



C'è posta per voi



Il Mondo Brunelli

Quanti formaggi squisiti dal Mondo Brunelli!

Alcuni nomi sono più conosciuti, attori protagonisti delle nostre tavole quali il Settecolli e il Vergaro Alibrandi, di cui abbiamo a lungo parlato e che ritroviamo spesso in importanti campagne pubblicitarie. Altri invece sono semplici "comparse" delle scene culinarie, ma degni altresì di attenzione e apprezzamento per la lunga tradizione casearia romana che ci tramandano.

Ricetta

ZUPPA IMPROVVISATA

a cura del Prof. Giuliano Manzi, Enogastronomo ed esperto della Storia Culinaria Romana

Ingredienti per 4 porzioni:

3 o 4 cucchiaini da cucina di prezzemolo tritato • 1 noce di burro • ½ fetta di "pane di campagna" a persona (detto comunemente pane casareccio) • 1 uovo a persona • ¼ di litro di acqua a persona • 1 pochino di agresto oppure il succo di 1/2 limone diluito in un cucchiaino di acqua • 1 punta di zenzero in polvere • 1 punta di noce moscata grattugiata • 1 punta di chiodi di garofano in polvere • Sale

Proposta di Brunelli:

• Guarnizione della zuppa, una volta impiattata, con dadini di formaggio CACIOTTONE a scelta tra il Peppino, il Brunelli, o il Nobile

Preparazione: Mettiamo il pane a bagno nell'acqua. Fondiamo il burro e rosoliamoci il prezzemolo a fuoco molto dolce. Aggiungiamo l'acqua e portiamo ad ebollizione. Nel frattempo, quando vedremo che il pane è completamente rammollito, strizziamolo e schiacciamolo con la punta di una forchetta. In un piatto a parte rompiamo le uova e sbattiamole; aggiungiamoci il pane e passiamo il tutto al setaccio. Aggiungiamo a questo preparato le spezie, l'agresto (o il succo di limone diluito). Mescoliamo questo preparato al brodo che abbiamo precedentemente preparato, portiamo ad ebollizione e facciamo bollire per almeno un'oretta.

Saliamo, aggiustiamo il condimento e serviamo la zuppa ben calda, guarnita con i dadini di formaggio della linea CACIOTTONI Brunelli.

CURIOSITÀ:

Si tratta di una zuppa gustosissima, sebbene preparata con pochi e semplici ingredienti. Questa minestra, come suggerisce il suo stesso nome, veniva preparata in poco tempo, quando si era a corto di ingredienti per preparare piatti più elaborati, oppure quando si era colti alla sprovvista, magari dall'arrivo di alcuni ospiti. Si tratta di un'antica zuppa quasi sempre presente nelle tavole, nel periodo del Medioevo, soprattutto nelle taverne o nei pranzi di tutti i giorni.

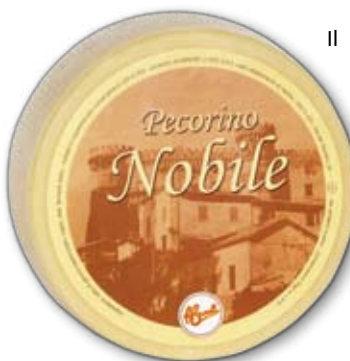


QUESTO MESE VI PRESENTIAMO IL CACIOTTONE DI PECORA BRUNELLI, IL PECORINO NOBILE E IL FORMAGGIO DI PEPPINO, tutti e tre squisiti

formaggi da tavola tipici della campagna romana, che per il loro inconfondibile "vestito" contadino, chiamiamo simpaticamente "I CACIOTTONI", grandi caciotte dal peso variabile di circa 4 kg.

La Campagna Romana ha partorito non solo il più nobile formaggio duro PECORINO ROMANO più di 2000 anni fa, ma uso comune di tutta la pastorizia locale era produrre formaggi semi-stagionati quasi "rozzi" per il loro aspetto casareccio... ma tanto buoni e gustosi da assaporare con pane contadino e vinello locale durante le lunghissime e stancanti transumanze stagionali!

Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici selezionati sono i semplici ingredienti di questa "rustica" squisitezza Brunelli, I CACIOTTONI, formaggi stagionati non meno di 2 mesi prima di essere messi sul mercato, comunemente apprezzati per il sapore marcato e piuttosto deciso.



Il Lazio con la sua meravigliosa campagna romana, terra particolarmente fertile e ricca di pastorizia, soggetto amato e ritratto da moltissimi artisti paesaggisti del XIX sec., ci ha donato anche un vastissimo assortimento di formaggi contadini, amati da tutti dal semplice "burino" all' aristocrazia romana dell' '800, fino ai giorni nostri.

Così nasce la Caciotta Romana, divenuta in seguito conosciuta e apprezzata ben oltre i confini Laziali!

BRUNELLI dedica omaggio a questo stupendo tesoro agroalimentare tipico Laziale, la Caciotta Romana



Il Mondo Brunelli è un Mondo di Gusto!

Nel prossimo numero

