nutrizionali medi per 100g

calorie	(Kcal)	268
grassi	(g.)	21
proteine	(g.)	18,50
zuccheri	(g.)	0,90
sodio	(mg.)	368
calcio	(mg.)	140

CAPRINI ERBORINATI

La tecnica di lavorazione di questo formaggio è la stessa del più famoso gorgonzola, che alcuni produttori appassionati e desiderosi di innovazione hanno usato con risultati eccellenti. Si tratta di una variante dei più diffusi erborinati di latte vaccino e di latte ovino. Le piccole dimensioni delle forme favoriscono l'erborinatura, mentre il latte caprino offre un sapore più intenso, che si sposa molto bene con i sentori altrettanto forti del penicillo. La pasta compatta, morbida, color avorio, con erborinatura moderatamente diffusa, dopo circa 90 giorni di stagionatura offre un ventaglio di sensazioni olfattive e gustative veramente straordinarie.

CAPRINI AFFINATI

Il formaggio di partenza è un caprino fresco a latte crudo. Fra le varie possibilità di affinamento dei caprini in zona si pratica quello con carbone vegetale o con foglie di castagno. Quest'ultimo è un caprino di una spiccata personalità, spalmabile, stagionato per 40-60 giorni avvolto in foglie di castagno precedentemente trattate in acqua bollente Il contatto con le foglie evita la formazione di una crosta ma esternamente presenta un strato più scuro dovuto al tannino dell'involucro. La pasta è tenera, solubile, più proteolizzata all'esterno che all'interno. Gli aromi sono lattici, di tannino, erbacei e quando ha raggiunto il massimo dell'affinamento è pungente e coinvolgente, il classico formaggio da meditazione.

CACIOTTA

Nella Valnerina, i formaggi di mucca non hanno una grande tradizione, ma la caciotta ha delle caratteristiche che nel gusto riescono ad esprimere molto bene le peculiarità del territorio.
Formaggio grasso, fresco, di breve stagionatura, a pasta molle. La crosta è morbida, elastica, di colore paglierino; la pasta è ugualmente morbida, umida, di colore bianco con occhiatura fine e irregolarmente distribuita. E' un formaggio di estrema semplicità che mette in evidenza la grande qualità del latte e una pasta burrosa di notevole piacevolezza. Quando è ancora fresco si fa apprezzare molto nelle insalate o condito con un filo d'olio e pepe, abbinato con un buon pane e un vino bianco ben strutturato.

CACIOTTA FARCITA

È un formaggio di latte di mucca, con una maturazione di 15-30 giorni. Le farciture sono diverse: cipolla, pepe, peperoncino, pistacchio, erba cipollina, noci, pinoli, finocchio selvatico, zafferano e tartufo. Ne risulta un formaggio delicato e pastoso che sa amalgamare perfettamente i sapori degli ingredienti aggiunti. La farcitura al tartufo e allo zafferano, oltre ad impreziosire il prodotto, è un omaggio a due componenti del ricco paniere alimentare della Valnerina. Si tratta comunque di una produzione recente per promuovere e caratterizzare un formaggio, quello di mucca, di non antica tradizione.

MISTO PECORA - MUCCA

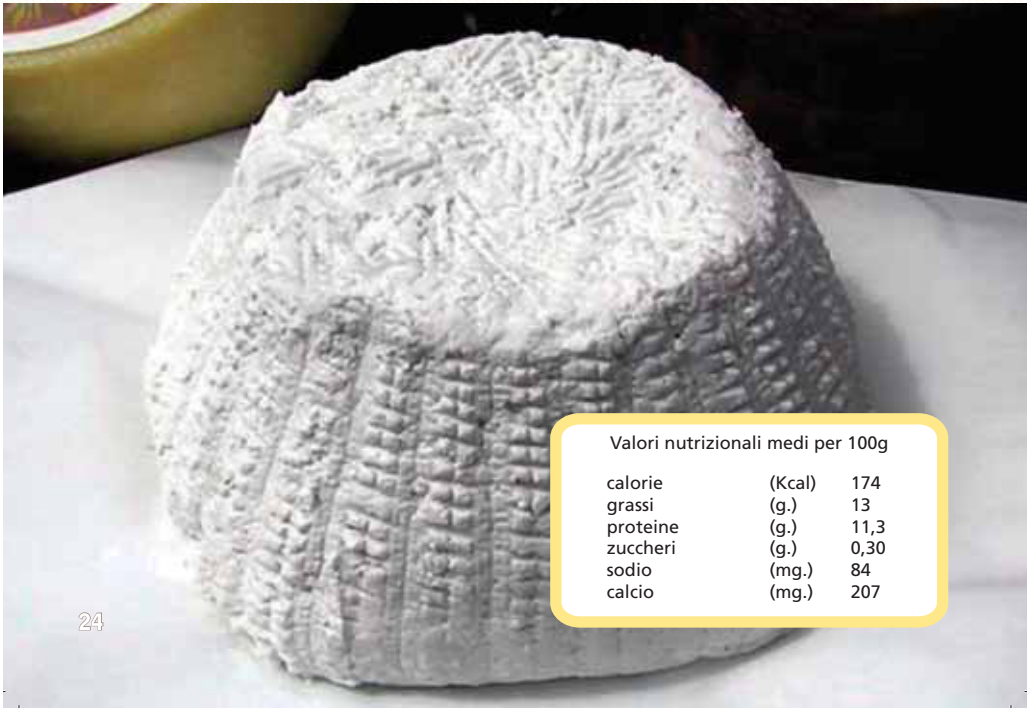
E' un formaggio che è stato introdotto nel mercato del territorio della Valnerina in epoca relativamente recente, con l'introduzione dell'allevamento bovino intensivo da latte. Precedentemente il latte vaccino integrava sporadicamente la produzione del formaggio.
Oggi a livello commerciale è quello che ha maggior fortuna, perché si adatta, con la sua media sapidità ai gusti di un gran numero di consumatori.
Le proporzioni nel miscelare latte ovino e bovino, variano a seconda della piccantezza che si vuol conferire al prodotto finito.
Nelle forme di misto pecora-mucca la crosta sottile racchiude una pasta compatta, morbida e di colore giallo paglierino, che va consumata fresca e comunque non troppo stagionata

MISTO PECORA - CAPRA

E' fatto con la stessa tecnica di lavorazione del pecorino della Valnerina, ma con la variante del latte misto.
Il latte di capra lo caratterizza con un sapore più intenso, maggiormente a stagionatura avanzata. Pasta compatta e dolce, sapore tipico dei formaggi del territorio, con retrogusto di erbe di montagna che cambiano a seconda della stagione.
Ottimo come formaggio da tavola, quando è molto stagionato è interessante usato grattugiato nei primi piatti come polenta e gnocchi.
Il misto pecora capra è di antica tradizione in Valnerina in quanto quasi tutti i pastori disponevano anche di qualche capra che incrementava la produzione del formaggio.

RICOTTA

La ricotta non si può definire formaggio perché viene prodotta con il siero residuato dalla lavorazione del formaggio.
Può essere di pecora, di mucca, di capra o anche mista.
Viene prodotta perlopiù nel periodo che va da dicembre ad agosto: la migliore è quella primaverile, quando il pascolo offre una grande varietà di erbe. Per aumentare la produzione e la qualità, si può aggiungere, nel momento della cottura, del latte intero.
Ottima da sola quando è fresca o come condimento per i più svariati cibi sia dolci che salati, dalla pasta al caffè, eccellente col miele e con le confetture.

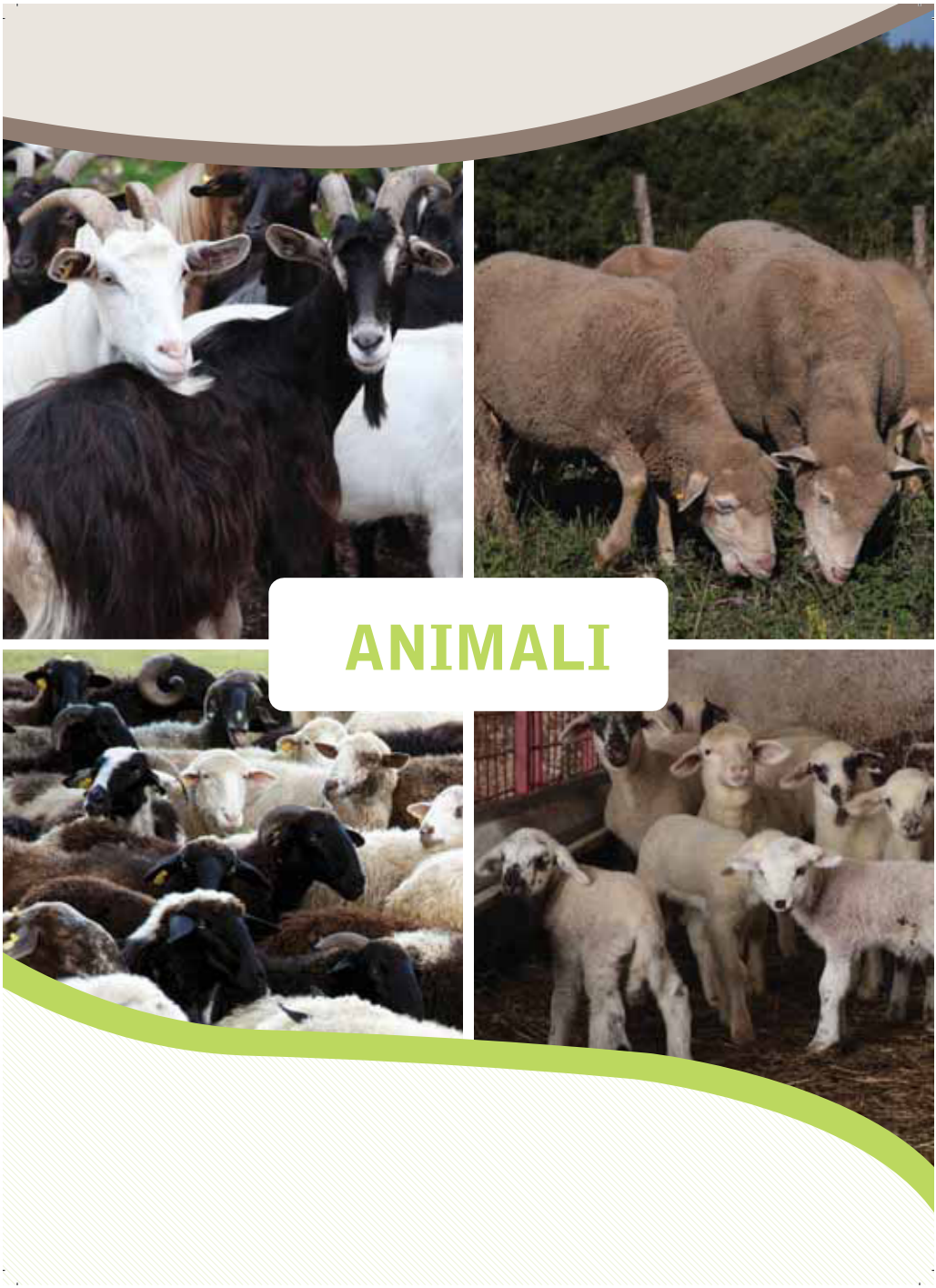


Valori nutrizionali medi per 100g

calorie	(Kcal)	174
grassi	(g.)	13
proteine	(g.)	11,3
zuccheri	(g.)	0,30
sodio	(mg.)	84
calcio	(mg.)	207

RICOTTA SALATA

Retaggio della pastorizia di transumanza è la ricotta salata e stagionata che i casari confezionavano quando la produzione era notevole e non trovava uno smercio immediato.
Questa ricotta anziché nelle "fuscelle", viene insaccata in contenitori di tela conici, ben stretta e appesa per lo sgrondamento. La salatura si effettua non appena il prodotto è solidificato.
Per la stagionatura può essere anche ricoperta di crusca.
La ricotta salata, dalla caratteristica forma a pera, senza crosta, con una pasta bianca e compatta, dopo una stagionatura di qualche giorno è pronta per essere consumata: ottima condita con olio e pepe.
Portata a stagionatura più avanzata, la si può usare grattugiata per preparare saporiti primi piatti.



ANIMALI

PECORA SOPRAVVISSANA

Razza italiana sfruttata in passato per la triplice attitudine (lana, carne e latte), derivata da una popolazione ovina autoctona transumante di ceppo appenninico incrociata con arieti Merinos Rambouillet. Infatti, secondo una tradizione locale, verso la fine del '700, il cardinale Adami ricevette in regalo tali arieti che il cardinale Lante della Rovere, amministratore dei beni papali, mandò poi in estate a monticare sull'Appennino umbro - marchigiano dando origine a questo nuovo incrocio. La selezione fu poi perfezionata negli anni 1820 – 30 per opera delle aziende Piscini e Rosi che riuscirono ad ottenere animali in grado di far fronte alla crescente richiesta di carne e formaggio per il mercato romano. La razza è attualmente in pericolo di estinzione data la sua scarsa produzione di latte, anche se di altissima qualità e molto redditizio dal punto di vista caseario.
La pecora Sopravvissana morfologicamente è l'archetipo di un ovino. Il muso dal bel profilo diritto con le orecchie piccole, mobili e orizzontali, ben si staglia dal tronco leggermente conico e ricoperto da un imponente vello. Le corna sono appannaggio dei soli arieti. La struttura robusta di questa pecora ricorda i lunghi tragitti della transumanza d'altri tempi. Ora è allevata da pochissimi proprietari solo per l'orgoglio di mantenere una razza autoctona. Infatti il pregio di possedere un mantello di lana merinos non viene apprezzato oggi dall'industria laniera e la produzione di lana diventa un onere come smaltimento di rifiuti speciali, mentre sarebbe auspicabile un suo recupero onde ottenere un filato di alta qualità, secondo solo a quello prodotto da pecore neozelandesi, che potrebbe soddisfare un mercato alla continua ricerca di fibre naturali.
Valori medi del latte: Grasso 9% - Proteine 6% - Lattosio 4,9%

PECORA COMISANA

La pecora Comisana deriva il suo nome da Comiso, comune del ragusano, dove in passato si svolgeva un importante mercato. E' conosciuta anche come Testa rossa, Faccia rossa, Lentinese e Siciliana. Trae le sue origini da razze di ovini del Mediterraneo (paesi asiatico-africani) incrociatesi con ovini siciliani. Grazie alla sua buona produzione di latte, si è diffusa un po' ovunque in Italia, in quanto si adatta anche a difficili condizioni ambientali, assicurando comunque una produzione lattiero-casearia di grande valore.
La pecora di razza Comisana è un ovino di media grandezza e in un gregge si riconosce facilmente per la testa allungata, senza corna e spesso maculata di rosso. Le sue orecchie sono pendule, il tronco è molto allungato con un vello bianco ed esteso, escluso nel basso ventre e negli arti. gli allevatori locali la scelgono per la ricca produzione di latte e di agnelli di buona struttura
Valori medi del latte: Grasso 4,9% - Proteine 5,3% - Lattosio 4,9%

PECORA MASSESE

La Massese è una razza italiana a prevalente attitudine alla produzione di latte. E' una razza autoctona originaria della Toscana principalmente della valle del Forno, località delle Alpi Apuane, in provincia di Massa Carrara (detta anche Fornese o Lucchese). Attualmente è allevata soprattutto in Toscana, Emilia, Umbria e Liguria. E' molto singolare, specialmente per il colore del mantello che non trova riscontro in alcuna altra razza italiana. La lana è poco apprezzata in quanto non può essere tinta.
La pecora massese si distingue soprattutto per il suo mantello spesso maculato di nero, colore che è comunque sempre presente nel muso e negli arti. Altra caratteristica morfologica la presenza di corna, a spirale aperta e seghettate nei maschi, leggere ed esili nelle femmine. Essa viene allevata in loco in quanto è una buona fornitrice di latte e produce inoltre degli agnelli di buona taglia, anche se risulta un po' difficoltosa la sua mungitura specialmente se fatta manualmente.
Valori medi del latte: Grasso 4,9% - Proteine 5,3% - Lattosio 4,9%

PECORA SUFFOLK

Questa razza è originaria dell'Inghilterra, e nasce dall'incrocio di pecore Norfolk e arieti Southdown. Avendo ottima attitudine al pascolo e indole decisamente docile, questa razza si presta particolarmente per l'allevamento intensivo. L'aspetto di questa razza è inconfondibile anche e soprattutto per la pelle ed il pelo di colore nero sulla testa e sugli arti. L'attitudine principale di questa razza è senz'altro la produzione di carne, data la precocità, la buona prolificità e capacità materna. Si utilizza in Italia anche come razza incrociante sulle razze locali, per migliorare la produzione di carni.
Morfologicamente la pecora di razza Suffolk è un ovino di grandi dimensioni con la testa nera e priva di corna anche negli arieti. Ha un vello molto consistente che la protegge dalle intemperie anche se la lana è di scarso valore. La testa è poco pronunciata e le orecchie, di media grandezza, si trovano spesso in posizione orizzontale. Viene allevata soprattutto da quei pastori che propendono alla produzione di agnelli, in quanto fornisce grossi agnelli e poco latte ma di notevole qualità.
Valori medi del latte: Grasso 8% - Proteine 6,5% - Lattosio 4,9%

PECORA LACAUNE

Il nome della razza deriva da quello di Lacaune, un capoluogo di cantone francese, situato nella zona montuosa della regione del Roquefort. E' la razza di pecore più allevata in Francia, dove è stata accuratamente selezionata per la produzione di latte. Con il suo latte si producono vari tipi di formaggi, tra cui il famoso Roquefort. Per la resistenza alle malattie tipiche della pecora e l'alta redditività è allevata anche in molti Paesi Europei, nel Nord e nel Sud America e recentemente è stata introdotta anche in Italia. La pecora di razza Lacaune ha una struttura corporea di media grandezza con la testa allungata, le orecchie lunghe ed orizzontali, priva di corna in ambo i sessi e con un vello molto sottile che la rende inadatta alla stabulazione all'aperto specialmente nelle zone con clima rigido. Gli allevatori della Valnerina la allevano per la sua grande produzione di latte ed anche per la buona resistenza alle diverse malattie tipiche degli ovini.
Valori medi del latte: Grasso 7% - Proteine 5,5% - Lattosio 4,9%

PECORA SARDA

Razza di pecore originaria della Sardegna, forse discendente dal Muflone, ora diffusa in quasi tutta la penisola italiana grazie alla sua produzione lattifera e all'emigrazione di pastori sardi in aree rurali abbandonate dell'Italia centrale avvenuta negli anni '60 del secolo scorso. Per le sue notevoli capacità di ambientamento è presente nelle zone collinari e montane. E' una razza rustica poco adatta alla produzione di carne e di lana (modeste quantità e poco pregiata).
La sarda è una pecora di taglia media, ed è facilmente riconoscibile dal suo voluminoso vello bianco, con lana rada, sottile, liscia e di veloce accrescimento. Ha il muso allungato e le orecchie mobili, le corna spesso sono assenti anche negli arieti. Essa viene allevata in loco per la consistente produzione di latte soprattutto da quei pastori che privilegiano la produzione di formaggio e ricotta.
Valori medi del latte: Grasso 6% - Proteine 5,3% - Lattosio 4,9%

CAPRA SAANEN

Originaria della Svizzera, si è diffusa in molti Paesi europei ed extra europei compresa l'Italia divenendo la razza più diffusa in Europa. E' adatta sia all'allevamento intensivo stabulato che al sistema brado, in quanto facilmente adattabile anche in ambienti particolarmente difficili. La sua prevalente attitudine è quella della produzione di latte e per tale motivo il suo allevamento si è diffuso in tutto il territorio italiano a discapito delle antiche razze autoctone. La capra Saanen è un animale di media grandezza, dalla testa piccola e pronunciata, con corna molto sviluppate soprattutto nei maschi e a volte presenti anche nelle femmine, così come la barba che cresce in quasi tutti gli esemplari. Il vello è molto chiaro e spesso senza pigmentazione. Nelle aziende locali questa razza di capra viene allevata anche perché pascola preferibilmente sui prati piuttosto che nelle macchie, fornendo grande quantità di latte dal sapore più delicato di quello delle capre locali e si adatta meglio alla mungitura meccanizzata
Valori medi del latte: Grasso 4,4% - Proteine 3,4% - Lattosio 4,2%

MUCCA PEZZATA ROSSA

Appartiene al gruppo di razze Pezzate Rosse derivate dalla Simmental. Grazie al suo alto grado di adattamento, dalle Alpi Bernesi si è diffusa in molti Paesi europei nonché in numerose zone d'oltremare. L'allevamento in Italia ha avuto inizio in Friuli attraverso un incrocio in sostituzione della popolazione bovina locale. Ciò ha fatto sì che per anni la stessa razza sia stata chiamata anche "Pezzata Rossa Friulana", assumendo l'appellativo di "Italiana" solo nel 1985, vista l'espansione che ha avuto in tutto il nostro Paese. La mucca pezzata rossa o svizzera ha il mantello maculato bianco e rosso, tendente al fomentino, una sorta di rosso sbiadito, è di media struttura, con corna corte e di colore giallo ceroso, lo stesso degli unghioni dei piedi. Ha una buona produzione di latte ed essendo originaria di zone montuose si adatta molto bene negli allevamenti della nostra zona, sia nella stabulazione fissa che in quella allo stato brado.
Valori medi del latte: Grasso 3,8% - Proteine 3,4% Lattosio 4,8%

MUCCA FRISONA

La razza deve il suo nome alla regione di origine: la Frisia Olandese. Dalla fine dell'800 è divenuta in assoluto la razza da latte più diffusa nel mondo in quanto la più lattifera. Morfologicamente questa razza è di buona mole, con un caratteristico manto pezzato bianco e nero. Animale docile e mite, la vacca frisona viene allevata facilmente in allevamenti intensivi o allo stato semibrado. Il suo latte è particolarmente apprezzato per l'ottimo apporto proteico e il poco grasso, viene utilizzato tanto per il consumo diretto, quanto per l'industria casearia.

La mucca frisona è un animale di media struttura con la testa ben proporzionata al corpo.
Ha grandi mammelle che producono molto latte, per questo in passato essa si è molto diffusa anche in Valnerina, anche se in epoca recente si assiste ad un continuo decremento, in quanto è in disuso presso quei produttori di formaggio interessati più alla qualità che alla quantità del latte.
Valori medi del latte: Grasso 3,6% - Proteine 3,2% Lattosio 4,8%

Il Quadrifoglio Azienda Agricola di Ernesto Tiberi

Il nome "Quadrifoglio" dell'Azienda agricola sembra volersi riferire alla fortunata posizione di cui gode, ai piedi delle mura di Norcia, in quel margine dove la piana di Santa Scolastica comincia ad appoggiarsi sui Monti Sibillini, dove i pascoli confinano con gli incipienti boschi. E' facile rilassarsi nel confortevole agriturismo, guardando il gregge al pascolo e facendo una capatina nel caseificio. E' tutto lì.

Azienda Agricola il Quadrifoglio
Località Quarantotti
06046 Norcia (PG)
"Parco dei Sibillini"
Tel 0743 816751 - Cell. 339 4034856
info@agricolatiberiernesto.it
www.agricolatiberiernesto.it

Armonizzare le esigenze connesse alle stalle, agli animali che ci vivono, agli uomini che ci lavorano, agli annessi agricoli, all'agriturismo, agli ospiti, richiede una gestione e un impegno di tipo manageriale che assolve pienamente il titolare Ernesto Tiberi, che non si lascia intimorire dalle così variegate necessità, ma è continuamente incline ad incrementare le offerte specialmente sul versante della caseificazione. Il gregge dell'Azienda Tiberi conta 500 capi per lo più di razza Sarda, ma con una consistente presenza di pecore Lacaune. Tutto il latte prodotto è usato nel caseificio, dove con la lavorazione a latte crudo e caglio naturale di agnello sardo, viene prodotto il pecorino, che occasionalmente viene farcito con tartufo, noci e pinoli. In cantina finiscono le forme più grandi, da 4 a 7 chilogrammi, che, come tradizionalmente avveniva, vengono unte con il grasso dei maiali allevati allo stato brado, per rallentarne la maturazione e mantenere la pasta morbida. Con il latte di pecora crudo e l'aggiunta di fermenti lattici vivi viene prodotto "Yovi" un yogurt molto denso, dal sapore deciso, ma estremamente digeribile.

Oltre alla vendita diretta in azienda è possibile acquistare i prodotti dell'azienda presso: Brancaleone da Norcia, Coop Centro Italia Negozi di Norcia, Spoleto, San Giovanni di Baiano, Perugia, Collestrada.
E' possibile degustare i prodotti dell'azienda presso i seguenti ristoranti:
Ristorante Cantina 48 - Norcia, Ristorante Il Cenacolo - Norcia, Ristorante Fiaschetteria la Crapula - Norcia, La Locanda del Teatro - Norcia, Ristorante La Cantina - Cerreto di Spoleto.

Fratelli Lanini
Azienda Agricola

I fratelli Luca e Gianluigi Lanini sono nati e cresciuti nella città industriale di Terni.
La scelta di vita è stata quella di abbandonare la città e dedicarsi alla conduzione di un'azienda agricola e di allevamento ereditata dal nonno, a Ceseggi di Sellano, un luogo remoto dove la natura e l'uomo hanno concorso a dar vita ad uno straordinario paesaggio.

Azienda Agricola F.lli Lanini
Frazione Ceseggi
06030 Sellano (PG)
Tel 0743 96192 - Cell. 339 6824208
www.agricolafratellilanini.it
info@agricolafratellilanini.it

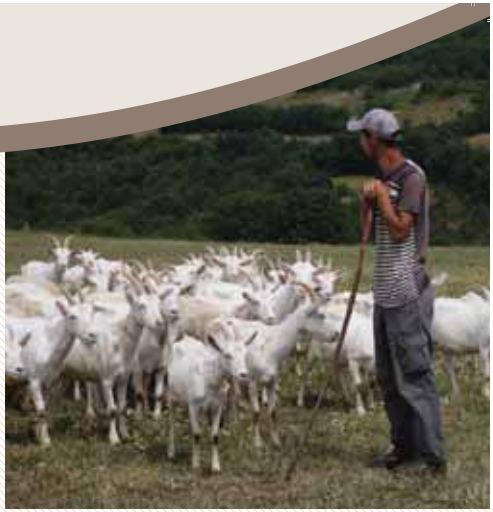
I fratelli Lanini allevano 100 pecore Comisane, che pascolano allo stato brado in terreni di alta quota, nei prati sacralizzati dallo splendido santuario della Madonna del Monte, posto non a caso, nel secolo XIII, in una zona contesa in quanto confine tra diverse comunità.
Lo sguardo in questi luoghi spazia per la chiostra dei monti circostanti ed è grande il privilegio di passeggiarvi quotidianamente accompagnando le pecore al pascolo con l'ausilio di splendidi cani da pastore. Di pecore ce ne vorrebbero sicuramente molte di più per far fronte alle richieste degli estimatori del pecorino dei Lanini, ma la scelta della compatibilità esistenziale e ambientale fa sì che possano essere soddisfatte solo le richieste prenotate per tempo. L'azienda si caratterizza anche per il recupero di antiche produzioni locali come il fagiolo "Le monichelle" e lo zafferano; quest'ultimo viene utilizzato anche per la preparazione di un formaggio prezioso sia per la presenza della spezia che vale quanto l'oro, sia per la limitata quantità prodotta.

E' possibile acquistare i prodotti dell'azienda Lanini solo direttamente presso la sede di Ceseggi.
E' possibile degustare i prodotti dell'azienda presso il ristorante La Cantina a Cerreto di Spoleto.

Rossi Rita
Azienda Agricola

Un'azienda familiare la cui titolare Rita, motore di tutte le attività si avvale degli utili consigli di Francesco, il fratello sperimentatore alla ricerca del formaggio perfetto. La stalla, il pascolo, il laboratorio, la famiglia scandiscono i ritmi di Rita e dei suoi familiari. Frutto della sapienza e della manualità di Rita, vengono prodotti pecorini e caprini in una varietà di forme e di sapori sorprendente.

Azienda Agricola Rossi Rita
Frazione Colforcella
06049 Cascia (PG)
Tel 0743 76681 - Cell. 338 3203592
info@colforcella.it
www.colforcella.it



L'azienda Rossi utilizza per la sua produzione solo latte del suo allevamento di 250 pecore e 100 capre.
Punto di forza è proprio la varietà di formaggi caprini realizzati con latte di capra di razza Saanen. La razza predominante delle pecore è la Comisana in selezione.
La lavorazione del latte è sempre a pasta cruda. Per il pecorino in vendita a diverse fasi di stagionatura a partire dal "primo sale", viene utilizzato caglio di agnello in pasta, mentre per i caprini a pasta semidura caglio di capretto liquido. Per i formaggi allo zafferano, Cacio Molle e Stracchinato, si usa il caglio vegetale.
La produzione di caprini a pasta molle a maturazione rapida comprende le seguenti tipologie: Piramide, Toma, Tometta e Tronchetto con carbone vegetale. Sempre di capra a pasta molle a maturazione media è l'erborinato che viene inoculato con muffe Roquefort. Il misto ovino e caprino semiduro a maturazione media realizzato con lavorazione tradizionale completa la varietà della produzione dell'azienda. Presso la sede dell'azienda a Colfor - cella è possibile, nel corso dell'anno, acquistare l'intera gamma dei formaggi.

E' possibile acquistare i prodotti dell'Azienda Rossi presso: Bio Acquisti - Spoleto, Le Bontà di Cascia - Cascia, Natura SI - Foligno, Natura SI - Perugia, AIAB - Perugia, SlowGas - Spoleto.
E' possibile degustare i prodotti dell'Azienda Rossi presso i seguenti ristoranti:
La Cantina - Cerreto di Spoleto, Locanda Cacio Re - Vallo di Nera, Vespasia - Norcia, Osteria del Gobbo - Norcia, Cursula - Cascia, Hotel Monte Meraviglia - Cascia.

Barcaroli Sandra
Azienda Agricola

I millenari saperi tradizionali dell'arte casearia sembra che permangano ormai solo qui, a Castelluccio di Norcia, forse rinchiusi, come ultimo segreto, nell'antro della Sibilla. A farseli rivelare sembra esserci riuscita Sandra Barcaroli, che con suo marito Adorno e il figlio Diego giorno dopo giorno, traducono in formaggio pecorino antiche sapienze.

Azienda Agricola Barcaroli Sandra
Castelluccio di Norcia
06046 Norcia (PG)
"Parco dei Sibillini"
Cell. 340 6503816 - 328 2638378
www.agricolabarcarolisandra.it
info@agricolabarcarolisandra.it

Castelluccio di Norcia è stato da sempre meta privilegiata di pascoli estivi: migliaia di pecore ogni anno vi hanno transitato, un movimento di uomini ed animali, di saperi ed esperienze alla base della tradizione casearia di questa zona. E secondo questa inveterata tradizione si opera nell'Azienda Barcaroli. L'allevamento delle duecento pecore meticce è all'aperto per tutto il periodo estivo, così pure nel prato è la mungitura fatta a mano, con i cani che spingono le pecore in fila indiana nella "bocca" per essere munte. Nel caseificio gli attrezzi del mestiere sono rigorosamente quelli tradizionali, a cominciare dal caldaio di rame, al mistico di legno per rompere la cagliata e alle fasce di legno per le forme. Il caglio è autoprodotto secondo una ricetta più che segreta. E poi i gesti sulla cagliata, con l'impronta della mano per valutarne la consistenza, il taglio della pasta con il filo direttamente dentro il caldaio con le mani nel siero ben caldo, la premitura nelle fasce che si adattano alla quantità di pasta. Tradizione, ma tutto secondo le regole igienico sanitarie. Un privilegio poter entrare nella cantina con tutte le forme in bella vista ben disposte per essere continuamente girate, e quelle appena fatte, ancora nelle fasce di legno coperte di gemme di sale che riluccicano nella poca luce. E alla fine un pecorino veramente secondo la tradizione.

Oltre alla vendita diretta in azienda è possibile acquistare i prodotti presso:
Alimentari Feliciani Benedetti Pina - San Terenziano.
E' possibile degustare i prodotti presso:
Ristobar L'altopiano - Castelluccio di Norcia.

Massimiani Felice
Azienda Agricola

Tre generazioni si confrontano nell'azienda Massimiani: il nonno Giovanni, il figlio Felice e il nipote Giovanni junior. Tradizione, concretezza ed innovazione nella gestione dell'allevamento, nella scelta degli animali, nella coltivazione dei foraggi, nella cura degli insilati. Annarita nuora, moglie e madre riesce nel caseificio a sintetizzare le valutazioni e le scelte delle tre generazioni di maschi con le belle e buone caciotte misto pecora mucca.

Azienda Agricola Massimiani Felice
Località Apagni, 4
06030 Sellano (PG)
Tel 0743 924101- Cell. 338 5647255
www.agricolamassimianifelice.it
info@agricolamassimianifelice.it

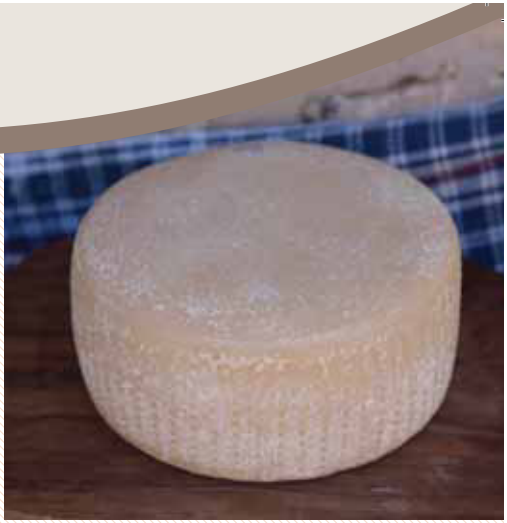
Ad Apagni, nel sellanese, l'Azienda Agricola Massimiani è un vero modello di organizzazione ed efficienza. Felice, il titolare, avendo fatto tesoro dell'esperienza del padre e delle innovative conoscenze del figlio ha organizzato un allevamento con stalle ed annessi dove ordine e pulizia rendono confortevole un ambiente in cui gli animali ci devono vivere e gli uomini lavorare. Il buon latte e quindi il buon formaggio sono il frutto di animali ben allevati e ben alimentati, questo significa cura nella scelta dei pascoli, nella coltivazione dei foraggi, nella tenuta degli insilati e dei cereali: tutte azioni alle quali si provvede all'interno dell'Azienda Agricola. Centocinquanta le pecore di razza Comisana e Lacaune, con una tendenza a privilegiare le seconde, grandi produttrici di latte, robuste di struttura, ma che, a causa del vello piuttosto ridotto hanno bisogno di essere protette dal freddo e dalle intemperie. Nove mucche pezzate rosse completano la dotazione. Nel caseificio dell'azienda si producono solo caciotte misto pecora-mucca, maturate nella cantina della casa di famiglia.

Oltre alla vendita diretta in azienda è possibile acquistare i prodotti di Felice Massimiani presso: Alimentari Camilli Silvano - Vescia di Foligno, Alimentari La Tradizione - Villamagina di Sellano, Norcineria Pizzoni Adelmo - Foligno.
E' possibile degustare i prodotti dell'Azienda Massimiani presso il ristorante La Casa Rosa - Postignano di Sellano.

Bartolomei Valeria
Azienda Agricola

Una antica azienda agricola quella dei Bartolomei di Pettino che eccelle nell'allevamento e nella lavorazione di prodotti caseari mantenedo alta la qualità dei prodotti.
Nel 2009 a seguito di un ricambio generazionale l'azienda si è specializzata nella produzione e trasformazione del latte realizzando anche un piccolo caseificio.

Azienda Agraria Bartolomei Valeria
Frazione Pettino
06042 Campello sul Clitunno (PG)
Tel 0743 276004 - Cell. 331 3685318
www.caseificiobartolomei.it
info@caseificiobartolomei.it



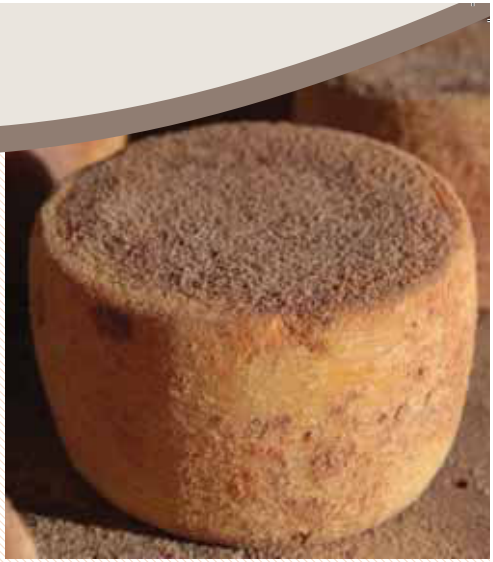
La famiglia Bartolomei, da padre in figlio, per generazioni si tramanda un'azienda agricola tradizionale con allevamento di vacche atte alla fornitura di vitelli da carne e da latte, capre e pecore per la produzione di formaggi. L'altipiano di alta quota alle falde del monte Serano dove risiede l'azienda alterna le asprezze della montagna a pascoli incontaminati, un luogo che per secoli ha accolto le numerose greggi che praticavano la transumanza tra le pianure laziali e la montagna appenninica. Ora vero paradiso per le 250 capre, 30 vacche e 100 pecore dell'allevamento di Bartolomei. Oggi l'azienda produce una vasta gamma di prodotti caseari realizzati con la trasformazione del latte prodotto direttamente o acquistato da pastori del posto, ma la sua specializzazione sono le caciotte e ricotte di capra e prodotti misti (bilatte e trilatte).

Oltre alla vendita diretta in azienda è possibile acquistare i prodotti presso: Delta Alimentari - Pontebari di Spoleto, Alimentari Proietti Orlando - Campello sul Clitunno, Panificio Fabiani Daniela - Campello sul Clitunno, La Sfoglia d'Oro - Spoleto.
E' possibile degustare i prodotti dell'azienda presso i seguenti ristoranti: L'Antico Ponte - Spoleto, Il Sovrano - Scheggino, Le Delizie di Anna - Spoleto, Vecchio Forno - Cortaccione di Spoleto, La Macchia - Licina di Spoleto, Hotel San Luca - Spoleto, Al Palazzaccio da Piero - Spoleto, Ristozoo - Spoleto, L'Anfora - Collefabbri di Spoleto.

I Trocchi di Agrestini Roberto Azienda Agricola e Agrituristica

Roberto il giovane titolare, Alvaro ed Enza i genitori, hanno scelto di vivere nel comune più piccolo dell'Umbria, di rilevare una minuscola attività di famiglia, di aprire un agriturismo che si alimenta dei soli prodotti di propria produzione, in particolare carni e formaggio. Il pecorino è meraviglioso e lo si può gustare solo a Poggiodomo.

Azienda Agricola Agrestini Roberto
Via del Colle, 1
06040 Poggiodomo (PG)
Tel 0743 759002 - Cell. 347 3135473
www.agriturismoitrocchi.it
info@agriturismoitrocchi.it



L'azienda agricola Agrestini, gestita in maniera assolutamente familiare, opera esclusivamente per approvvigionare l'agriturismo. Novanta pecore di razza Suffolk costituiscono una buona parte del capitale familiare. La scelta di allevare pecore di questa razza è funzionale alla logica aziendale. Infatti la Suffolk, poco vocata alla produzione di latte, che per altro è di grande qualità e ricco di grassi, è indicata nei cataloghi delle specie ovine per la carne. La produzione del formaggio, una o due forme di pecorino al giorno, è sufficiente per gli avventori dell'agriturismo e per qualche cliente privilegiato che può portarselo a casa, mentre gli agnelli e le carni finiscono nella cucina di mamma Enza. I pascoli dove si nutrono le pecore dell'Azienda Agrestini sono tutti sopra ai mille metri, lungo la via della transumanza per la Maremma. Luoghi aspri, tutt'ora abitati anche dai lupi, che Agrestini tiene lontani dal proprio gregge grazie all'aiuto di possenti cani appositamente addestrati. Tutto in famiglia.

E' possibile acquistare i prodotti dell'azienda Agrestini solo direttamente presso la sede di Poggiodomo.
E' possibile degustare i prodotti dell'azienda Agrestini solo presso il proprio agriturismo "I Trocchi".

Il Sentiero delle Fate di Sara Coccia Azienda Agricola e Agrituristica

Il "Sentiero delle fate" è un luogo della mitologia dei Monti Sibillini, la faglia che percorre il Monte Vettore, dove passavano le ancelle ammaliatrici della maga Sibilla.
Sara Coccia, che vive intensamente l'essere di Castelluccio, non ha voluto perdere l'occasione di velare di mitologia il suo personale sentiero fatto di prelibatezze alimentari di quello speciale paniere che solo in questo magico altipiano si trovano.

Il Sentiero delle Fate
Azienda Agricola Coccia Sara
Castelluccio di Norcia
06049 Norcia (PG)
"Parco dei Sibillini"
Tel 0743 821188 - Cell. 335 6118989
info@agriturismoilsentierodellefate.it
www. agriturismoilsentierodellefate.it

Se il sentiero delle fate è lungo qualche chilometro, il percorso degli alimenti che Sara Coccia propone ai suoi clienti è sicuramente a meno che chilometro zero. Le duecento pecore meticce pascolano nei prati all'ingresso di Castelluccio, gironzolando fra Pian Grande e Pian Perduto e poi intorno all'azienda, dove mattina e sera vengono munte. Il latte ancora caldo viene lavorato nel piccolo caseificio interno e trasformato giornalmente in pecorino e ricotta. Il primo va a riposarsi nell'attrezzatissimo locale di maturazione, la ricotta direttamente nell'odoroso spaccio a pochi metri dal laboratorio, o sugli speciali piatti di degustazione nel locale di ristoro.
Cedendo forse alla tentazione di reminiscenze alchemiche proprie di queste parti, qualche forma di pecorino viene farcita con pepe o peperoncino. Il pecorino, la ricotta, e tutti gli altri prodotti dell'azienda, compresa la lenticchia di Castelluccio IGP, possono essere degustati sul posto e acquistati nel piccolo spaccio, aderendo ad una filosofia secondo la quale coniugando il bello della natura della Piana di Castelluccio con il buono dei prodotti che si ricavano in questa ambientazione, si ottiene l'eccellente.

E' possibile acquistare i prodotti solo direttamente presso la sede dell'azienda a Castelluccio.
E' possibile degustarli presso il proprio agriturismo "Il Sentiero delle Fate" a Castelluccio di Norcia.

Fattoria di Opagna di Domenico Di Porzio Azienda Agricola

Una fattoria dedicata interamente alle mucche, generose produttrici di tanto latte lavorato in tutte le modalità che l'arte casearia consente. Una gioiosa varietà di formaggi farciti con tutti gli ingredienti che la natura sa regalare da queste parti. E se ricotte e formaggi non bastano, tutti i giorni c'è la mozzarella fresca.

Azienda Agricola Fattoria di Opagna
Frazione Opagna
06043 Cascia (PG)
Tel 0743 76437- Cell. 380 4337708
info@fattoriadiopagna.it
www.fattoriadiopagna.it

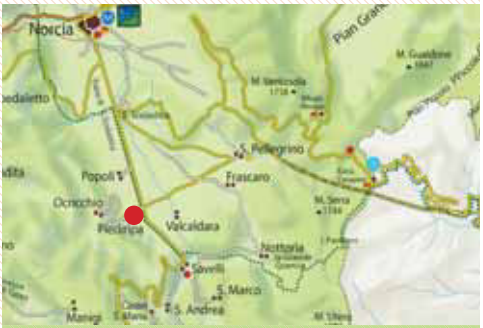
L'allevamento di 45 mucche perlopiù Pezzate rosse, è il cuore della fattoria. Anche perché l'allevamento fatto in parte in stalla ed in parte allo stato brado, richiede un'attenzione ed una capacità organizzativa di grande rilievo. Per avere il senso della qualità dell'alimentazione di questi bovini occorre andare a vedere i pascoli dove abitualmente stazionano le mucche, in alta montagna, nel paradiso della genziana.

Il caseificio all'interno del piccolo paese di Opagna è il segnale di chi non si rassegna all'abbandono degli insediamenti di montagna. All'interno si alternano tutti i componenti della famiglia, anche se ciascuno ha la sua specializzazione nella distribuzione, nella vendita, nella promozione. Formaggi di mucca in tutte le declinazioni: "Il Casciano", un formaggio fresco, dal quale poi derivano la "Caciottina alla cipolla di Cannara", "L'oro di Cascia" allo zafferano, "L'oro nero di Cascia" ovviamente al tartufo, "Il finocchietto" al finocchio selvatico, "Il cacio rosso" al peperoncino, "Il pistacchio" una nota esotica fra tutti gli ingredienti a chilometro zero. "La Sibilla fior di latte" è la mozzarella filata a mano che tutti i giorni esce dal caseificio di Domenico Di Porzio.

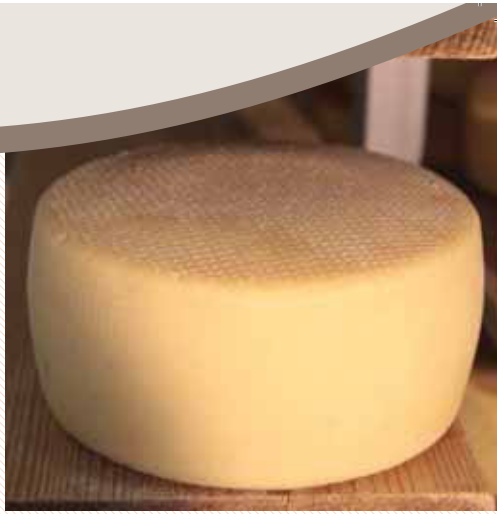
Oltre alla vendita diretta in azienda è possibile acquistare i prodotti di Domenico Di Porzio presso: Alimentari Gaffi Annarita - Cascia, Norcineria dai tre porcellini - Norcia.
E' possibile degustare i prodotti dell'azienda presso i seguenti ristoranti:
La Cantina de Norsia - Norcia.

Febbi Giuseppe
Azienda Agricola

Un allevamento di grandi proporzioni con annesso caseificio sulla Piana di Santa Scolastica a Norcia, nel Parco dei Monti Sibillini deve saper coniugare i valori della tradizione, il rispetto dell'ambiente e le opportunità che l'innovazione e la meccanizzazione può offrire. Giuseppe Febbi e la sua famiglia riescono in questa difficile impresa.



Azienda Agricola Febbi Giuseppe
Frazione Piediripa
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 829326 - Cell. 335 7015810
www.caseificiofebbigiuseppe.it
info@caseificiofebbigiuseppe.it

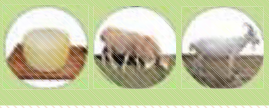


Piediripa è una piccola frazione del Comune di Norcia, che, come rivela il toponimo, si apre sulla Piana di Santa Scolastica, una area che sembra creata per il pascolo. In questo ambiente l'allevamento è una pratica antica e Giuseppe Febbi raccogliendo l'esperienza familiare ha impiantato un grande allevamento ovino di 750 capi, per lo più pecore di razza Massese e Comisana, con una recente introduzione di Lacaune. L'azienda conta anche una trentina di bovini di razza Pezzata rossa e Frisona. Una azienda di queste dimensioni non può che contare su una grande organizzazione. L'abbondante quantità di latte prodotto viene lavorato nell'efficiente caseificio di famiglia, dove la tecnologia non sminuisce la grande capacità ed esperienza maturata in questo campo. Le macchine e le attrezzature del caseificio tolgono alla tradizione la fatica del sollevare, del versare, di scaldare il latte, non certo la competenza e la manualità per produrre un pecorino ed un misto mucca pecora che costituiscono una buona parte dei formaggi che da queste zone vanno sulle tavole dei consumatori.

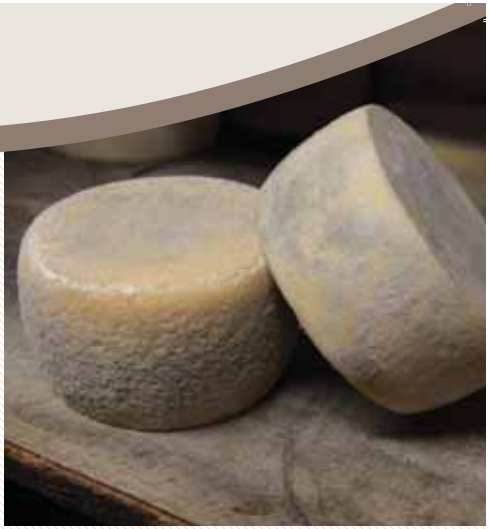
Oltre alla vendita diretta in azienda è possibile acquistare i prodotti di Giuseppe Febbi presso: Antica cucina - Norcia.
E' possibile degustare i prodotti dell'azienda presso il Ristorante arManicomio - Norcia.

Marsili Natalina
Azienda Agricola

Natalina ed il marito Luigi De Carolis hanno una grande famiglia di 7 figli, un "capitale umano" invidiabile specialmente se tutti questi giovani sono convinti che fare gli agricoltori e gli allevatori, pur in una piccola frazione a mille metri, è una scelta di vita e non un ripiego. Una grande famiglia per gestire una grande azienda agricola.



Azienda Agricola Marsili Natalina
Frazione Civita di Cascia
06043 Cascia (PG)
Tel. 0743 76858 - Cell. 320 9132515
www.agricoladecarolis.it
info@agricoladecarolis.it



Civita di Cascia è posta a mille metri di altezza, in quella fascia altimetrica dove ancora riescono a convivere i boschi e i prati e dove quindi è possibile allevare l'intera gamma di animali da latte: pecore capre e mucche. Questa opportunità è stata pienamente colta dall'azienda di Marsili Natalina che con il marito Luigi De Carolis e la folta schiera di figli giovani e giovanissimi, allevano 400 pecore perlopiù Lacaune, con Massesi e Sarde, 30 capre con predominanza di Saanen e una decina di mucche Pezzate rosse. Una quantità così diversificata di latte permette molte varianti nella produzione del formaggio. Ecco così che nella cantina dove si stagionano le "forme", troviamo pecorino, caciotte di capra, caciotte di mucca, formaggi misto pecora-capra e "super misto" mucca-pecora-capra. Immancabili le ricotte, soprattutto quelle salate, vero vanto di Luigi che dedica alla preparazione, all'insaccatura e alla maturazione di questo prodotto una attenzione e una perizia particolare.

Oltre alla vendita diretta in azienda è possibile acquistare i prodotti di Natalina Marsili presso: Macelleria Orsinelli Giuseppe - Cascia, Alimentari Gaffi Annarita - Cascia.
E' possibile degustare i prodotti dell'azienda presso i seguenti ristoranti:
Grotta Azzurra - Norcia, La Tana del Lupo - Albaneto (Rieti).

Pucciotti Fabrizio
Azienda Agricola

Fare l'allevatore ed avere un caseificio nella città dove si svolge *Fior di Cacio*, una manifestazione di settore di rilievo nazionale, è una bella sfida. Non basta fare un buon formaggio, occorre qualcosa di più, come magari affinare un pecorino in botte con le foglie di noce. Fabrizio Pucciotti ha raccolto la sfida: in un posto bello come Vallo di Nera sembra che venga più facile fare le cose buone: una esperienza mangiare il formaggio affinato mentre si passeggia per le vie del paese.

Azienda Agricola Pucciotti Fabrizio
Via dei Casali
06040 Vallo di Nera (PG)
Tel. 0743 616223 - Cell. 347 8570716
www.fattoriapucciotti.it
info@fattoriapucciotti.it

La stalla della Azienda Agricola di Fabrizio Pucciotti sovrasta l'abitato di Vallo di Nera, da dove si ha una visione inconsueta, "da dietro" di questo straordinario borgo medioevale. E, comunque lo si guardi, Vallo di Nera è sempre uno dei posti più belli d'Italia. In questo "belvedere", trovano riparo le duecentocinquanta pecore dell'azienda, molte di razza Comisana e Massese con una significativa presenza delle francesi Lacaune. Arieti di tutte e tre le razze garantiscono la linea genetica, anche se un po' di meticciato assicura animali più forti e pronti ad affrontare i rigori ambientali. Dal caseificio esce solo pecorino, al più qualche forma farcita di pepe. In cantina il pecorino diviene qualcosa di più e di diverso con le tecniche di affinamento che Fabrizio ha appreso dal grande affinatore Renzo Fantucci, anche lui originario di Vallo di Nera. Affinamento in botte di rovere dove il formaggio viene rinchiuso fasciato di foglie di noce, insieme all'odoroso primo fieno di maggio, con il serpillo, la maggiorana, la mentuccia, il peperoncino. E che dire del pecorino maturato al naturale in un vecchio rifugio, scavato sulla pietra viva? Assolute specialità.

Oltre alla vendita diretta in azienda è possibile acquistare i prodotti di Fabrizio Pucciotti presso: Alimentari Bottega delle Carni - Sant'Anatolia di Narco, Alimentari Carocci Roberto - Scheggino, Minimarket di Fagiani Romina - Scheggino, Balducci Piero - Spoleto.
E' possibile degustare i prodotti dell'azienda presso i seguenti ristoranti:
Ristorante Il Sovrano - Scheggino, Locanda il Ruscello - Ceselli di Scheggino, Ristorante Cacio Re - Vallo di Nera, Agriturismo Il Sovrano - Sant'Anatolia di Narco.

DOVE ACQUISTARE

in ordine alfabetico per città

Alimentari Proietti Orlando
Via Trento e Trieste
06042 Campello sul Clitunno (PG)
Tel. 0743 520505

Panificio Fabiani Daniela
Via Trento Trieste, 52-54
06042 Campello sul Clitunno (PG)
Tel. 0743 275030

Alimentari Gaffi Annarita
Piazza Garibaldi, 21
06043 Cascia (PG)
Tel. 0743 76538

Le Bontà di Casciadi Gentili Gabriele
Viale XX settembre, 6
06043 Cascia (PG)
Tel. 0743 71301

Macelleria Orsinelli Giuseppe
Via Roma, 4
06043 Cascia (PG)
Tel. 0743 71277

Alimentari Camilli Silvano
Via dei frantoi, Vescia
06034 Foligno (PG)
Tel. 0742 660279

Natura SI
Via Vasari, 20
06034 Foligno (PG)
Tel. 0742 615152

Norcineria Pizzoni Adelmo
Via Santo Pietro, 22
06034 Foligno (PG)
Tel. 0742 22512
info@norcineriapizzoni.it

Brancaleone da Norcia
Corso Sertorio, 17
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 817434
servizioclienti@brancaleonedanorcia.it

Coop Centro Italia
Via Lombrici, 20
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 828515

Norcineria dai tre porcellini
Via Anicia, 80
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 816108

Antica cucina
Via Ugo Foscolo, 12
06046 Norcia (PG)
anticacucinasrl@gmail.com

AIAB Perugia
Via delle Caravelle, 84
06127 Perugia
Tel. 075 5150265
aiab.umbria@aiab.it

Ipercoop Perugia
Via della Valtiera, 181 Collestrada
06135 Perugia
Tel. 075 59711

Natura SI
Via Piccolpasso, 119
06128 Perugia
Tel. 075 9975149

Bottega delle Carni di Ripanti Roberto
Via delle Stazione, 20
06040 Sant'Anatolia di Narco (PG)
Tel. 0743 613122

Alimentari Feliciani Benedetti Pina
Via Isonzo, 16
06035 San Terenziano
Tel. 0742 98112

Alimentari Carocci Roberto
Via di Spoleto
06040 Scheggino (PG)
Tel. 0743 613091

Minimarket di Fagiani Romina
Via di Borgo, 22
06040 Scheggino (PG)
Tel. 0743 613372

Alimentari La Tradizione
Viale Marconi, 23 Villamagina
06030 Sellano (PG)
Tel.0743 96380

Balducci Piero
Via Ponzianina, 20
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 40769

Bio Acquisti Spoleto
Via dei Filosofi, 89
06049 Spoleto (PG)
bioacquistispoleto@libero.it

Coop Centro Italia
Via dei Filosofi
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 225674

Coop Centro Italia
Via Carlo Max, 75/a
San Giovanni di Baiano
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 227200

SlowGas
Via XIV Giugno, 26
06049 Spoleto (PG)
slowgasspoleto@gmail.com

Delta Alimentari
Località Pontebari, 86
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 260646

La Sfoglia D'Oro
Via Cerquiglia, 154
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 221840

DOVE DEGUSTARE

in ordine alfabetico per città

La Tana del Lupo
Via Capocroce, 1
02016 Albaneto (RI)
Tel. 0746 925042

Hotel Ristorante Cursula
Via Cavour, 3
06043 Cascia (PG)
Tel. 0743 76206

Hotel Monte Meraviglia
Via Roma, 15
06043 Cascia (PG)
Tel. 0743 76124
info@magrelli.com

Ristorante La Cantina
Piazza Pontano,
06041 Cerreto di Spoleto (PG)
Tel. 0743 922250
lacantinadicerreto@gmail.com

Hotel Palazzo Seneca
Ristorante Vespasia
Via C. Battisti, 12
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 817434
info@palazzoseneca.com

Hotel Ristorante Grotta Azzurra
Via Alfieri, 6
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 816513
info@bianconi.com

Osteria del Gobbo
Piazza San Benedetto, 12
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 817876

Ristorante La cantina de Norsia
Via Foscolo, 36b
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 816395

Ristorante arManicomio
Via Foscolo, 12
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 828359
ilturist@hotmail.it

Ristorante Il Cenacolo
Corso Sertorio, 29
06046 Norcia (PG)
Tel. 334 3283747

Ristorante Cantina 48
Via Circonvallazione, 48
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 816743
info@cantina48.it

Ristorante La locanda del Teatro
Piazza Vittorio Veneto, 10
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 817857

Ristorante Fiaschetteria la Crapula
Via Legnano, 9
06046 Norcia (PG)
Tel. 339 4513437
fiaschetterialacrapula@yahoo.it

Ristobar L'altopiano
Via degli Sciatori, Castelluccio
06046 Norcia (PG)
Tel. 338 1862512

Agriturismo Il Sentiero delle Fate
Fraz. Castelluccio
06046 Norcia (PG)
Tel. 0743 821188

Agriturismo Casale i Trocchi
Via del Colle
06040 Poggiodomo (PG)
Tel. 0743 759002
robyagre@virgilio.it

Agriturismo Il Sovrano
Loc. Castelvecchio, 3
06040 Sant'Anatolia di Narco (PG)
Tel. 0743 613385

Locanda Il Ruscello
Via Contaglia 21, Ceselli
06040 Scheggino (PG)
Tel. 0743 618064

Ristorante Il Sovrano
Piazza Carlo Urbani
06040 Scheggino (PG)
Tel. 074 3618112

Ristorante La Casa Rosa
Castello di Postignano
06030 Sellano (PG)
0743 788005

Ristorante L'Antico Ponte
Viale Marconi, 683
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 260479

Rosticceria Le Delizie di Anna
Viale Marconi, 12
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 220903

Ristorante Vecchio Forno
Loc. Cortaccione
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 49408

Ristorante La Macchia
Loc. Licina, 11
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 49059
info@albergolamacchia.it

Hotel ristorante San Luca
Via Interna delle Mura, 21
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 22.33.99
sanluca@hotelsanluca.com

Ristorante Al Palazzaccio da Piero
località San Giacomo km 134
06048 Spoleto (PG)
Tel. 0743 520168

Ristorante Ristozoo
Strada Statale Flaminia
06049 Spoleto (PG)
Tel339 346 1115

Ristorante Pizzeria L'Anfora
S.Angelo Mercole 11,
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 539440

Locanda Cacio Re
Via dei Casali
06040 Vallo di Nera (PG)
Tel. 0743 617003

INCONTRI TRA I PRODOTTI DELLA VALNERINA

Confetture, vini, birra, purchè della zona, sono eccellenti partner, sperimentati negli educational che il Consorzio Bim di Cascia ha organizzato nel 2014 con il progetto *Sapori di una volta* per favorire la conoscenza dei formaggi della Valnerina. Alcuni esempi.

CONFETTURE E MIELE

Caprino fresco con confettura di ribes nero prodotta dall'*Agriturismo Il Piano*.
Pecorino stagionato con confettura di fichi prodotta dall'azienda *Sibilla*.
Tronchetto di capra al carbone con confettura di sambuco dell'azienda *Sibilla*.
Pecorino semi stagionato con confettura di pere e cacao prodotta dall'*Agriturismo Zafferano e dintorni di Rita Balli.*
Caciotta stracchinata di vacca con confettura di mele Gala allo Zafferano prodotta dall'*Agriturismo Zafferano e dintorni di Rita Balli.*
Caprino in foglia di castagno con miele di melata, prodotto da *Il Massaro.*
Ricotta fresca con salsa allo zafferano di Cascia prodotta dall'*Agriturismo Zafferano e dintorni di Rita Balli.*
Pecorino di Vallo di Nera affinato in botte con confettura di fichi senapati dell'azienda *Sibilla.*
Yogurt di pecora con confettura di frutti di bosco prodotta da *Il Quadrifoglio.*
Ricotta salata con confettura di corniolo prodotta dall'*Agriturismo Il Piano.*
Crema di capra: cheesecake con gelatina di fragole prodotta dalla *Locanda Caciore.*

VINI IN ABBINAMENTO

Properzio riserva, Sagrantino, Vernaccia di Cannara della *Cantina Di Filippo*
Rosso di Morgnano, Trebbiano Spoletino, Trebbiano Spoletino passito della *Cantina Tommaso Coricelli.*

BIRRA IN ABBINAMENTO

Birra "bionda" e Birra "scura" del *Monastero di San Benedetto* **a** Norcia.

DOVE ACQUISTARE

Confetture

Sibilla di Foglietti Enrico
Via del Tricaio, 47 - Loc. S. Pellegrino
06046 Norcia (PG)
"Parco dei Sibillini"
Tel. 0743 817013
www.sibilladinorcia.com

Agriturismo Zafferano e dintorni
Rita Balli Az. Agr.
Loc. Castel San Felice
06040 Sant'Anatolia di Narco (PG)
Tel. 0743 613080
www.zafferanoedintorni.it

Agriturismo Castello del sole
Loc. Cammoro, 32
06030 Sellano (PG)
Tel. 0743 275822
www.ilcastellodelsole.it

Agriturismo Il Piano
Loc. Il Piano
06040 Vallo di Nera (PG)
Tel. 0743 616300
www.localitailpiano.it

Miele

Il Massaro
Via Case Sparse, 123
06046 Norcia (PG)
"Parco dei Sibillini"
Tel. 0743 817490
silvano.agabiti@gmail.com

Birra

Monastero San Benedetto
Via Reguardati, 24
06046 Norcia (PG)
"Parco dei Sibillini"
Tel. 0743 828490
www.birranursia.com

Vino

Cantina Di Filippo
Voc. Conversino, 153
06033 Cannara (PG)
Tel. 0742 731242
www.vinidifilippo.com

Tommaso Coricelli Az. Agr.
Loc. Morgnano, 12
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 261974
www.tommasocoricelli.it

Tartufo

Urbani Tartufi
SS Valnerina km 31+250
06040 S'Anatolia di Narco (PG)
Tel. 0743 613171
www.urbanitartufi.it

Agria Valnerina Tartufi
Via Valnerina 18
Pie di Paterno - Val di Nera (PG)
Tel. 0743 616318
www.agrivalnerinatartufi.it

Progetto a cura
Bim Cascia
Consorzio del Bacino Imbrifero Montano
del *"Nera e Velino"* della Provincia di Perugia
Piazza Garibaldi n°26 - 06043 Cascia (PG)
tel/fax 074376421
www.bimcascia.com

Testi
Cedrav: Fulvio Porena, Maurizio Brunacci, Augusto Lucidi, Stefano Veschini
Renzo Fantucci - *paragrafi: L'affinatore, L'analisi sensoriale, Gli abbinamenti*

Foto
Cedrav
Servizio Turistico della Valnerina

Supervisione testi e foto
Carlo Prepi

Progetto Grafico
Gruppo Creativo

Stampa
Grafiche Millefiorini

"SAPORI DI UNA VOLTA"
Progetto per la promozione dei *"formaggi a latte crudo prodotti in Valnerina, da produttori della Valnerina, con il latte della Valnerina"*.
Realizzato dal Consorzio BIM di Cascia, è finalizzato ad aumentare l'identificabilità dei formaggi della Valnerina e la loro visibilità sul mercato come importante elemento di promozione territoriale.
Finanziato dal Consorzio BIM di Cascia e dal Gal Valle Umbra e Sibillini, è un progetto di cooperazione interterritoriale in partenariato con il Gal Baldo Lessinia con sede a Bosco Chiesanuova (VR), territorio veronese ricco di una importante tradizione casearia e con caratteristiche territoriali simili alla Valnerina.
Durante il progetto è stata avviata una importante collaborazione con Slow Food, Università dei Sapori, Promocamera - azienda di promozione della Camera di Commercio di Perugia, ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio.

Coordinamento progetto: Carlo Prepi

www.formaggidellavalnerina.it
info@formaggidellavalnerina.it - Tel. 075 5005239