

Un blu-affinato, quindi un formaggio erborinato sul quale abbiamo fatto un affinamento molto particolare, ovvero viene trattato con Vermouth di Prato, liquirizia e Lamponi. Inserito nella linea dei 7 vizi capitali appunto come la lussuria perché è un formaggio che quando lo si sente non si può pensare ad altro, un formaggio che ti rapisce i sensi.

Di partenza questo erborinato è fatto con latte vaccino e bufalino e dopo il suo periodo di maturazione naturale, viene totalmente tolta la crosta e poi trattato con questo liquore antico e massaggiato la crosta con la liquirizia ed i lamponi. Ciò che più stupisce è l'equilibrio del formaggio con gli ingredienti aggiunti in quanto oltre a sentire le caratteristiche organolettiche di sapidità e dolcezza del formaggio, si possono apprezzare gli elementi aggiunti come la freschezza della liquirizia, il leggero amaro del liquore e l'acidità del lampone.



Oltre a descrivere il formaggio, anche gli ingredienti meritano una doverosa presentazione ed illustrazione, è per questo che desideriamo spiegare cosa è il Vermouth bianco di Prato. Prodotto dall'Opificio Artigianale Nunquam di Prato, risale ad una ricetta del 1750, riprodotto in modo totalmente manuale, consiste nel mettere a macerare nel vino bianco, tutta una serie di spezie dopo averle schiacciate in un pestello di marmo.

Noi la definiamo un'altra opera d'arte, ma ovviamente siamo di parte, dato che ogni volta che ci cimentiamo nella realizzazione di un nuovo formaggio siamo emotivamente coinvolti e quindi ci sembra di aver raggiunto l'apice di ciò che ci eravamo prospettati. Infatti nell'arte dell'affinamento non ci sono regole, spesso ci si lascia guidare dall'intuito, dalla fantasia, dalla voglia di stupire e di restare stupiti... beh, in questo caso, ci siamo riusciti.

Formaggio da gustare a fine pasto, volendo proprio al posto del dessert o comunque da meditazione.

**Ingredienti:** LATTE vaccino pastorizzato, LATTE bufalino (minimo 40%), sale, caglio, fermenti lattici, Vermouth bianco di Prato (vino bianco, alcool, zucchero, enula campana, genziana, galanga, cannella, calamo aromatico, chiodi di garofano, centaurea minore, assenzio pontico e romano, coriandolo, noce moscata, buccia di limone e di arancia dolce e amara), polvere di liquirizia e lamponi.

**Pezatura:** Kg 11 circa (la forma intera)

**Confezionamento:** forma (o porzione di essa) avvolta nella carta alluminata

**Durata del prodotto confezionato:** 30 giorni

**ALLERGENI: LATTE** e proteine del **LATTE**.

**Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** cilindrica con facce piane e scalzo leggermente convesso e spigolo smussato;

**Aspetto esterno:** non ha crosta, dato che è stata asportata, ma esternamente si presenta con un colore marrone scuro e chiazze più chiare e presenza di semi del lampone che se non sono stati totalmente imbevuti dal colore della liquirizia sono di un colore amaranto;

**Aspetto interno:** la pasta è morbida in dei punti cremosa, umida e deformabile, il colore della pasta è avorio e l'erborinatura di colore verde-blu-grigia, nel sottocrosta presenta una colorazione marroncina;

**Odore:** animale di stalla, seguito dal vegetale con sentori di sottobosco, tostato di liquirizia e fruttato di lampone;

**Sapore:** dolce medio, salato medio, bassa acidità ed un leggero amaro, come sensazione trigeminale abbiamo una nota balsamica e freschezza della liquirizia.

**Disponibilità:** limitatissima, occorre prenotarlo ed attendere un po' per averlo.

**Abbinamenti gastronomici:** consigliato come formaggio da fine pasto o da meditazione, ma chi vuole, si può sbizzarrire anche in altri usi per la preparazione di piatti.

**Abbinamenti enologici:** Qualsiasi vino dolce da dessert o pasticceria secca, con pochissima acidità.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:**

- Valore energetico kcal 317
- Valore energetico KJ 1331
- Proteine gr 17
- Carboidrati gr 1,5  
di cui zuccheri gr 1,5
- Grassi gr 27  
di cui acidi grassi saturi gr 21
- Sale gr 2