

MOrmaggio



Provenienza

-

Tipo di latte

- Vacca

“Fusion” di due culture della fermentazione nel rispetto della grande storia enogastronomica italiana e giapponese.

La città di Yuasa nella regione di Wakayama è il luogo natale della salsa di soia giapponese. Qui si trova l’azienda Marushin, fondata nel 1881 che continua a produrre, con un antico metodo, la salsa di soia chiamata in giapponese “SHOYU”. Durante la fase di produzione dello Shoyu nasce il “MOROMI”, con cui un giovane imprenditore giapponese, Yoshitomi Miyamoto, si è proposto di regalare una nuova vita ad un tipico formaggio italiano dandogli l’impronta di antica... tradizione giapponese!

Nella regione di Wakayama dove si trova l’azienda Marushin, Yoshitomi Miyamoto ha il suo negozio di formaggi che si chiama “Copain de Fromage” dove manipola anche i formaggi, cercando di trasmettere al mondo la cultura enogastronomica giapponese.

E persegue questo scopo modificando e facendo nascere nuovi formaggi abbinando od aggiungendogli qualche ingrediente come erba aromatica o vinacce di vino o altri prodotti. Perseguendo questa sua passione Miyamoto ha concepito il sogno del Moromi Formaggio.

Il sogno del Formaggio Moromi

Il Moromi di altissima qualità dell’azienda Marusin viene prodotto con la soia nera. Anche in Giappone stesso viene considerato come un



Allevatore di Formaggi

ingrediente importante per il suo valore dovuto alla rarità e alla qualità e tanti famosi cuochi di cucina giapponese lo apprezzano molto, utilizzandolo nelle loro preparazioni. Miyamoto ha portato con sé il Moromi in Italia, esattamente in Piemonte ad Arona dove ha chiesto a Carlo Fiori Guffanti, noto affinatore italiano, di sperimentare il risultato ottenibile con il matrimonio tra i formaggi italiani ed il Moromi. Dopo lunghe e varie prove durate circa un anno ora è nato un formaggio favoloso, il MOrmaggio!

E' un prodotto che corona il desiderio di Miyamoto di unire le due culture della fermentazione: quella giapponese della salsa Moromi e quella italiana dei formaggi ben selezionati per essere allevati e fatti evolvere con cura.

Azienda Luigi Guffanti

Fondata ad Arona nel 1876 dal capostipite Luigi, l'azienda di selezione, stagionatura ed affinamento di formaggi è oggi gestita con passione dalla famiglia Fiori (Luigi Guffanti è il bisnonno di Carlo Fiori e trisnonno dei suoi figli Giovanni e Davide che ne rappresentano la quinta generazione) ed è considerata una eccellenza in tutto Europa e nel resto del mondo.

La maggior parte dei formaggi è frutto del lavoro dei produttori che, per il completamento della miglior stagionatura e valorizzazione del prodotto si affidano al lavoro agli affinatori. Questi possono essere considerati produttori di secondo livello perché alla conoscenza e capacità di selezione, uniscono professionalità e strutture atte a poter gestire le condizioni migliori per esaltare attraverso il tempo e la cura assidua ogni formaggio. Si può dire che i produttori sono i genitori veri ma gli affinatori sono i genitori adottivi!

Carlo Fiori Guffanti, superspecializzato e stimato anche nella valorizzazione del Gorgonzola piccante Dop, ha provato a stagionare ripetutamente vari tipi di formaggio con il Moromi ed alla fine è riuscito ad ottenere un risultato convincente, utilizzando un tipico formaggio lombardo di pasta molle.

MOrmaggio

Come base viene utilizzato un tipico formaggio che viene prodotto in Lombardia secondo la tecnica delle paste acide e rotte ed ottenuto da



Allevatore di Formaggi

latte vaccino pastorizzato. La lavorazione inizia presso il produttore che procede con acqua e sale e poi, l'azienda Guffanti, dopo una prima stagionatura di circa 60 giorni, inizia la marinatura utilizzando esclusivamente il Moromi dell'azienda Marushin. Il tutto avviene a temperature diverse nelle varie fasi di lavorazione e a umidità controllate; e le forme vengono continuamente con cura asciugate e ripulite per un periodo che arriva fino ai 120 giorni: alla fine di questo ciclo nasce il MOrmaggio. Originariamente il formaggio di base ha la pasta morbida ma con il trattamento sotto Moromi perde umidità e si ottiene alla fine un formaggio più compatto e concentrato. La pasta assume una friabilità simile ai grandi formaggi a pasta rotta (come ad es. il Castelmagno DOP di lunga stagionatura); la friabilità del cuore e la cremosità sottocrosta rendono eccezionale il prodotto caratterizzato anche dal profumo particolare della salsa di soia.

Il MOrmaggio presenta anche la possibilità di una lunga conservazione naturale dovuta all'azione di protezione che caratterizza il Moromi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma cilindrica, colore scuro tendente al rosso-violaceo

Sapore: Deciso e sapido, con note vegetali

Abbinamenti: Vini rossi, sakè, riso bollito

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 180 giorni

Produzione: tutto l'anno, a seconda della disponibilità del Moromi

Dimensioni: diametro circa cm 10, scalzo circa cm 6

Produttori: Latte piemontese, Moromi di provenienza Giappone