

Formaggio nero della nona 1753

Formaggio grasso di latte vaccino di bruna alpina, intero e crudo. Il latte proviene da una o due munte proveniente da animali allevati a 600 m s.l.m.; la coagulazione acido-presamica ed eseguita con caglio di vitello liquido. E' una pasta semicotta poco pressata e sottoposta a una stagionatura lunga, superiore ai 90 giorni su scalera di abete bianco. All'interno della pasta vi è la presenza di pepe pregiato. Viene salato a secco con sale marino, la crosta è trattata e non edibile. Questo formaggio è prodotto da un'antica ricetta riscoperta per caso della Val di Scalve, in provincia di Bergamo. Un formaggio davvero unico nel suo genere. Dall'aroma forte e allo stesso tempo elegante, balsamico e speziato.

Formagellina della Valle Rossa

La Formagellina della Valle Rossa è un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, a breve stagionatura, ma che ben si presta a esser invecchiata. Presenta una forma rotonda dal diametro di 12/14 centimetri circa e scalzo di 4/6 centimetri. La crosta è giallognola e sottile, liscia e friabile; la pasta è di colore bianco, morbida con occhiatura sottile. Con l'invecchiamento, la crosta si scurisce e la pasta diviene più compatta e saporita. La Formagellina della Valle Rossa ha il sapore dei pascoli in fiore pur essendo molto delicato, è gradevolmente morbido deciso. L'aroma con lieve venatura acidula si presenta con più intensità nella produzione estiva, per la presenza di componenti del foraggio fresco di montagna: è ideale come formaggio da tavola.

Formaggella della Valle Rossa (anche per quella stagionata)

La Formaggella della Valle Rossa è un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, a media stagionatura, ma che ben si presta a esser invecchiata. Presenta una forma rotonda dal diametro di 17-22 centimetri circa e scalzo di 4-8 centimetri. La crosta è giallognola e sottile, liscia e friabile; la pasta è di colore bianco, morbida con occhiatura sottile. Con l'invecchiamento, la crosta si scurisce e la pasta diviene più compatta e saporita. La Formaggella della Valle Rossa ha il sapore dei pascoli montani, pur essendo molto delicato, è gradevolmente deciso. L'aroma con lieve venatura acidula si presenta con più intensità nella produzione estiva, per la presenza di componenti del foraggio fresco di montagna: è ideale come formaggio da tavola.

Formaj de Tara

Le caratteristiche particolari di questi formaggi riguardano l'aspetto, il tempo di stagionatura e l'odore. Sono forme tondeggianti con peso maggiore a 1 kg, stagionate per periodi superiori ai tre anni. La stagionatura è condotta in vecchie cantine o in grotte naturali. Le forme emanano un odore molto intenso, penetrante, acuto. La crosta dei formaggi è untuosa, umida, di colore che varia dal grigiastro al marrone intenso simile al terriccio. Considerate, quindi, le caratteristiche organolettiche anomale rispetto a quelle richieste per i formaggi usuali, è lecito chiedersi quale possa essere la loro origine e l'eventuale idoneità per il consumo. Dal punto di vista igienico-sanitario non ci sono obiezioni al loro consumo, in quanto non vi sono normalmente presenti elementi nocivi. Possiedono, inoltre, un elevato potere nutriente proteico e lipidico. Hanno un sapore gradevole. Di discutibile c'è solo l'aspetto ma, in proposito, ricordiamo che non è bello ciò che è bello, ma è bello ciò che piace.

Stagionato Dolce

Lo Stagionato Dolce della Valle Rossa è un formaggio prelibato. La stagionatura minima è di 150 giorni e viene prodotto da latte vaccino, parzialmente scremato, durante tutto l'anno da mucche di Razza Bruna Alpina. Il suo sapore è gustoso, dolce e delicato e spesso viene utilizzato per dar vita ai piatti della tradizionale cucina Bergamasca, ottimo con una buona polenta di grano saraceno. La pasta, di colore dal bianco al giallo paglierino, è morbida e presenta una occhiatura fine e diffusa. Con una maturazione più prolungata anche il sapore si fa più interessante, più ricco e con note di frutta secca.

Strinù (salamella alla brace) (anche per i cotechini stagionati)

È il più classico prodotto fresco di norcineria, da griglia o da piastra. Si ottiene macinando carni di prima e seconda scelta, la percentuale di grasso è di circa il 25 %, il condimento base è sale, aglio, pepe. Le varianti sono tantissime e vanno dalla dimensione della macina, alla concia (l'insieme delle spezie) utilizzata. Il risultato è sempre eccellente e le possibilità di utilizzo sono moltissime.

Salametto della Valle Rossa

Il Salametto della Valle Rossa è tipico della bergamasca, realizzato secondo la tradizione, dal sapore intenso e caratteristico. L'impasto deve essere amalgamato in maniera perfettamente uniforme, il tutto viene lasciato riposare per qualche ora affinché le spezie e il sale si sciolgano completamente. L'impasto è insaccato in budello gentile di maiale, stufato per qualche giorno a temperatura e umidità controllata e quindi posto a stagionare per circa 30 gg.

Salame della Valle Rossa

Ottenuto con tagli di prima scelta, coscio e spalla, macinati con grana media, viene aggiunta una percentuale del 20 – 25 % di lardo duro di schiena o guanciaie tagliato e tritato, la concia comprende sale, aglio, pepe macinato e pepe in grani. L'impasto deve essere amalgamato in maniera perfettamente uniforme, il tutto viene lasciato riposare per qualche ora affinché le spezie e il sale si sciolgano completamente. L'impasto è insaccato in budello gentile di maiale, stufato per qualche giorno a temperatura e umidità controllata e quindi posto a stagionare per circa 60 gg. Ogni fetta del salame della Valle Rossa regala un attimo di puro piacere: la consistenza morbida e fresca produce un gusto saporito e perfettamente equilibrato che conquista al primo assaggio.

Lardo della Valle Rossa

Il Lardo della Valle Rossa, viene prodotto con lardo di suino e stagionato per 120 giorni su lastre di pietra naturale. Di aspetto umido e di colore bianco leggermente rosato, presenta una consistenza omogenea e morbida. Sapore delicato e fresco, quasi dolce, dal profumo fragrante. Il lardo suino della Valle Rossa viene particolarmente curato nella "Salata con gli aromi": pepe, cannella, chiodi di garofano, coriandolo, salvia, rosmarino. Le piastre su cui viene stagionato il lardo, vengono strofinate con aglio, hanno temperature ed umidità particolari, per cui il prodotto finito ha caratteristiche uniche.

Lonza

La lonza di maiale è un insaccato ottenuto dalla lavorazione della carne della parte superiore del collo e da una parte di spalla. La carne, disossata, è salata, massaggiata e insaccata in budello naturale per poi essere stagionata per un periodo di almeno 60 giorni con aggiunta di spezie ed erbe aromatiche. Ha un sapore gradevole e delicato. Nasce dal lombo di maiale rifilato, sottoposto a salagione controllata giorni poi lavate, asciugate e aromatizzate con spezie. La stagionatura avviene secondo tempi e modalità che ne garantiscono l'acquisizione di sapore e consistenza tipiche. Il risultato è un prodotto magro e profumato, dal sapore dolce come il miele. Ottimo come antipasto, si esalta se usato come imbottitura di un panino caldo appena sfornato oppure condita con un filo d'olio d'oliva extra vergine che ne esalterà il sapore e la morbidezza.

Lo Scamone

Lo Scamone, particolarmente ricco di sapore, nasce unendo lardo e lonza di suino disossata. È conciato con sale, pepe, spezie, erbe aromatiche e leggermente affumicato con legni dolci come nocciolo e vite. Stagionato in ambienti ventilati ed asciutti, dopo tre mesi è ottimo per antipasti, tramezzini o con pane caldo.

Il magatello

Il magatello è riconoscibile dal suo gusto unico ed inconfondibile, ed è sicuramente sinonimo di freschezza e qualità. Si presenta con una compostezza omogenea, di colore rosso, rinomata per la sua carne genuina e magra ad alto contenuto proteico, consigliabile anche durante le diete. È possibile ricercarla anche nella sua verità speziata ma pur sempre di ottima bontà riconducibile ad un prodotto di pregio e ben saporito.

Pancetta Steccata

La Pancetta Steccata è un prodotto tipico della Valle Rossa. Si ottiene dalla pancia del maiale, la modalità di preparazione e di stagionatura risale a metodi antichi. È un salume ottimo da gustare solo o come ingrediente, in aggiunta a piatti prelibati. La Pancetta Steccata presenta la stessa lavorazione della pancetta arrotolata, con l'unica diversità rappresentata dalla forma: una volta cucita, la pancetta ancora fresca, viene pressata e tenuta in mezzo a due legni. La Pancetta steccata classica si presenta con la cotenna; dopo la tradizionale salagione a mano, a "sal bianco", viene lasciata a riposo. Quindi condita e legata per essere pressata tra due legni prima della stagionatura. La Pancetta Steccata si propone come prodotto Antico ma innovativo, assai compatto e ad alta resa.

Lonzino Affumicato

Lombo di suino selezionato, salato affumicato e stagionato, secondo l'antica tradizione della Valle Rossa. Il Lombo (lonza o filetto) viene prima disossato e poi leggermente marinato e messo a stagionare. Il Lombo è apprezzato per il sapore morbido, delicato e la sua magrezza. Presenta un colore rosato. Il modesto contenuto di tessuto adiposo e tessuto connettivale rende la carne morbida, proprio per questo è un piatto eccellente sia per cene tra amici che per la quotidianità. Il Lonzino Affumicato e stagionato della Valle Rossa può essere consumato a fettine come carpaccio con un filo di olio extravergine d'oliva e scaglie di "Formaggio Nero della Nona 1753. Si abbina a formaggi freschi, a pasta morbida e semidura. Buono a tutto pasto ed in tutte le occasioni sia come antipasto che come secondo piatto con pane fresco o bruschette.

Coppa di Montagna Stagionata

Dalla rifilatura del collo di suino ecco un salume per un antipasto leggero e ricco di sapore. La Coppa di Montagna Stagionata si fa ancora come una volta: solo carne di maiale e un pizzico di spezie. Sono proprio la produzione artigianale e la stagionatura naturale a rendere unico questo prodotto. Morbida, profumata, saporita. La puoi gustare come e quando vuoi, con il pane casereccio o con i crostini caldi, con le verdure cotte o con un'insalata fresca. Le sue fette sottili ti conquisteranno al primo morso!

Salamino della valle rossa

Il Salamino viene realizzato con carne suina, macinata a grana media e condita con sale, pepe e aromi naturali. Dopo la concia, l'impasto viene insaccato in budello naturale, legato in piccole porzioni e lasciato stagionare per circa 60 giorni.

Bresaola

Il fascino di questo eccezionale salume di elevata qualità, prodotto con i tagli migliori della coscia del manzo., essendo molto leggero, poiché privo di grassi, la tradizione, ha trasformato la Sua lavorazione in veri e propri rituali. Il bellissimo clima della valle, la sua aria fresca e pura sono il principale segreto che caratterizza la produzione della Bresaola e la rende un prodotto tipico, unico e inimitabile. La storia, la cultura e la tradizione sono le chiavi della qualità di questo prodotto. La Bresaola prodotta in Valle Rossa, è un salume molto nutriente, in assoluto il più povero di grassi, ricco di proteine, di ferro, sali minerali e vitamine, altamente digeribile: l'ideale per chi ama la leggerezza senza rinunciare al gusto. E' un ingrediente eccezionale, perché consente ricette fantasiose per piatti raffinati, nonché antipasti e spuntini di rapida e facile preparazione. Per questo, con il suo sapore delicato e gustoso ha conquistato i palati di tutto il mondo.

Cacciatore Bastonato

Pasta di salame cacciatore in budello, attorcigliata e fatta stagionare attorno ad un bastone di nocciolo secco, in modo tale da conferire il profumo ed un delicato sapore di nocciole. Il bastone è lungo circa 33 cm, il peso del cacciatore varia dai 600 ai 700 grammi. Un vero pezzo unico. Il bastone serve anche come tagliere. Il salame viene stagionato all'interno della cantina naturale dell'azienda agricola Michele Andrioletti, per circa 35 giorni. L'azienda agricola si trova a Bianzano (Bg), sulle colline attorno al lago di Endine, un bellissimo bacino idrico di acqua sorgiva in val Cavallina, alle porte della più grande valle Camonica.

Formagellina al peperoncino

Un formaggio arricchito con del peperoncino che si presenta con uno scalzo arrotondato e dal peso di circa 500 g. La crosta è sottile e di colore paglierino, con la presenza di pezzettini di peperoncino. La pasta interna è molto morbida e friabile con una leggera occhiatura. È un tipo di formaggio che non ha bisogno di una lunga stagionatura. Solitamente occorrono dai 15 ai 20 giorni prima che il prodotto sia pronto per essere consumato. L'aroma si caratterizza per l'essere piuttosto leggera, anche se aromatizzato. E' un formaggio da servire a temperatura ambiente e da assaporare in diversi modi: con altri formaggi per piccoli stuzzichini (avendo cura di assaggiarlo dopo formaggi dall'aroma più debole), fuso da spalmare su piccoli crostini oppure come condimento per primi piatti al forno. E' prodotto artigianalmente dall'azienda agricola Michele Andrioletti di Bianzano (Bg).

Cuoricini

Formaggio semi-stagionato di pezzatura molto piccola. Bello da vedere e goloso da mangiare, prodotto artigianalmente dall'azienda agricola Michele Andrioletti di Bianzano (Bg). Il latte, dopo la coagulazione, viene portato ad una temperatura di cottura di 40/41 gradi centigradi. Si procede quindi alla rottura del coagulo a chicco di mais, alla formatura e pressatura manuale, alla stufatura di circa 18 ore, salatura a spaglio per 36 ore e stagionatura di 20/25 gg. Per creare degli ottimi taglieri per stupire i propri ospiti!

Filetto di Maiale (Lombino)

La lavorazione assolutamente artigianale del lombino consiste in quattro fasi: Si inizia con la salagione, utilizzando una miscela di sale e spezie e aglio fresco seguita da un breve riposo (12 ore circa) al freddo in una bacinella con vino della Franciacorta per consentire una uniforme distribuzione di sale e spezie; tutti i giorni i filetti vengono massaggiati con cura rigorosa a mano. Dopo il riposo nel vino, viene appeso in un ambiente caldo con temperatura decrescente, l'ambiente è ventilato al fine di garantire la corretta asciugatura. Infine, viene stagionato per almeno 3 mesi. Abbinamenti: formaggi a pasta dura e taglieri di salumi stagionati. E' possibile consumarlo tal quale oppure condito.

Musetto

E' un prodotto fresco di norcineria, si usa nelle tradizionali feste natalizie . Si ottiene macinando carni di prima e seconda scelta, la percentuale di grasso e cotiche di maiale è di circa il 40 %, il condimento base è sale, aglio, pepe . Le varianti sono tantissime e vanno dalla dimensione della macina, alla concia (l'insieme delle spezie) utilizzata. Il risultato è sempre eccellente in genere come da tradizione si usa farlo bollire e poi accompagnarlo con le lenticchie.

Contatti:

andreolettimichele@gmail.com

3480306903 / 3314383015

Via Valle Rosa, 11 – 24060 Bianzano (BG)