

CASCINA LA VETRIATA

Categoria: Prodotti caseari

Descrizione attività: Roberto Nicoletti, perito agrario, dopo un soggiorno in Francia in una scuola per "fromages fermiers", ha scelto di allevare capre di razza Camosciata delle Alpi al pascolo e produrre formaggi a latte intero crudo nel Monferrato Casalese. Il latte di due mungiture viene lavorato con la tecnologia della coagulazione lattica, un processo lento che richiede latte sano e massima attenzione ad alcuni parametri, come la temperatura, per creare le giuste condizioni per la proliferazione dei fermenti lattici. La cagliata viene poi messa in forma per ottenere le diverse formaggette: dai formaggi a pasta cremosa, da gustare freschi o stagionati dai 7 ai 60 giorni come la robiola della Vetriata, la formaggetta, il Cenerino dalla caratteristica crosta color cenere e il Coeur d'epices rivestito di spezie. Fino ai formaggi dalla pasta più asciutta destinati a stagionare fino a 6 mesi come la Torretta a forma di tronco di cono e il Tamburino. La Vetriata è conosciuta anche per la produzione di frutta da cultivar antiche (mele, pere, cachi, fichi, susine...) e per l'allevamento amatoriale della Marans, "la gallina dalle uova d'oro", che possiede la straordinaria capacità di deporre uova dal color cioccolato.

Telefono: +39 349 225.1663

E-mail: cascinavetriata@gmail.com

Links

<http://www.cascinavetriata.com>