

Fatuli



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra

Fatuli in dialetto significa “piccolo pezzo”, è un formaggio caprino originario della val di Saviole realizzato con il latte crudo di capra bionda dell’Adamello. Questa razza autoctona alpina era un tempo molto diffusa sul territorio dell’alta Val Camonica: purtroppo a causa del rimescolamento genetico, ha subito negli anni una progressiva riduzione. A causa del rischio di estinzione, sono stati avviati dei processi di salvaguardia che ne stanno determinando un’ inversione di tendenza consentendone il ripopolamento. Si narra che le ridotte dimensioni del fatuli siano da attribuirsi al fatto che una volta gli allevatori utilizzavano come fascera il piatto fondo della minestra.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta di color giallo tendente al bruno a seguito dell'affumicatura su legno di ginepro

Sapore: intenso, con evidenti note affumicate e sentori erbacei di frutta secca

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca, pane croccante

Caratteristiche tecniche

Latte: crudo di capra bionda dell'Adamello

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata



Allevatore di Formaggi

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 300/400 grammi

Dimensioni: diametro 10/12 cm, altezza 3/4 cm

Produttori: artigiani zona di Bienno (BS)

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.