Club di Bergamo

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 3

NOME CAPRINO FRESCO NATURALE

CATEGORIA DI APPARTENENZA Allevamento, formaggi e salumi

DESCRIZIONE

Gli ingredienti del caprino fresco naturale sono gli ingredienti più tradizionali: latte, fermenti, sale e caglio.

METODO DI LAVORAZIONE:

Il latte viene termizzato a 62°C, successivamente raffreddato fino a 20/25 °C a questo punto vengono aggiunti i fermenti lattici mesofili. Inizia l'acidificazione per circa 4 ore, a questo punto viene aggiunto il caglio, si attende la coagulazione per circa 18/20 ore. Una volta ottenuta la cagliata viene scolata negli stampi dove riposerà in attesa dello sgocciolamento del siero per circa 24 ore. A questo punto si passa alla salatura e alla formatura negli stampini, poi il formaggio caprino viene messo in cella a 4°C per qualche ora per essere poi pronto alla vendita.

Nell'azienda oltre al formaggio selezionato dal club sono prodotti anche caprini freschi aromatizzati, ricotta, yogurt, dessert, gelati, formaggella, formaggella valle del Luio, formaggella stagionata extra, stracchino, caciotta, erborinato, caprino a crosta fiorita e primo sale.

AZIENDA PRODUTTRICE

Azienda Agricola Agrituristica "Il Faggio"
ubicata in collina nella frazione di Dossello a circa 7 chilometri da Albino
Via Del Cereto 1/B – Dossello di Albino (BG) tel.035772485
info@agriturismoilfaggio.com www.agriturismoilfaggio.com

L'azienda agricola nasce nel 2003, la titolare è la signora Bergamelli Maria con la figlia Paola Peracchi; le produttrici con i rispettivi mariti, gestiscono sia l'azienda che l'allevamento di circa 40 capre di razza "camosciata delle Alpi", la cui produzione principale è quella dei formaggi. Inoltre producono salumi di capra, di pecora e di maiale sempre derivati da capi allevati in azienda.

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

L'azienda si occupa dell'allevamento di capre di razza "camosciata delle Alpi"particolarmente adatte alla produzione di latte, è proprio dalla sua trasformazione che deriva la produzione dell'ampia gamma di formaggi, yogurt e gelati tutti prodotti ottimi per chi ha intolleranze al lattosio/glutine; le lavorazioni vengono svolte nel piccolo caseificio aziendale e sono in linea con tutte le normative vigenti. La produzione annua è di circa 250 quintali di latte equivalenti a circa 25 quintali di formaggio.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

L'azienda è iscritta alla Confagricoltura. Ha inoltre ricevuto la Certificazione di qualità ONAF al concorso nazionale formaggi di capra "All'Ombra della Madonnina" per i prodotti : Formaggella a pasta semicotta Stracchino, Caciotta giovane**,** Caprino a crosta fiorita**,** Caprino fresco e Yogurt

PLUS

Oltre alla produzione di formaggi di capra la piccola azienda familiare offre salumi di capra, pecora e maiale. I prodotti descritti si possono acquistare nello spaccio aziendale o si possono degustare nell'agriturismo. L'ambiente piccolo e familiare offre circa 35 posti a sedere, propone anche piatti della tradizione, fatti in casa con cura e rispetto delle materie prime che provengono dall'azienda o da piccoli produttori locali.

La loro migliore pubblicità è il passaparola tra le persone che frequentano l'agriturismo, le produttrici partecipano ai mercati agricoli di Albino, Bergamo-Monterosso e alla fiera di S. Alessandro appuntamento tradizionale di Bergamo per la diffusione della cultura agro-pastorale.



