

FrancescaDiaries

Il Mio Blog su Food, Fashion, Family, Finance and Fitness

VENERDÌ 10 LUGLIO 2015

Scoprendo nicchie di eccellenza e sapori a me sconosciuti

Il formaggio altro non è che latte cui viene tolta l'acqua...dice il casaro. Non sapevo questa semplice definizione!! Neppure ero a conoscenza dell'esistenza, a pochi km da casa, di una cascina, l'azienda Baroncina, con allevamenti di Frisona e produzione di latte che, grazie a performance davvero eccellenti, si colloca ai primi posti a livello nazionale. Latte peraltro che viene trasformato direttamente qui dove vengono prodotte varie tipologie di formaggi dal Grana ai formaggi molli, paste filate e ricotta. L'azienda Baroncina infatti appartiene ad un centro di sperimentazione finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, di quelli da additare con orgoglio dato che qui, al CRA-FLC, centro di ricerca per le produzioni foraggere e lattiero casearie, si punta seriamente all'eccellenza, alla ricerca, all'innovazione continua.

Mi hanno invitata a visitare questo luogo in occasione della presentazione, legata ad Expo 2015 e organizzata dall'Associazione Alti Formaggi, di un formaggio che ammetto non aver mai assaggiato in precedenza: il Salva Cremasco. Immaginavo di dover indossare stivaloni e di sporcarmi e di impregnarmi dell'intenso odore delle preparazioni casearie in realtà qui pare di essere in una clinica! Una pulizia e un ordine impressionanti!



Torniamo al Salva Cremasco, formaggio che deve il suo nome all'antica consuetudine agreste tipica della zona Cremasca, nella pianura lombarda, di non buttare le eccedenze di produzione lattiera soprattutto nel periodo primaverile ed estivo, quindi di salvarlo appunto. Oggi viene prodotto solo da 15 aziende e ha un consumo tendenzialmente di nicchia a dispetto della sua versatilità grazie alle stagionature differenti. Dopo una prima lavorazione che ne permette l'asciugatura delle varie facce infatti iniziano le fasi delle muffe e quindi della formazione della tipica crosta di questo formaggio ricca di microorganismi dal notevole valore probiotico e quindi fondamentale per proteggere l'alimento da agenti patogeni. Per un formaggio completo e pronto per la marchiatura si attendono anche due anni. La certificazione DOP ne ha consacrato il valore. Ora è il momento di far conoscere meglio al mercato dei consumatori questa prelibatezza che sicuramente vi piacerà.

TRANSLATE

Seleziona lingua ▼

Powered by [Google Traduttore](#)



CERCA NEL BLOG

INFORMAZIONI PERSONALI



Francesca

Ciao sono Francesca. Vi presento il mio blog dove gli argomenti ruotano intorno alla

lettera F. Iniziale del mio nome e filo conduttore delle mie passioni, della mia vita e del mio percorso professionale: F come Francesca; F di Food: il mio lavoro - sono chef a domicilio, organizzo mini catering e corsi di cucina per grandi e piccini. 365GiorniCheF quindi una F che riporta al mio sito internet, ed ai tutorial per cucinare con me pasti veloci e sani; F come Fitness perché dopo tutto quel che assaggio per esigenze di copione e non devo pur smaltire e rilassarmi con lo sport e l'attività fisica; F come Fashion - adoro da sempre la moda e tutto il mondo che gravita intorno ad essa, e ci ho lavorato per un po' di prima di avere i miei tre meravigliosi figli, tutti maschi!! F come Family e Fun dato che vi racconterò ogni tanto qualche aneddoto riguardante i miei figli ma anche passatempi ed eventi carini da condividere con loro. L'ultima F mi riporta ai miei studi universitari di economia e sta per Finance: vi racconterò di economia legata al business del cibo e alla gestione quotidiana del ménage familiare. Vi aspetto.

[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2015 (17)

▼ luglio (2)

[Frutta da smaltire ...ecco la torta più facile e v...](#)

[Scoprendo nicchie di eccellenza e sapori a me scon...](#)

► giugno (5)

► maggio (5)

► aprile (5)



Vi aiuto con un paio di idee per gustarlo in cucina. Ovviamente è delizioso anche solo con un crostino di pane, magari con i semi di zucca, e una marmellata di cipolla rossa..o una mostarda di mele cotogne come quelle che prepara la mia mamma..anche quella di pere e' perfetta..soprattutto con le pezzature stagionate almeno sette mesi. Fatemi sapere e sperimentate le ricette se vi va!

Millefoglie al Salva Cremasco con mostarda di zucca e zenzero



Ingredienti

1 confezione di Pasta Sfoglia
1 Tuorlo
Qb Salva Cremasco
Mostarda di zucca e zenzero
Sale e pepe

Srotolate la pasta sfoglia e eventualmente riducetela di spessore con un matterello.
Ricavate 12 quadrati con un tagliapasta di 4x4 cm oppure dei dischi e distribuiteli, distanziati, su due teglie foderate con carta da forno. Bucherellateli con la forchetta e disponete su metà di essi delle scaglie di formaggio. Ricoprite con un disco di pasta sfoglia e spennellate con poco tuorlo.

Una spolverata di pepe e cuocete in forno sino a doratura, circa 15 minuti. Estraete dal forno e servire con un paio di gocce di mostarda alla zucca e zenzero..

Riso Carnaroli al Salva Cremasco con cipolla di Tropea caramellata

ETICHETTE

amaretti (1) **antipasto (2)** Bambini (1)
cereali (1) colazione (1) Cucina (1) dessert (1)
eccellenze (1) economia (1) Expo (1)
Expo2015 (3) farina (1) farine
(1) focaccia (1) food (1) formaggio (1) frutta
(1) glicemia (1) imprese (1) lievito madre (1)
Merenda (1) merende (1) **Milano (2)**
nutrizione (2) Pane (1) pasta (1) pizza
(1) **primi piatti (2)** prodotti di stagione
(1) riso (1) show cooking (1) Taste (1) torta (1)
Torte (1) vegetariano (1)

Ingredienti

400 g Riso carnaroli
50 g Burro
200 g Salva Cremasco
1 lt Brodo vegetLe , preparato con circa 1,4 lt acqua, una carota, una cipolla, 2 coste sedano
200 gr cipolla rossa di Tropea, olio evo, sale, pepe zucchero integrale

Mettete in una casseruola 50 gr. di burro, fatelo imbiondire e aggiungete il riso, mescolate e tostate quindi aggiungete un metolo di brodo bollente, mescolate di tanto in tanto in attesa che cuocia (circa 15/16 minuti), aggiungendo brodo poco per volta.

Nel frattempo in una padella fate rosolare le cipolle tagliate a rondelle fini con un poco di acqua per due minuti quindi aggiungete un cucchiaino abbondante di zucchero. Aggiungete peperoncino, salate, pepate e fate cuocere ancora un paio di minuti, magari aggiungendo un velo di acqua per portarle a cottura senza bruciarle. Devono caramellarsi tipo una marmellata.

Arrivati ai 12 minuti di cottura del risotto, lasciare la casseruola sul fuoco, mantecare il riso con 200 gr. di salva cremasco tagliato a cubetti. Continuare a mantecare sino all'assorbimento totale del formaggio. Lasciar riposare un minuto prima di servire. Volendo sbriciolare un rametto di timo fresco. Completare con le cipolle caramellate.



Pubblicato da [Francesca](#) a 13:40

 +1 [Consiglialo su Google](#)

Etichette: [antipasto](#), [Expo2015](#), [formaggio](#), [primi piatti](#), [riso](#)

Nessun commento:

[Posta un commento](#)

Nota. Solo i membri di questo blog possono postare un commento.

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Goog ▼

Pubblica

Anteprima

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

Modello Picture Window. Powered by Blogger.