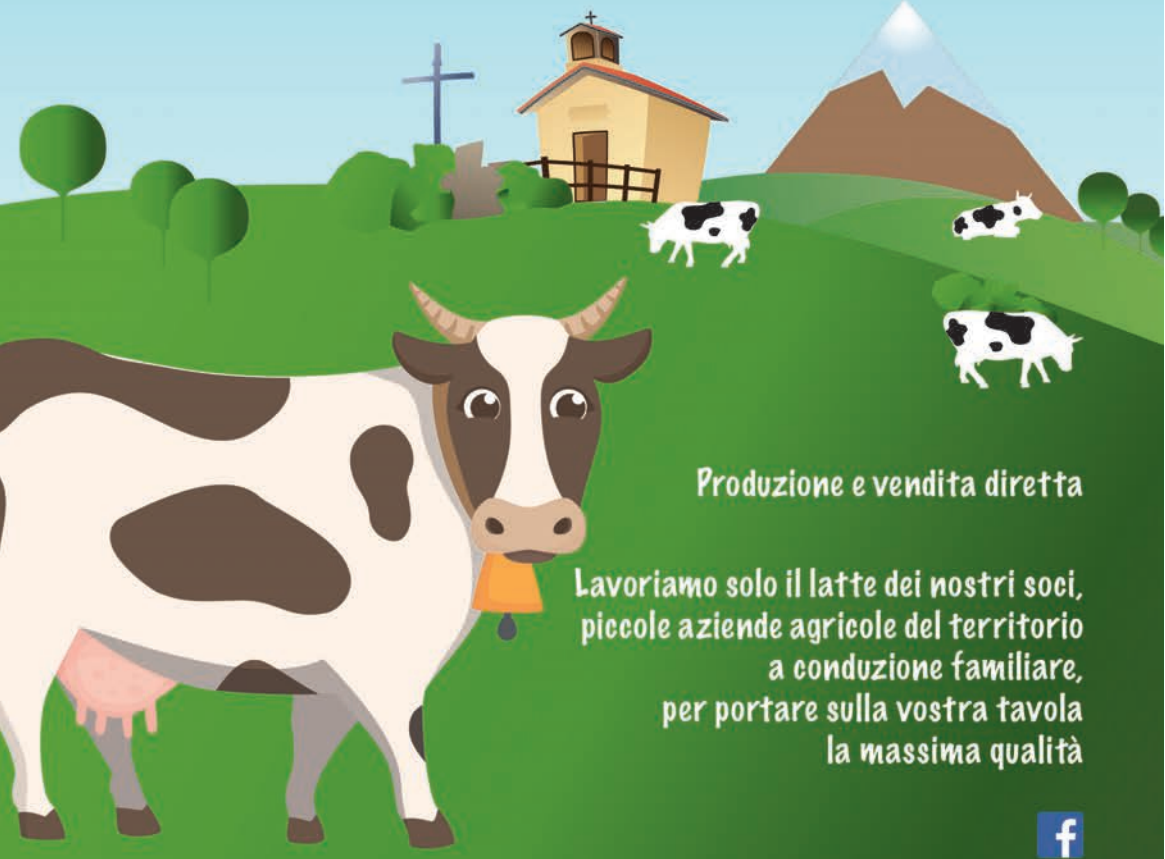
Caseificio di Nogarole Vic.no

Bontà e sapori genuini, come una volta



Produzione e vendita diretta

Lavoriamo solo il latte dei nostri soci,
piccole aziende agricole del territorio
a conduzione familiare,
per portare sulla vostra tavola
la massima qualità

DALLE NOSTRE VACCHE, SOLO FORMAGGI E LATTICINI A LATTE CRUDO

La nostra è una cooperativa di piccole aziende agricole a conduzione familiare sparse attorno alle pendici del Monte Faldo (807 m s.l.m.), dorsale vulcanica a spartiacque tra le valli del Chiampo e dell'Agno che costituisce l'ultima propaggine dei Lessini in terra vicentina.

Il latte, che proviene esclusivamente dalle stalle dei nostri soci di Nogarole Vicentino e comuni limitrofi, viene lavorato e trasformato con passione seguendo i buoni insegnamenti della tradizione.
Se stai cercando prodotti genuini, di nicchia, con aromi intensi e dal gusto unico, ebbene li hai trovati: **i nostri formaggi e latticini** infatti **sono ottenuti solo da "latte crudo"** cioè latte allo stato naturale, appena munto e non pastorizzato, che pertanto conserva tutti i sapori e i profumi del territorio.

La produzione di formaggi a latte crudo richiede una maggior attenzione di quello pastorizzato e una migliore tecnica nella caseificazione, per non aver problemi di fermentazioni anomale in fase di stagionatura. Allo stesso tempo però un formaggio a latte crudo permette di mantenere l'unicità della flora batterica locale e il **sapore unico, inconfondibile, del formaggio di una volta**.

La boca non la ze stràca se no' la sa da vàca!

UN PO' DI STORIA

Nel corso del Novecento, le strutture adibite a caseificio turnario o *casàra* sono state numerose nella zona di Nogarole e dintorni, distribuite in modo da essere comode per tutte le contrade: una in piazza, una in centro alla frazione di Alvese, una in contrà Togni (Pugnello di Arzignano) e una a Selva di Trissino. Oggi rimane solo l'attuale caseificio in centro a Nogarole.

L'allevamento bovino ed il consumo di formaggio sono state per secoli le colonne portanti dell'economia agricola delle nostre zone montane. Ogni famiglia allevava delle vacche, utili anche come forza lavoro per i campi, e dal loro latte ricavava il formaggio per il consumo familiare, ma anche per venderlo e *par ciapare on franco*.

La stalla era il centro della vita contadina per tutto l'anno, e per questo era sempre adiacente all'abitazione, in tutte le contrade. Ogni famiglia mungeva due volte al giorno, al mattino e alla sera. Il contadino portava il latte fresco in *casàra*, e il buon *casàro* segnava in un registro la quantità. A turno, ciascuno dei soci doveva aiutare il casàro nel suo lavoro, portava la legna e produceva per sé formaggio e burro utilizzando tanto latte quanto quello conferito nei giorni precedenti. Questo era il senso del caseificio turnario.

Durante la bella stagione i bovini venivano portati a pascolare. Sul Monte Faldo si trovano ancora numerosi *casóni*, vere e proprie stalle d'alta quota a 700-800 metri slm: il bestiame si nutriva pascolando, consentendo al contadino di risparmiare il fieno per l'inverno.

LA NOSTRA COOPERATIVA OGGI

Nel 1962 dalla *vecia casàra*, che risaliva agli anni Venti, la lavorazione del latte si spostava in una struttura nuova, funzionale, che poteva soddisfare al meglio le esigenze degli oltre cento soci che conferivano latte all'epoca.

Da allora il mondo ha fatto passi da gigante, ma **il consumatore attento continua a cercare**, con consapevolezza e spesso con nostalgia, **i sapori e i profumi genuini e autentici di un tempo**. Per garantire questo risultato possiamo vantare una lavorazione artigianale, che rispetta la migliore tradizione locale, e una alimentazione delle vacche a base di foraggi e fienagione della nostra zona collinare e montana, completamente priva di insilati e integrata con alimenti semplici e naturali.

Con orgoglio la **Società Cooperativa Agricola Produttori Latte di Nogarole** raccoglie quotidianamente, con il proprio mezzo, il latte prodotto nelle stalle dei soci. Le nostre sono piccole aziende agricole che contribuiscono a mantenere pulito e in ordine il territorio: acquistare i nostri prodotti significa **garantire la preziosa presenza del contadino** a presidio della natura e della montagna.
L'insieme di queste caratteristiche da origine a prodotti caseari di qualità, dal sapore unico e dalle eccellenti proprietà organolettiche. Nel 2012 il Consiglio comunale di Nogarole ha conferito la Denominazione Comunale (De.Co.) ai formaggi e ai latticini che produciamo, creando il marchio **"Monte Faldo De.Co."**.

Proprio con lo scopo di promuovere i nostri prodotti e la tradizione lattiero casearia locale, dal 2014 a Nogarole si tiene la Festa del Formaggio:
per info **www.festadelformaggio.it.**

LEGENDA

descrizione del prodotto | pezzatura | stagionatura | consigli in cucina e per la ristorazione

Il nostro burro è ottenuto da crema di siero (panna), ancora oggi con l'impiego della zangola come da tradizione. In genere si presenta di colore più pallido d'inverno e di giallo più intenso d'estate, per l'aggiunta del foraggio fresco nell'alimentazione delle vacche.

200 g e 500 g

Gustoso e gradevole, è il condimento principe dei piatti tradizionali del nord Italia. Perfetto in qualsiasi preparazione di pasticceria, eccezionale a crudo spalmato su semplice pane e marmellata o pane e alici: da provare!

Ottenuta da siero di latte crudo delle nostre vacche, la ricotta di Nogarole presenta una particolare freschezza e una acidità delicata, piacevole, con aromi di montagna. Si presenta con una consistenza leggermente granulosa e soffice.

Estremamente versatile, si presta perfettamente alla preparazione di dolci, gelati, salse e sughi: basta scatenare la fantasia! La ricotta è un alimento leggero e povero di grassi, perfetta per diete ipocaloriche. È ideale per il pronto utilizzo, in quanto priva di conservanti e non pastorizzata, che è un valore aggiunto e una garanzia di sapori unici.

FIORETTA

La fioretta è il primo "affioramento" della ricotta, che si ottiene facendo ribollire il siero di latte dopo l'estrazione della cagliata. Si presenta in forma semiliquida, un piatto povero ma molto energetico, gradevole anche da bere.

bottiglia da 1 l

È l'ingrediente principale dei mitici gnocchi di fioretta, di cui vi proponiamo la ricetta elaborata dal maestro di cucina Amedeo Sandri per la Festa del Formaggio.

RICETTA
Gnocchi di fioretta della Festa del Formaggio di Nogarole

Ingredienti per 6 persone:

1,5 l di fioretta di Nogarole
1 kg di farina bianca tipo 00
300 g del nostro ottimo burro
formaggio stravecchio Monte Faldo grattugiato
sale
1 uovo (facoltativo)
noci fresche, sgusciate e tritate
speck di qualità tagliato a listelle, rosolato o cotto al forno

Preparazione:

- unire fioretta, farina e l'uovo in una ciotola abbastanza ampia e impastare, con un cucchiaio o anche a mano, finché non si ottiene un composto omogeneo e compatto;
- mettere a dorare il burro in una padella, insaporito con la salvia (burro e salvia) oppure con lo speck già cotto e rosolato (speck e noci).
- prendere con un cucchiaio piccole palline dall'impasto, a forma di gnocchi della dimensione desiderata, e immergerli nell'acqua bollente già salata;
- quando riaffiorano lasciarli cuocere per un paio di minuti, quindi pescarli e disporli in una padella;
- condirli quindi con burro fuso e speck (o solo il burro insaporito con la salvia), spadellare delicatamente per qualche istante e quindi disporre nel piatto;
- cospargere di noci tritate e una abbondante spolverata di formaggio Monte Faldo stravecchio grattugiato, oppure a piacere con delle scaglie di ricotta affumicata.

...e buon appetito!

Formaggio a pasta molle e di breve stagionatura, prodotto a latte crudo intero, salato direttamente nel latte e conservato in frigorifero per qualche giorno, per permettere la maturazione e il processo di "stracchinatura". La consistenza è morbida, tendente al cremoso, mentre il sapore è delicato, lievemente acidulo.

Pezzatura iniziale di 1 kg, poi confezionato in pacchetti da 200 g

Ottimo gustato da solo, al forno o come crema da spalmare sul pane, ma è ideale anche per aggiungere un tocco di morbidezza in numerose ricette, dagli antipasti ai primi piatti ai timballi e come protagonista dell'aperitivo; si sposa perfettamente con le zucchine e con le uova.

Formaggio freschissimo, a pasta molle e dalla consistenza moderatamente elastica, la tosella viene prodotta direttamente sgocciolando la cagliata appena estratta dalla caldiera. Si presenta nella classica forma a spesse fette rotonde.

Buonissima nella sua semplicità, fatta dorare in padella con un pizzico di burro e sale e servita con del miele di qualità. Può essere utilizzata a cubetti nelle frittate, passata alla griglia o scottata in padella con pomodoro ed origano, oppure impanata e passata in padella con una foglia di salvia. Eccezionale pure cruda, a cubetti, condita con un filo d'olio, in una fresca insalata estiva. L'assenza di sale nella cagliata rende la tosella un alimento adatto a chi segue una dieta povera di sodio.

Formaggio a pasta molle da tavola, morbido ed uniforme, dal sapore dolce e di colore biancastro.

forma da 5 kg

minimo 15 giorni

Decisamente saporita e gradevole, la sua consistenza rende la caciottona estremamente versatile: sfiziosa se consumata al momento e perfetta anche per preparazioni al forno o per le mantecature più varie, garantendo un sapore delicato ed una eccezionale cremosità.

Caciottona dalla interessante forma a riquadro, che la rende ideale per la ristorazione in quanto molto semplice da affettare.

forma da 2 kg

minimo 15 giorni

Provala come ingrediente speciale sulle tue pizze e bruschette, per farcire gustosi panini e toast ma anche per pasticci oppure per sfiziose preparazioni gratinate.

CACIOTTINE NATURALI O SPEZIATE

Formaggi freschissimi a pasta molle dal sapore dolce, disponibili al naturale oppure arricchiti dall'aggiunta di saporite spezie: noci, olive verdi, erba cipollina, peperoncino, peperoni, pepe tritato, pepe in grano e, su richiesta, anche con i marroni e con la maresina. Su ordinazione è disponibile anche la forma a cuore!

forme da 600 g a 800 g

minimo 8 giorni

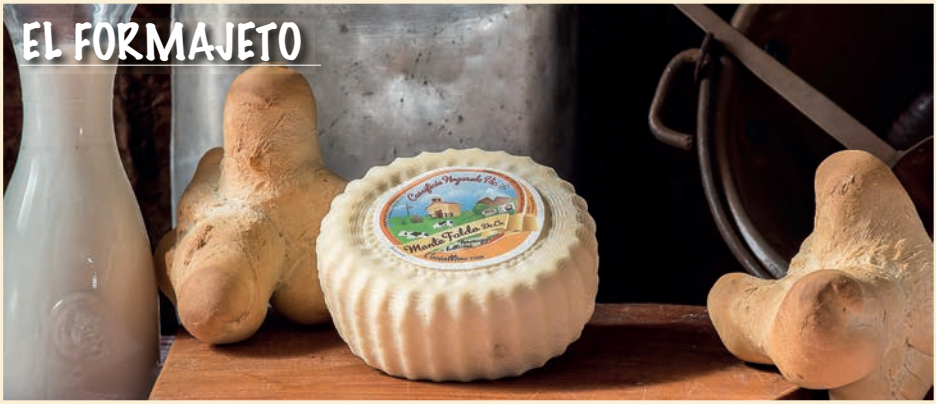
Le caciottine nei vari gusti sono ideali per un antipasto misto servito su un tagliere, perfette per un gustoso rinfresco accompagnate da pane fatto in casa o polentina croccante, ma anche per un simpatico regalo.

CACIOTTA AL CAGLIO DI CAPRA

Prodotto particolare e davvero gustoso: è una caciotta di latte crudo vaccino cagliata con caglio di capra, che le dona una dolcezza accentuata e un sapore delicato.

1,5 kg

minimo 8 giorni



Una forma di formaggio in miniatura, disponibile in tutte le stagionature: il sapore è dolce e delicato, ottimo fin dai primi giorni di vita del prodotto e più persistente con l'aumentare della stagionatura.

1,5 kg

varie stagionature su richiesta

Prova anche tu il piacere di portare in tavola una formina intera, per la famiglia o per fare un figurone in una cena tra amici. Perfetto anche per la confezione di pacchi regalo gastronomici. Disponibile anche con l'aggiunta di spezie e pure nella stuzzicante forma a cuore.

Un eccezionale esempio di arte casearia artigianale. Si presenta come una forma dall'aspetto rustico e originale: non appena viene estratta, la porzione di cagliata viene fasciata all'interno di una tela ruvida e durante l'asciugatura assume dei caratteristici tratti irregolari.
Il nome ricorda il triste periodo del "contrabàndo", quando durante l'ultima guerra la popolazione era costretta a scavare delle cavità sotterranee o ricorreva a grotte e vecchie miniere per nascondere formaggi, salumi e farina. Solo così poteva salvare qualcosa dalle razzie tanto degli occupanti tedeschi quanto dei partigiani.

forme da 1,5 kg a 3 kg;
disponibile anche nelle forme a
dimensione tradizionale (9 kg) su richiesta

Disponibile in varie stagionature, su richiesta.

La forma rettangolare rende questo formaggio ideale da affettare, quindi perfetto per paninoteche, pub e ristoranti.

6,5 kg

Disponibile in varie stagionature, dalla versione caciotta (minimo 15 giorni) fino a stagionature via via più importanti su richiesta.

Formaggio erborinato a pasta molle, di colore bianco paglierino, dal gusto deciso e con un leggero accenno di piccante. Gli "erborinati", noti in Veneto come "formajo verde", sono quei formaggi che, all'interno della pasta, presentano colonie di muffe che si palesano sotto forma di venature. Il più famoso di certo è il gorgonzola.

2,5 kg

Si sposa perfettamente alla frutta secca, ad esempio con le noci per un veloce antipasto. Per chi apprezza il suo gusto deciso è un ottimo condimento per gnocchi e risotti, ma anche un interessante ingrediente per sperimentare preparazioni più ricercate.

Da qui iniziamo a conoscere i formaggi d'allevo Monte Faldo, ottenuti da latte intero oppure parzialmente scremato con la sola aggiunta di latte innesto e caglio. Da una stagionatura minima di 60 giorni per il tenero, si arriva allo stravecchio che supera i 18 mesi. Per favorirne l'asciugatura, le forme riposano su assi di legno e vengono rivoltate frequentemente.

9-11 kg

da 60 a 90 giorni (dai 2 ai 3 mesi)

Ideale per farcire panini o da usare fuso. Conserva un delicato sapore di latte, perciò si adatta perfettamente a sostituire la mozzarella in qualsiasi preparazione, per dare un tono più vigoroso ai tuoi piatti. Perfetto per un'insalata estiva o una caprese.

Questo formaggio è di colore bianco-crema con tendenza al giallo. Si presenta di struttura compatta e una occhiatura media ma non troppo diffusa. In bocca esalta un gusto dolce e deciso ma gradevole di latte e panna fresca con aromi di erba tagliata e mele mature.

9-11 kg

da 90 a 180 giorni (da 3 a 7 mesi)

Provalo tagliato a striscioline su una pasta con un sugo delicato, per renderla più appetitosa!

MONTE FALDO MEZZANO PICCANTINO

Il formaggio Monte Faldo mezzano piccantino ha caratteristiche microbiologiche molto simili al mezzano dolce ma presenta una pasta più compatta, anche se ancora abbastanza morbida, di colore paglierino piuttosto intenso, con occhiatura di piccola e media grandezza. Pur mantenendo un gusto delicato si presenta con accenti leggermente piccanti.

9-11 kg

da 7 a 11 mesi

È un ottimo formaggio da tavola, magari abbinato a delle buone pere mature. Fantastico per mantecare un risotto dal gusto deciso.

MONTE FALDO VECCHIO

Formaggio dal sapore deciso e gradevole di latte, con aromi di burro e fieno, presenta una pasta consistente ma elastica, più dura se stagionato, di colore giallo paglierino. Il gusto dolce e saporito arriva fino al piccante con il protrarsi della stagionatura.

8-11 kg

da 11 a 18 mesi

Straordinario abbinato alla polenta, ai funghi e a vini rossi importanti. Ideale a servire in abbinamento a mostarda vicentina, balsamico, miele, marmellate e confetture di qualità.

MONTE FALDO STRAVECCHIO

Le caratteristiche microbiologiche sono molto simili al "vecchio", ma qui si raggiunge la perfezione: presenta una pasta molto dura e granulosa, di colore paglierino, con occhiatura abbastanza piccola. Il sapore è intenso, avvolgente, penetrante.

8-11 kg

oltre 18 mesi

Questo formaggio è un'autentica e rara "perla" per i buongustai, soprattutto se l'affinamento si protrae per oltre due anni donando al formaggio un sapore unico. Nella tradizione si è tramandata la definizione "doppio uso", in quanto ideale sia da mangiare che da grattugiare. Si presta a sostituire il Grana nelle preparazioni a cui si vuol dare molto più tono e personalità al piatto, una nota rustica e invitante, specialmente se grattugiato a pezzatura più grossa.

SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA PRODUTTORI LATTE DI NOGAROLE VICENTINO

VENDITA DIRETTA – SPACCIO

Piazza G. Marconi, 13 – 36070 Nogarole Vicentino (VI)
Spaccio aperto dalle 8.00 alle 12.30 e dalle 16.00 alle 19.00
Chiuso nei pomeriggi di lunedì e mercoledì
DOMENICA APERTO dalle 8.30 alle 12.00
0444 427079

SERVIZIO DI CONSEGNA

Hai un negozio, un'attività commerciale, un ristorante, una pizzeria ecc.
e sei interessato ai nostri prodotti? Chiamaci!

MERCATI AGRICOLI

Puoi trovare i nostri prodotti nei mercati agricoli di Montebello, Arzignano e Valdagno.