



Cod.: 11155

SanGiovanni

Nasce da un'idea il giorno de 24 giugno 2020, ovvero in ricordo di una vecchia tradizione della mia famiglia, che usava fare "l'acqua di San Giovanni" la notte precedente, quasi come fosse un rito propiziatorio per scacciare i cattivi influssi ed augurare una stagione propizia, ma la cosa più bella era la mattina lavarsi il viso con questa acqua fresca e profumata, un ricordo che ancora è ben chiaro nella mia memoria. Per realizzare quest'acqua "miracolosa" mia mamma, usava mettere in ammollo varie tipologie di petali di fiori che avevamo intorno a casa (lavanda, rosa, calendula, fiordaliso, gelsomino, papavero, camomilla, ecc...) ma anche piante aromatiche come la menta, il rosmarino, le foglie di salvia e di alloro... insomma tutto quello che si poteva reperire in quel periodo.

Da questo rito, nel ricordo della mia infanzia, è arrivata l'ispirazione di fare un formaggio che rappresentasse questo giorno, che simboleggiasse queste mie origini, un pecorino inusuale, un formaggio che anche all'occhio non lascia indifferenti, visto che è molto appariscente. Per la realizzazione di ogni forma, occorre avere calma e tanta pazienza, infatti sono decorate a mano una ad una con fantasie sempre diverse, ma utilizzando sempre i soliti tipi di fiori.

Al suo interno ha una pasta leggermente gessata al centro e più morbida vicino alla crosta, che in alcune forme tende a cremificare e "lasciarsi andare", la forma non è proprio perfetta, anzi leggermente imperfetta nella sua forma.

La crosta è edibile, comunque si può decidere se gustarla con i fiori (danno leggermente fastidio nella masticazione) oppure toglierli, anzi quello che consigliamo è proprio di fare le vostre prove per capire quanto può cambiare un formaggio in base a come lo si assaggia.

Categoria

Formaggi
Affinati
Gli Speciali

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:

Kilo

Tipo di Latte

Latte di pecora

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Incartata singolarmente con pellicola

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

1,4 kg circa

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

1 forma

Reperibilità

Stagionale
Limitata/Raro
Sperimentale

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Refrigerato da 0°C a +4°C

Caglio

Animale

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:

25 giorni

Edibilità della crosta

Crosta edibile

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 forma