

ALBERTO MARCOMINI

Guida essenziale all'acquisto dei

formaggi italiani



 GIUNTI

AGNONE (IS)

Antonio Di Nucci di Franco Di Nucci

Area Artigianale Giovanni Paolo II - tel. e fax 0865 77288 - cell. 330 801616
www.caseificiodinucci.it



Storica famiglia di Capracotta, il più alto comune dell'Italia appenninica, al centro della Comunità Montana Alto Molise, terra di pascoli, bovini, pecore, pastori e transumanza; i massari Di Nucci si sono trasferiti ad Agnone nei primi anni Cinquanta, con Ida e Antonio. Nasce l'omonimo caseificio, oggi guidato dal figlio Franco e dalla giovanissima Serena, che produce i formaggi tipici della tradizione abruzzese e molisana.

Caciocavallo stagionato in cantina di pietra



LATTE



VALUTAZIONE



STAGIONALITÀ

Formaggio vaccino a pasta semidura, stagionato in cantine scavate nella pietra per un periodo minimo di due mesi. Dalla crosta spessa color oro, presenta pasta di colore giallo tendente all'aranciato, con rada sfogliatura. Il profumo è intenso, di latte cotto, con lievi sentori agrumati. Il gusto è sapido e intenso, leggermente piccante, di ottima persistenza.

Scamorza di pasta di Caciocavallo



LATTE



VALUTAZIONE



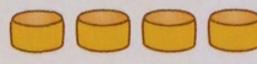
STAGIONALITÀ

Con la pasta del Caciocavallo si produce questo formaggio ottenuto esclusivamente con latte proveniente da razze bovine locali e lavorato manualmente. A pasta morbida, presenta la classica forma a pera con crosta morbida e liscia di colore giallo paglierino. Al naso emergono sentori lattei ed erbacei di essenze montane, mentre in bocca il sapore delicato si accentua con la stagionatura.

Stracciata



LATTE



VALUTAZIONE



STAGIONALITÀ

Latticino fresco da latte vaccino. La sua pasta filata colpisce per la delicatezza e suadenza della filatura.

Molto piacevoli sono i sentori lattei al naso, che anticipano un assaggio di grande equilibrio, dolcezza e finezza.

Ricotta salata



LATTE



VALUTAZIONE



STAGIONALITÀ

Si tratta di una Ricotta stagionata da latte vaccino, particolarmente indicata per condimenti e bruschette.

A pasta semidura, si presenta di colore bianco e di forma tronco-conica.

Al naso offre profumi delicati che ricordano il siero del latte. All'assaggio è gradevolmente in equilibrio