



→ impiego in tanti campi diversi: in cucina, in campo farmaceutico e liquoristico. I depositari attuali di questi antichi saperi sono i monasteri che, proprio grazie all'arte imparata e custodita lungo i secoli, realizzano prodotti d'eccellenza, che sono spesso anche fonti importanti per il loro sostentamento. L'amaro Cascinazza prodotto dai monaci del monastero di Buccinasco è un esempio di tutto ciò. È ottenuto da una miscelazione di erbe aromatiche e piante officinali per distillazione e infusione. Dopo un adeguato periodo di invecchiamento, si ha un liquore morbido, il cui sapore si evolve e affina nel tempo. Ha colore ambrato brillante con riflessi verde oliva, ha profumo aromatico e complesso con

sentori fruttati e speziati. Al palato si avvertono note aspre di scorza d'arancia amara e pompelmo, ben equilibrate da alcol e zuccheri. Il sapore è fine con retrogusto aromatico e persistente. I consigli di consumo? Come digestivo a fine pasto, ma anche come aperitivo con selz e vino bianco o vermouth per preparare cocktail.



## le confetture "concentrate" di Dante

**AZIENDA NERINI DANTE**

**BUDRIO (Bologna)**

VIA RICCARDINA, 30 - TEL. E FAX 051802310 - confetturerineri@gmail.com

**Frutteti a perdita d'occhio, a poco più di un chilometro da Budrio, in località Riccardina. Qui, nei terreni di proprietà, Dante Nerini coltiva varietà pregiate di frutta estiva, secondo i ritmi naturali.**



Nel 2012 inizia la produzione di una linea di confetture, ottenute dalla lavorazione manuale della frutta giunta al perfetto grado di maturazione. Le confetture mantengono inalterati non solo il sapore ma anche i valori nutritivi e il colore originario dei frutti: basta provare i due tipi di albicocche e

verificare sapore e consistenza differenti. Qual è il segreto? L'utilizzo di una boule di concentrazione che fa evaporare l'acqua della frutta a una temperatura di 45-50°C: mantenendo la temperatura così bassa lo zucchero non caramella, come accade nelle lavorazioni tradizionali dove l'acqua viene fatta

evaporare a pressione atmosferica a 100°C. Il risultato è una confettura con un'elevata percentuale di frutta, zuccheri complessivi contenuti inferiori al 50% e per lo più provenienti dalla frutta stessa maturata al sole e assenza di pectina. Da assaggiare quindi le confetture di albicocche di varietà Farclo e di varietà Lady Elena; di prugne varietà Grossa di Felisio, di mele

cotogne, di zucca Violina con o senza zenzero, di cocomero, di pomodoro verde e di cipolla rossa con aceto balsamico di Modena Igp. Quelle di frutta sono ottime spalmate semplicemente sul pane con un velo di burro o per preparare crostate; quelle di ortaggi sono ottimi alleati per valorizzare carni alla griglia, bollito e formaggi stagionati.



## il muffato, pecorino erborinato

**DE' MAGI**

**CASTIGLION FIORENTINO (Arezzo)**

VIA TEVERE, 116

TEL. 0575659995 - FAX 0575680406

www.demagi.it - magi@demagi.it

**Andrea De' Magi è l'alchimista dei formaggi, che ha dimostrato fin da bambino una particolare predisposizione per l'arte dell'affinamento. Ed è l'anima di questa azienda toscana che crea formaggi unici.**

L'attività di Andrea è l'accurata selezione di formaggi di qualità in tutta Italia che poi vengono affinati su assi di legno, talvolta avvolgendoli in piante aromatiche o in orci di terracotta o in barriques per creare formaggi originalissimi, ognuno frutto di ricerca e sperimentazione. In azienda ha creato anche due grotte rivestite di pietra, dove temperatura e umidità sono controllate grazie alla moderna tecnologia, proprio perché la stagionatura in grotta è la migliore pratica per un corretto affinamento dei formaggi. Tra le sue creazioni più interessanti ricordiamo il Muffato, che possiamo considerare un "cugino" del più



famoso Roquefort francese. È ottenuto da latte di pecora, fermenti lattici vivi e penicillium roqueforti, grazie a una lavorazione complessa che ha richiesto tanti esperimenti e tentativi. Viene fatto stagionare in grotta per un periodo compreso tra i 3 e i 4 mesi. Ha crosta rugosa ricoperta di muffa, dove si notano i due fori praticati per fare entrare l'ossigeno durante la maturazione. La pasta ha colore bianco al centro e giallo-paglierino vicino alla crosta con erborinatura irregolare. L'odore è particolare: si mescolano sentori vegetali e animali; il sapore è sapido e persistente, molto intenso. È un "formaggio da meditazione" che si può gustare a tutto pasto. Il Muffato ha trionfato quest'anno a Verona, aggiudicandosi il premio Agrifood-Golosario.



**Se andate a trovare Andrea fatevi raccontare la storia dell'amante, che lui vi declinerà con un assaggio di tre formaggi, che rappresentano tre personalità. Tanta simpatia, oltretutto gusto.**