MARCO BERNINI

Categoria: Prodotti caseari
Descrizione attività: Marco Bernini è un vero artista della caseificazione e dell'affinatura dei formaggi. Nella sua cascina, dotata di laboratorio e stanze per la stagionatura, produce oltre 70 tipologie di formaggi grazie alle sue conoscenze su muffe, fermenti e cagliata lattica. È autore di alcuni formaggi particolarissimi, come la Toma a Moj che impiega una specialità di Casalnoceto (ovvero le mele a bagno in una mistura di vino leggero e aceto), il Fil Rouge, una mozzarella che al terzo giorno viene rifilata nell'acqua con un 3% di spezie rosse ottenendo un formaggio a pasta filata con un sentore di affumicato, tutto naturale e la Vacca di Feta, simile alla feta greca ma fatta con il latte vaccino. Per fissare la salamoia Marco Bernini ha ideato una lavorazione particolare con affinamento in cacao e farina gialla. Frutto di sperimentazioni ardite è il panbirra, o meglio la rivisitazione della birra solidificata, che prevede la lavorazione del pane come se si stesse producendo una birra, quindi con la maltazione della farina in forno: è ottimo per diversi giorni, molto digeribile e dal particolare retrogusto amarognolo.
Telefono: +39 340 724.9362
E-mail: fattoriabernini@gmail.com

Links

https://www.facebook.com/FattoriaLaCavarchella/

Foto