



C'è posta per voi



Il Mondo Brunelli

Ricetta

ANTIPASTO a base di MARZOLINO Brigantesco, MIELE di ACACIA e PERE



MARZOLINO Brigantesco

Una "chicca" del Mondo Brunelli!

Ingredienti per 4 porzioni:

- 4 pere • 400 gr. di Formaggio MARZOLINO Brigantesco
- 12 noci • Miele di Acacia • Olio Extra Vergine di Oliva
- Sale • Foglie di Cicoria

Preparazione: Tagliate a cubetti il formaggio MARZOLINO e le pere omogeneamente. Aggiungere 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale e 2 cucchiaini abbondanti di miele di acacia, le noci precedentemente sgusciate e tagliuzzate, e amalgamare il tutto per bene.

Nel frattempo prendete le foglie di cicoria, lavarle con cura, asciugarle e porle su un piatto da portata, sopra le quali andremo a sistemare il nostro composto.

Infine una spruzzata di pepe.

Piatto veloce e semplicissimo anche per chi non ama cucinare.

Buon Appetito con MARZOLINO Brigantesco!

CURIOSITÀ: Il Miele di Acacia è una tipologia di miele molto delicata, amata anche dai bambini per il sapore particolarmente dolce. Apprezzato per la sua purezza e trasparenza nel colore, viene raccolto prima che finisca la stagione di fioritura dell'acacia per evitare che sia contaminato da altre fioriture. Le api sono esseri "affamati": a loro non importa che il loro miele sia di una purezza unica o che sia di una varietà mista. Il loro unico scopo è quello di dar nutrimento all'Ape Regina!

Il nome Brigantesco - della Famiglia MARZOLINO - la dice lunga sulla sua storia e l'ambiente in cui è cresciuto, una campagna "Romana" di 3 secoli fa o forse più che abbracciava l'alto Lazio fino alle sconfinde distese della Maremma Toscana, ricca di tradizioni enogastronomiche, dalle saporite carni ai gustosi formaggi. Ma quanti Briganti infestavano le strade sterrate ... si nascondevano tra i boschi e saccheggiavano i contadini locali, rubando pecore, galline e maiali, senza rispetto per l'altrui lavoro.

Oggi **MARZOLINO Brigantesco** è un formaggio BRVNELLI a pasta molle misto ottenuto da latte di mucca per un 60% circa e latte di pecora per il restante 40%. Stagionato appena 15 giorni, si riconosce subito dalla sua forma che è tipicamente ovoidale; la crosta è sottile e di colore paglierino, la pasta è bianca ed il sapore è dolce con una leggera tendenza all'acidulo, comunque fragrante.

Si pensa che questo tipo di formaggio ora comunemente chiamato "**MARZOLINO**" non sia altro che l'antico "**CACIO-MARZOLINO**" che si produceva in Toscana a partire dal mese di Marzo, questo lo troviamo menzionato in uno scritto datato fine '700 sui formaggi toscani di Francesco Molinelli. Altri, invece, pensano che questo formaggio non sia altro che il **CACIO-PECORINO** prodotto in Toscana dal quale ne fa cenno Plinio il Vecchio sulla sua opera Naturalis-Historia. Il latte in questo primissimo periodo di Primavera è particolarmente buono e nutriente. E' la prima erbeta primaverile, ricca di clorofilla, di cui le pecore si nutrono.

Di conseguenza, il buon latte ci regala del buon formaggio!
Anche un altro letterato Aretino, Francesco Redi, menziona questo formaggio che fa parte del proverbio: - "Chi non è Marzolino, sarà ravaggiuolo", vale a dire "Chi non è in forno, è sulla pala!"

MARZOLINO Brigantesco può essere venduto come molle-fresco oppure stagionato nel qual caso è famoso il suo abbinamento con il miele di Acacia.

Questo mese, attraverso questa rubrica creata per Voi che amate il Mondo Brunelli, vogliamo mandare un ringraziamento speciale al Sig. Luigi Martini, nostro fedele lettore ed estimatore, il quale, appassionato di letteratura e di poesia, ci ha dedicato e fatto omaggio ogni mese di una poesia in vernacolo su tutti i prodotti che Vi abbiamo mano a mano presentato.

Saranno pubblicate sul nostro sito, attualmente in ristrutturazione, a breve di nuovo on line!

Grazie Sig. Martini!! Alessia Brunelli

Nel prossimo numero

