PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB GORIZIA

SCHEDA PRODOTTO 3

NOME IL NESTRI - FORMAGGIO LATTERIA BIOLOGICO

CATEGORIA DI APPARTENENZA: AGRICOLTURA, ALLEVAMENTO, FORMAGGI

DESCRIZIONE

Fattoria Zoff è una realtà agricola familiare di Borgnano di Cormons (GO), nel cuore del Friuli Venezia Giulia, che da 25 anni unisce allevamento, agricoltura e trasformazione del latte.

L'azienda segue l'intero ciclo produttivo: coltiva i propri prati e pascoli, alleva bovine di razza Pezzata Rossa Italiana e trasforma direttamente il latte nel proprio caseificio.

La scelta di un'agricoltura biologica e agroecologica nasce dalla volontà di preservare la fertilità del suolo, la biodiversità e il benessere degli animali. Le bovine vivono in un sistema basato sul pascolo e sull'utilizzo prevalente di foraggi aziendali, con rotazione delle superfici e senza l'impiego di prodotti chimici di sintesi.

Il letame prodotto dall'allevamento viene restituito ai terreni, contribuendo a chiudere il ciclo aziendale. In questo modo agricoltura, allevamento e caseificazione sono parte di un unico sistema produttivo strettamente legato al territorio.

Il Nestri Latteria BIO è l'espressione di questo percorso. È un formaggio a latte crudo e fermenti lattici autoprodotti a pasta semicotta. Viene prodotto con il latte biologico delle bovine allevate in azienda e lavorato direttamente nel caseificio di Fattoria Zoff. La lavorazione artigianale e la stagionatura di almeno 60 giorni permettono al formaggio di sviluppare una personalità autentica, legata alla qualità del latte e ai foraggi che ne costituiscono l'origine.



La sostenibilità del Nestri non è quindi una caratteristica aggiunta al prodotto, ma il risultato di un modello agricolo integrato: **dal prato al pascolo, dal pascolo al latte, dal latte al formaggio**. Un modello che punta a produrre meno latte, ma di maggiore qualità e valore, rispettando gli animali, il suolo e il territorio.

AZIENDA PRODUTTRICE

La Fattoria Zoff è gestita dalla famiglia di Laura, con lei : Giuseppe, Patrizia e Fabio

Fattoria Zoff, Laura Zoff, Borgnano, via Parini 18, 34071 Cormons (GO), tel. 0481 67204, info@fattoriazoff.it www.fattoriazoff.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

L'offerta di Fattoria Zoff comprende formaggi e latticini biologici prodotti con il latte delle bovine allevate in azienda, oltre a yogurt, kefir e carne biologica di Pezzata Rossa Italiana. Accanto a **Il Nestri Latteria BIO**, la gamma dei formaggi comprende **Vecchio Zoff**, formaggio a lunga stagionatura dalla struttura compatta e dal gusto intenso, e **Il Fossa BIO**, affinato nelle fosse di stagionatura secondo una tradizione antica.

Completano l'offerta formaggi freschi e a breve stagionatura, tra cui **primo sale, robiola, caciotta e mozzarella**, oltre a specialità stagionali e produzioni in edizione limitata.

PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

La linea lattiero-casearia comprende inoltre **yogurt intero biologico**, prodotto senza zuccheri aggiunti, addensanti o conservanti, e **kefir biologico**, ottenuto esclusivamente dal latte biologico aziendale e da colture di kefir.
L'azienda propone anche **carne biologica di Pezzata Rossa Italiana**, proveniente dai propri animali e disponibile in diversi formati, dalle confezioni famiglia alla carne macinata e agli hamburger.
Tutti i prodotti nascono da una filiera aziendale corta e controllata, che parte dai prati e dai pascoli di Fattoria Zoff e arriva direttamente al consumatore attraverso lo spaccio aziendale, la vendita online e una rete selezionata di rivenditori.
Formati di vendita: forme intere o porzioni sottovuoto per i formaggi stagionati; confezioni singole per i prodotti freschi; vasetti per yogurt e kefir; confezioni famiglia e formati porzionati per la carne.



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Il **formaggio Latteria** appartiene alla tradizione casearia del Friuli Venezia Giulia e nasce dalla cultura delle piccole latterie e dei caseifici del territorio, dove il latte delle aziende agricole veniva trasformato quotidianamente in formaggi destinati al consumo familiare e locale.
Il nome stesso richiama questa storia: la latteria era il luogo in cui il latte veniva conferito e trasformato, rappresentando un importante punto di incontro tra agricoltura, allevamento e comunità rurale.
Il Nestri Latteria BIO si inserisce in questa tradizione reinterpretandola all'interno della realtà di Fattoria Zoff. Il latte proviene dalle bovine allevate in azienda e viene trasformato direttamente nel caseificio, mantenendo un legame concreto tra territorio, allevamento e prodotto.
La lavorazione del Latteria, con la sua pasta semicotta e la stagionatura, è espressione di una tradizione casearia semplice e profondamente legata alla disponibilità del latte e alla capacità dei casari di trasformarlo in un alimento conservabile e nutriente.
Oggi Fattoria Zoff porta avanti questa tradizione in chiave contemporanea, attraverso l'agricoltura biologica, la valorizzazione dei prati stabili e dei pascoli e una filiera aziendale completa. **Il Nestri è così un formaggio che racconta una tradizione locale, ma anche una scelta attuale di agricoltura e di vita rurale.**

FattoriaZoff
borgdaocjs.it
L'AGRITURISMO DELLA FATTORIA ZOFF
Borg da Ocjs

PLUS
L'azienda è totalmente certificata bio: dai campi, all'allevamento, alla produzione casearia.
I nostri formaggi hanno ricevuto diversi riconoscimenti, in particolare al Concorso Formaggi di Fattoria a Caseus, Padova

REFERENTE DEL CLUB: CARLA TAVASANI, cell.335 6046225, mail: carlatavasani@gmail.com, settembre 2026

PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE
+ CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB GORIZIA

RICETTA DELLA TRADIZIONE
FRICO FRIULANO
CON PATATE E FORMAGGIO "IL NESTRI" LATTERIA ZOFF

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA

E' una ricetta semplice, contadina e autenticamente friulana, nata per valorizzare ingredienti poveri e facilmente disponibili: patate, cipolla e formaggio.

È un piatto che racconta la cucina del territorio e, allo stesso tempo, il valore della tradizione casearia friulana. Prepararlo con **Il Nestri Latteria BIO** significa portare in tavola un formaggio prodotto con il latte delle nostre bovine e trasformato direttamente in azienda.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di "Il Nestri" Latteria BIO
- 500 g di patate
- 1 cipolla media
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, lavarle e tagliarle a fettine sottili oppure a piccoli cubetti. Affettare finemente la cipolla.

Scaldare l'olio in una padella antiaderente ampia e far appassire lentamente la cipolla per alcuni minuti, senza lasciarla colorire eccessivamente. Aggiungere le patate, salare leggermente e cuocere a fuoco medio-basso, mescolando di tanto in tanto, fino a quando saranno morbide. Se necessario, aggiungere un piccolo quantitativo di acqua durante la cottura.

Nel frattempo grattugiare grossolanamente **Il Nestri Latteria BIO**.

Quando le patate saranno cotte, aggiungere il formaggio grattugiato direttamente nella padella e mescolare per amalgamare bene gli ingredienti. Continuare la cottura a fuoco medio-basso fino a quando il formaggio sarà completamente fuso e inizierà a formarsi una crosta dorata sul fondo.

A questo punto, compattare il composto con una spatola e lasciarlo cuocere senza mescolare per alcuni minuti, fino a ottenere una crosta ben dorata e croccante.

Girare il frico con l'aiuto di un piatto o di un coperchio, come si farebbe con una frittata, e farlo dorare anche sull'altro lato.

Quando sarà croccante all'esterno e morbido all'interno, trasferirlo su un piatto, lasciarlo riposare per un paio di minuti e servirlo caldo.

Il frico può essere accompagnato da **polenta** e da un'insalata o da verdure di stagione.