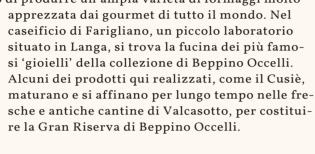
La storia di Beppino Occelli è ricca di intuizioni, progetti, soddisfazioni e sacrifici. Contro la tendenza all'omologazione, Occelli ha proposto creazioni e interpretazioni personali dei prodotti della tradizione, che nascono dal suo profondo e indissolubile amore per il territorio dove è nato: le Langhe e le Alpi. Dal 1976, il burro e i formaggi di Beppino Occelli hanno sempre seguito l'evoluzione del gusto. La passione per le tradizioni casearie locali, abbinata alla sua grande creatività, gli hanno permesso di produrre un'ampia varietà di formaggi molto





Gusti e sapori intensi sono l'obiettivo su cui Beppino Occelli sta lavorando, soprattutto a livello di affinatura, al fine di ottenere nuove e raffinate specialità. Si tratta di gusti che vanno incontro alle nuove tendenze giovanili e portano ad abbinamenti di sapore curiosi e sorprendenti. Le foglie di castagno o di tabacco, il fieno profumato di montagna, i cereali naturali, l'abbinamento del pepe nero e del pepe rosa, i frumenti e le crusche del mulino a pietra di Valcasotto, maturano e arricchiscono questi formaggi che trovano infine il loro migliore abbinamento con grandi vini, con passiti e distillati, ma

anche con birre tradizionali, con tè a foglie intere o con tè neri speziati. Beppino Occelli ha creato un formaggio originale e nuovo. Poche forme, scelte con cura, vengono maturate molto a lungo su assi di legno nelle antiche grotte naturali a Valcasotto e poi affinate in orzo maltato e whisky. Si ottiene così un formaggio dal profumo intenso e complesso. Il whisky si accompagna gradevolmente al sapore dell'orzo maltato, tanto che si consiglia di gustarlo con lo stesso distillato.

MARIO COSTA

www.mariocostagorgonzola.it

Caseificio centenario produttore di Gorgonzola dolce e piccante. Fondato nel 1919 da Mario Costa, imprenditore lungimirante e appassionato che, già nei primi anni '20, in azienda lavorava al 'Dolcificato Costa'. Il prodotto da lui ideato e commercializzato a partire dal 1924, si fregia di onorificenze, premi e segnalazioni in Italia e all'estero. Ma è nel 1999 che la Mario Costa lancia quello che diventerà il vero prodotto di punta: il Dolcificato Costa Gran Riserva. L'ambizione di puntare a prodotti di alta gamma si accompagna all'attenzione per la qualità e la genuinità del prodotto, che non può prescindere dalla cura e dal rispetto per l'ambiente, con questo obiettivo il caseificio, trasferitosi dopo 80 anni dalla storica sede di Novara a Casalino, si è trasformato in un'azienda a minimo impatto ambientale. La realtà di Mario Costa ha recentemente fatto il suo ingesso nel gruppo Granarolo.

GORGONZOLA DOLCE DOP DOLCIFICATO COSTA GRAN RISERVA

Gorgonzola dolce al taglio, rigorosamente selezionato, durante le fasi di stagionatura, grazie a un affinamento prolungato di circa 10-15 giorni in più rispetto al prodotto tradizionale, che permette di raggiungere un'estrema cremosità uniforme. È un formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato.



CASEIFICIO IL FIORINO www.caseificioilfiorino.it

È il 1957 quando Duilio Fiorini fonda, a Roccalbegna (Gr) alle pendici del Monte Amiata in Toscana, il Caseificio Il Fiorino. Oggi a guidare l'azienda sono Angela Fiorini, figlia del fondatore, e il marito Simone Sargentoni che, anno dopo anno, hanno fatto crescere il caseificio portando i suoi formaggi tra le eccellenze casearie italiane e del mondo. Tra i formaggi più famosi e richiesti del Caseificio spiccano: la Grotta del Fiorini, il Pecorino Toscano Dop, il Cacio di Caterina, i pecorini aromatizzati e la Riserva del Fondatore. Dal 2017 il Fiorino produce, con quantità limitate sul mercato, la Riserva special edition, un pecorino che nasce con gli antichi metodi della tradizione e viene affinato nella grotta di famiglia per oltre 20 mesi. Sono formaggi di eccellenza che hanno ricevuto decine di premi a livello nazionale e internazionale.

CACIO DI VENERE

Il Cacio di Venere è realizzato con latte biologico di altissima qualità, proveniente dai pascoli maremmani nei dintorni di Roccalbegna, in provincia di Grosseto, e il tartufo bianchetto biologico toscano. Stagiona circa otto mesi, ha una forma larga e non molto alta per consentire una stagionatura più compatta e omogenea. Si presenta crosta marrone chiara tendente all'ocra, occhiatura fine e regolare con evidenti tracce di tartufo. All'olfatto si avvertono profumi di latte e burro. Mentre l'aroma del tartufo è delicato e non troppo invasivo, sia all'olfatto sia al gusto. Il Cacio di Venere si caratterizza per il sapore mediamente intenso di latte e frutta secca. È evidente la dolcezza.



IL GUSTO INIMITABILE DI OGNI FASE



Delicatamente profumato a pochi giorni dalla produzione, dopo un lungo riposo su assi di abete, Lunatico diventa più gessoso al centro e più morbido vicino alla crosta, arricchendosi di sapori via via più intensi e persistenti. Lunatico, per chi ama aromi unici e profumi particolari.



