



Pecorino di Rocca

stagionato in Fosse Arenarie

AGED IN SANDSTONE HOLES

DENOMINAZIONE: Pecorino di Rocca stagionato in fosse arenarie.

IL PRODOTTO: Si produce un ottimo pecorino, e lo si fa stagionare almeno novanta giorni. Poi lo si avvolge in sacchi di tela di cotone e lo si cala dentro le fosse di Talamello, antiche fosse arenarie dove l'infossatura avviene solo una volta l'anno (tradizionalmente ad agosto), dopo un'attenta preparazione e pulitura. La fossa viene sigillata con tavole e gesso, così da creare un ambiente anaerobico e dopo tre mesi, il formaggio viene tolto dalla fossa: un veterinario preleva campioni per esaminare la salubrità del prodotto, che tutti i presenti si preparano a degustare. È una festa in onore di un grande, grandissimo formaggio, le cui modalità di preparazione e stagionatura risalgono al Medioevo. Il formaggio, di circa kg 1 di peso, ha forma irregolare dovuta alla stagionatura in fossa, e viene venduto sotto vuoto: per essere degustato al suo meglio deve essere tolto dal sottovuoto almeno 24 ore prima di essere mangiato. La crosta si presenta di colore bianco, la pasta ha un colore che va dal paglierino al nocciola. Non è semplice descrivere il sapore del Pecorino stagionato in fosse arenarie: è un formaggio da veri intenditori, lo si definisce spesso un formaggio da meditazione, in cui ogni boccone va masticato lentamente e degustato con attenzione perché possa rivelare il suo sapore e la sua storia. Sapore e storia forti, decisi, che raccontano la fossa con un aroma quasi di fungo e cantina, ma anche dolci, inebrianti, un sapore che è prosa e poesia.

NO OGM

PEZZATURA: Forme da kg 1,000 circa l'una.

IMBALLO: Cartone da 3 pezzi.

MODALITÀ CONSERVAZIONE: A forma intera in luogo fresco e asciutto.

DISPONIBILITÀ: Tutto l'anno.

NAME: Pecorino di Rocca aged in sandstone holes.

THE PRODUCT: It takes at least 90 days for this special pecorino cheese to mature. It is then wrapped in cotton clothes and put into Talamella's sandstone holes, where the cheese is stored only once a year (traditionally in August), after a careful preparation and cleaning process. The sandstone holes are covered with chalk tablets, creating an anaerobic environment. The cheeses are taken out of the sandstone holes after 3 months and a professional checks the finished product which is then tasted by those attending the ritual and who really enjoy its aroma in a very special ceremony dedicated to a special cheese, as they used to do in the ancient, medieval times. The cheeses weigh about 1kg and have an irregular shape due to the ageing process in the holes and are sold under vacuum. This cheese reaches its top quality when consumed within 24 hours after opening the package. The rind is white, while the interior is darker. It is not easy to describe the taste of the Rocca cheese aged in sandstone holes: it is a cheese dedicated to refined palates, a cheese to remember, which should be slowly chewed in order to get the most out of the flavour. Its taste and history are strong and powerful, with an aroma similar to mushrooms and cellars, but also with a hint of sweetness. A real poetry flavour.

GMO FREE

SIZE: Wheels of 1 kg each.

PACKAGING: 3 pieces box.

PRESERVATION: Store wheels in a cool, dry place.

AVAILABILITY: All year round.

