DEGUSTAZIONI ESTIVE: I FORMAGGI STAGIONATI

di ***Irene Conte***

Un grande classico della produzione casearia raccontato da Stefania Dorato dell'azienda agricola di Alfiano Natta

Stefania Dorato

Nello scorso numero abbiamo stimolato l'appetito con le ricotte, i primosale e i formaggi freschi; questa volta, invece, **Stefania Dorato**, dell'omonima azienda agricola di Alfiano Natta ci racconta un grande classico della produzione casearia: le tome stagionate.

Realizzate rigorosamente con il latte delle loro caprette felici, i Dorato producono diverse tome dalla diversa stagionatura (si va dalla settimana fino ad arrivare al formaggio da grattugiare) e dai differenti formati. La preparazione delle forme avviene non con la salamoia, bensì con l'utilizzo diretto del sale marino sulla parte dove si verrà a creare la crosta. I gusti che si possono trovare sono la toma classica di capra, ma anche formaggi alle erbe fini, al peperoncino e ai quattro pepi, specialmente indicati per gli amanti dei sapori più intensi e decisi.

ABBINAMENTI DA ACQUOLINA

La degustazione ottimale degli stagionati, a detta della signora Dorato, è quella in purezza, che consente di sentire il sapore caratteristico di ogni formaggio. Tuttavia, non è l'unico modo per assaggiarli: soprattutto per quanto riguarda la toma classica, infatti, spesso in azienda agricola abbinano delle composte o del miele. «*Io adoro lo stagionato con un classico miele di acacia o millefiori* – spiega la titolare – *ma anche con mieli di tiglio o di castagno che hanno un gusto particolare, tendente all'amarognolo*».
Inoltre, la toma semplice può essere impiegata per preparare risotti o soufflé, ma nel caso di queste preparazioni è consigliabile abbinarle a uno stagionato di latte vaccino poiché quello di capra, essendo più magro, tende a risultare poco amalgamato.
Per quanto riguarda, invece, la toma alle erbe può essere tagliata a fette molto sottili (magari con l'aiuto di un'affettatrice) e posta sopra alla trota da cuocere al forno.

DEGUSTAZIONI

Queste ricettine vi hanno incuriosito e fatto venire fame? L'azienda agricola pensa anche a questo: ogni sabato dalle 9 alle 18.30 e ogni domenica mattina, presso il punto vendita, sito in strada Borghi 1 ad Alfiano Natta (AL), si potranno degustare tutti i prodotti dell'azienda agricola in abbinamento a moltissime prelibatezze di altri produttori del territorio.
Inoltre, prenotando al 320 0845393, si possono organizzare visite e degustazioni anche in altri giorni e/o orari.

AZIENDA AGRICOLA DORATO
Strada Borghi 1, Alfiano Natta
320 0845393 Stefania
aziendaagricoladorato.com
Azienda Agricola Dorato