

## *Dove*

---

In Abruzzo, al confine con il Lazio, nei pascoli dei monti Carseolani, Le pecore brucano l'erba sugli 800 metri delle sorgenti del Turano, d'inverno, o sui 1100 metri nelle vicinanze del passo di Montebovi (d'estate).



IT BIO 006 S983

[www.progettisottoilcielo.it](http://www.progettisottoilcielo.it)

Tel. 388.1698491  
[info@progettisottoilcielo.it](mailto:info@progettisottoilcielo.it)

vendita 9 - 13 / 15 - 19 compresi festivi



*formaggi e agnelli da allevamenti biologici*

**PROGETTI SOTTO IL CIELO**

*Via Tiburtina Valeria km 75 - 67061*

**Carsoli (AQ)**

## Cosa produce



Pecorino abruzzese prodotto con latte di pecore allevate al pascolo biologico, finché il gelo invernale non lo impedisce. Quando stanno in stalla vengono nutrite con il fieno prodotto in azienda e con cereali di coltivazione biologica. Ne deriva un latte di qualità introvabile, che, utilizzato senza pastorizzazione permette di realizzare un formaggio eccezionale, che mantiene i profumi naturali.

Le lavorazioni e la salatura sono fatte a mano per adeguare ogni lavorazione alle differenze nel latte che derivano dal variare dell'alimentazione e della temperatura. Il formaggio viene stagionato in modo naturale in una grotta di tufo.

Da provare anche i formaggi freschissimi e la ricotta, prodotta artigianalmente con le vecchie tecniche che la rendono morbida, cremosa e dal sentore delicato di erba e fieno.

## Le nostre referenze

L'azienda ha la certificazione per produzioni biologiche rilasciate da ICEA. Partecipiamo della cultura dell'Associazione "Formaggi sotto il cielo", per il rispetto rigoroso dell'alimentazione naturale da pascoli incontaminati e della salute delle pecore.

Nel 2006 abbiamo vinto il premio sia per il miglior pecorino che la migliore ricotta nel concorso regionale di Castel Del Monte (AQ), alle pendici del Gran Sasso.

Nel 2007 siamo stati premiati per il pecorino stagionato nel concorso regionale di Gessopalena (CH).

## I nostri prodotti

### PECORINO STAGIONATO

E' disponibile in forme di circa 2-3 kg. E' da considerarsi stagionato dopo 3 mesi dalla data di produzione.

### PECORINO PRIMOSALE

E' un formaggio fresco, con una stagionatura inferiore al mese. Taluni lo preferiscono freschissimo, anche di giornata, salato in superficie. E' eccellente con il pane caldo, o appena scottato sulla padella ardente. Disponiamo di pezzature da circa 500 o 800 grammi.

### FORMAGGIO PRIMOLATTE

E' un formaggio preparato nella giornata, soffice, dolce, non salato. Si mantiene per due giorni in frigo. E' ottimo a fianco a pomodori, condito con un filo d'olio e un po' di sale.

### GIUNCATA

E' un formaggio morbidissimo all'interno, con una pellicina resa più consistente da una breve scottatura in acqua bollente, leggerissimamente salato dalla salamoia di acqua e sale con cui viene consegnato. Va consumato fresco, non oltre i due giorni. Viene preparato in formette da circa 500 grammi.

### TOME

Sono formaggette fatte fermentare in grotta. La fermentazione è favorita da muffe superficiali, che qualche volta possono penetrare un po' verso l'interno. Normalmente sono di piccola pezzatura, sotto i 500 grammi.

### YOGURT

E' ovviamente di pecora. Un sapore molto ricco, ma privo di afromi.

### RICOTTA

Assaggiatela freschissima. Anche chi non ama i formaggi ne rimarrà affascinato, frutto di un latte eccezionale e di un antico, faticoso, e ormai introvabile metodo di produzione nella caldaia a fuoco vivo. Non a caso abbiamo vinto il primo premio in una regione con grandissime tradizioni. Lo prepariamo in forme di circa due kg e di circa 400 grammi. Purtroppo ne disponiamo in quantità limitate.

## Le carni ovine

I nostri agnelli sono stati riconosciuti diffusamente di qualità superiore.

Vengono nutriti con latte materno nel rispetto della tradizione e delle prescrizioni previste per i prodotti biologici.

L'allevamento al pascolo montano lo rendono una delle poche carni veramente naturali. Cercheremo di tener conto delle preferenze sul pezzo preferito e ve lo prepareremo in modo funzionale alla cottura che vorrete fare.

La quantità desiderata vi sarà fornita in confezione sottovuoto.

Quando riusciamo a mettere insieme una domanda di consistenza adeguata, vi faremo gustare pure gli "arrosticini di pecora", piccolissimi spiedini che vanno cotti sulla brace o alla piastra.

