

Storico Ribelle Presidio Slow Food



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

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.



Allevatore di Formaggi

Caratteristiche organolettiche

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 mirtili. Pane di segale, “pizzoccheri” e “sciatt” valtellinesi (frittelle di grano saraceno ripiene di formaggio)

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-caprino, intero, crudo

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