

NUOVA PRODUZIONE: Formaggio “BuonaSorte” Guffanti (+24 mesi)



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Quando l'uomo ha scoperto il modo di conservare il latte (coagulandolo) la Storia ha preso un indirizzo preciso.

Tra i formaggi storici, un posto d'onore è riservato a quelli caratterizzati dalla struttura granulare della pasta che si presta, più che al taglio, alla frattura in ghiotte scaglie e alla grattugia.

Formaggi sontuosi, rispettosi del ciclo delle due mungiture giornaliere – quella della sera e quella del mattino – ottenuti unendo i due latti che hanno obbligatoriamente timbri diversi, diffusi là dove il pascolo permette di ottenere importanti quantità quotidiane di latte vaccino. Quindi formaggi di aree orografiche ben precise della pianura Padana e frutto di lavorazioni rigorose per produzioni di valorizzazione del latte di partenza.

Il Formaggio **BuonaSorte Guffanti** ne è un esempio, erede di una solida e riconosciuta tradizione dell'area Lodigiana a cui si vuol dare testimonianza, in modo adeguato ed in ossequio ai dettami tecnico/sanitari aggiornati.

Quindi un formaggio che non fa più la goccia, perché oggi viene pressato per non lasciar troppi residui di siero.

Un formaggio che non ha più nel colore della pasta note e sfumature verdognole perché oggi il riposo del latte della sera da scremare non può avvenire in bacinelle di rame non stagnate.

E non ha neppure la crosta nera, non potendo più questa essere trattata, per la protezione durante l'allevamento, con la manteca che si usava composta da nero fumo, olio di lino cotto e farina di riso.



Allevatore di Formaggi

Ma pur sempre un grande formaggio: a crosta dura al naturale e compatta, a proteggere la pasta gialla dorata interna, di lenta maturazione, granulosa e soffice al tempo stesso, profumatissima, di sapore aromatico di forte personalità, di grande conservabilità perché capace di mantenere le sue caratteristiche inalterate per lungo tempo. La scelta di Guffanti per valorizzare questo formaggio è caduta su un produttore della zona bassa del fiume Adda che lavora latte di animali alimentati con foraggio proveniente esclusivamente da quella zona. E tra le abitudini rimaste inalterate c'è il gergo dei cascinaï che hanno sempre denominato le loro partite di formaggio con il termine "sorte" per alludere al fatto evidente che potevano esserci partite meglio o peggio riuscite per cause anche dovute al caso. Da cui l'idea del formaggio **BuonaSorte** per le partite dall'esito ottimo.

La versione speciale studiata da Guffanti prevede rigorosamente l'impiego di latte crudo.

Particolare importante: non viene utilizzato lisozima.

Buon formaggio **BuonaSorte Guffanti!!!**

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta dura, di consistenza granulosa e di colore paglierino più o meno scuro a seconda della durata della stagionatura

Sapore: armonico, asciutto e intenso, con note di erba se prodotto con latte di bestiame alimentato al pascolo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, ma anche vini bianchi frizzanti se giovane. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca. Aceto Balsamico di Modena, pane croccante

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, crudo, scremato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 20 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 32% Mgss

Peso: circa 35 kg

Dimensioni: diametro circa 40cm, h. circa 20-22 cm

Produttori: casaro e allevatore sul fiume Adda

Codice forma: 0606203



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: 0606204