

Viaggio nel gusto

Un viaggio alla scoperta del gusto tra prodotti e ricette preparate secondo le migliori tradizioni del nostro territorio.

GORZANO PECORINO DI AMATRICE CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Un pecorino che esprime l'essenza autentica della tradizione laziale. Il Gorzano Pecorino di Amatrice Petrucci nasce da latte di pecora italiano e da una lavorazione artigianale che ne preserva identità e qualità. La stagionatura sviluppa un profilo aromatico deciso e persistente, con una piacevole nota piccante e un equilibrato livello di sapidità. La cura nelle tecniche tradizionali ne esalta struttura, carattere e profondità di gusto.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

Viaggio nel gusto

Nome	Pecorini gonzago di Amatrice.
Provenienza	Storico Caseificio di Amatrice (F.lli Petrucci), Amatrice (RI), con uno stabilimento situato all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, in uno spazio immerso nella natura, fra un bosco e le rive ombrose del fiume Tronto, a 1000 m s.l.m.
Stagionatura	Stagionatura minimo 6 mesi, stagionate in grotte di tufo romane del I secolo.
Tipo di lavorazione classificazione	Formaggio a pasta dura, a pasta cotta.
Tipo di latte	Di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.
Gusto	La sua gustosità è esaltata dalla presenza di un caglio dolce, dandogli la giusta piccantezza senza essere salato, che lascia spazio a note burrose e sentori di fieno.
Abbinamenti	Il Gorzano può essere mangiato da solo o cosperso con del miele di castagno, è possibile inoltre abbinarlo ad una confettura di peperoncino o di cipolla rossa.
Ricette Note	Degustare con del vino rosso asciutto di buona struttura e persistenza. Ideale per creare la "cremina" della pasta alla Gricia, Bilanciare la dolcezza del pomodoro in una vera Amatriciana.
Curiosità	Il pecorino "Gorzano" prende il nome dal Monte Gorzano, la cima più alta dei Monti della Laga e dell'intero Lazio (2.458 metri), situata proprio nel territorio di Amatrice. Il nome è un omaggio al massiccio montuoso che domina i pascoli dell'Appennino Centrale, dove le pecore si nutrono delle erbe che conferiscono al latte il suo aroma unico. Ha vinto prestigiosi premi internazionali, tra cui la Medaglia d'Oro al Concorso Internazionale di Lione e il Silver Award ai World Cheese Awards.
Coltello	Coltello formaggio punta quadra cm 42.



Scopri di più su
www.iperfutura.it

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!