CASEIFICIO ARTIGIANALE FRATELLI DEROSA Srl

Via Milano, 30

Gravina in Puglia – Bari

|  |
| --- |
| **LINEA DI PRODOTTI DEL CASEIFICIO ARTIGIANALE DEI F.LLI DEROSA**  **PRODUZIONE PROPRIA** |

|  |  |
| --- | --- |
| - Bocconcini, Fior di Latte, Nodini in Vaschetta, Sfoglia di Mozzarella |  |
| - Stracciatella, Burrate, Burratine, Bocconcini alla Panna |  |
| - Straciatelle, Burrate, Burratine al Tartufo, al Pesto, alle Olive |  |
| - Scamorza di Vacca, Treccia, Silano |  |
| - Scamorza di Pecora |  |
| - Scamorza di Pecora al Peperoncino |  |
| - Scamorza Affumicata, Silano Affumicato (affumicatura con la paglia)1 |  |
| - Ricotta Mista Fresca |  |
| - Ricotta Dura Affumicata (affumicatura con la paglia)1 |  |
| - Scamorza di Pecora Stagionata |  |
| - Scamorza di Mucca Stagionata |  |
| - Ricotta Dura da grattugia |  |
| - Cacioricotta Misto (mucca e pecora) |  |
| - Pecorino Stagionato |  |
| - Caciocavallo Stagionato 50 giorni |  |
| - Caciocavallo Semipiccante |  |
| - Pallone di Gravina “Presidio Slow Food” (*premio “Custode del Gusto”*)2 |  |
| - Ricotta Forte |  |
| - Caciotta Mista al Peperoncino e Ricotta Mista al Pepe |  |
| - Caciotta Mista al Pistacchio e Ricotta Mista al Tartufo |  |
| - Primosale Misto (mucca e pecora) |  |
| - Pecorino da Tavola |  |
| - Burrini o Manteche |  |
| - Animaletti o Formine (mucca, capretta, etc…) |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
|  |

Caseificio Artigianale dei F.lli Derosa Srl - Via Milano, 30 - 70024 Gravina in Puglia (Ba)

Telefono/Fax: 0803252014 Cellulare: 3483538734 - Email: caseificioderosa@tiscali.it

Partita IVA 06373610721

 Caseificio Artigianale F.lli Derosa

 www.caseificioderosa.it

|  |
| --- |
| **1 - Affumicatura con la Paglia**  Per affumicare la nostra linea di prodotti (scamorza e ricotta dura) utilizziamo un “ingrediente” naturale: la paglia. Si tratta quindi di una affumicatura assolutamente naturale che viene eseguita in un formo certificato a tale scopo.  **2 - Pallone di Gravina**  Il Pallone di Gravina è un formaggio semiduro a pasta cruda filata, prodotto con latte bovino crudo. Originario dell’area di Gravina, da cui prende il nome, è prodotto principalmente nella zona di Gravina in Puglia, di Matera e della Murgia. Nell'agosto del 2010 è divenuto *Prodotto Tradizionale Regionale* e nell'ottobre *2012 Presidio Slow Food*. Nel 2015 è si è aggiudicato l’importante riconoscimento nazionale “*Custode del Gusto 2015*”  *Origini*  Il Pallone di Gravina è un formaggio “storico” diciamo pure “antico”. Le origini del latte che hanno dato vita la pallone sono di provenienza podolica. La vacca podolica stazionava in maniera permanente nel Bosco Difesa Grande a 5 km dalla città di Gravina di Puglia. Le prime informazioni sul formaggio sono risalenti al VII secolo a.C. periodo di dimora Peuceta. Nei corredi funebri rinvenuti nelle tombe del parco archeologico di Botromagno, all’interno delle tombe, sono state rinvenute grattugie per il cacio o gratta-cacio. Altre informazioni sul Pallone di Gravina si trovano nell’*enciclopedia agraria del Regno di Napoli del 185*9 che, appunto, cita il Pallone di Gravina facendo riferimento alla sua preparazione.Ci sono altri riferimenti anche nel *"Finanche come le Lectures on Agricultural, Chemistry and Geology"* (Edimburgo e Londra, 1847) in cui si cita il Pallone di Gravina come uno dei formaggi più popolari e di pregio dell'Italia meridionale, all'epoca Regno delle Due Sicilie.  *Preparazione*  Si ottiene coagulando il latte crudo intero vaccino con caglio liquido di vitello o in alcuni casi con caglio di capretto; quindi la cagliata, dopo la rottura in grani della misura di una nocciola, si lascia depositare. Successivamente si raccoglie la massa e la si deposita su un piano di lavoro dove avviene la fase della acidificazione, la più delicata del processo, che dura circa 12 ore, al termine della quale la pasta viene affettata e scaldata con acqua bollente per consentire la filatura. Conseguita la tipica forma sferica con un lento processo di manipolazione, il formaggio passa in salamoia, dove resta per 24-36 ore a seconda del peso e quindi va in asciugatura. Terminata questa, il Pallone può stagionare in cantine naturali, dove assume aromi sempre più pronunciati, un tempo venivano appesi nelle grotte di tufo in cui stagionavano mesi: dopo tre mesi il piccante si fa sentire, la pasta assume colorazioni che virano sul dorato intenso e i profumi danno note di caramello che si assommano all’erbaceo tipico dei formaggi di quest’area. Il suo peso va da uno a dieci chili.  *Stagionatura*  Il Pallone di Gravina del Caseificio Artigianale F.lli Derosa viene stagionato in cantina di tufo ad una temperatura non controllata meccanicamente. Quindi il Caseificio riprende la tradizione originale di stagionatura.  *Caratteristiche Nutrizionali (valori per 100 grammi)*  Parte Edibile: 100%  Acqua: 25  Proteine: 37  Grassi: 31,1  Carboidrati: 2,1  Fibra Totale: 0,3  Val Energetico: 439 Kcal  *Riconoscimenti*  La Commissione GourmArte (www.gourmarte.it), presieduta da Elio Ghisalberti, preposta alla selezione dei migliori prodotti chiamati a rappresentare la Puglia in campo agroalimentare alla IV edizione di GourmArte, ha indicato il "Pallone di Gravina" del "Caseificio Artigianale dei Fratelli Derosa" quale Testimone d'Eccellenza e quindi assegna il Premio "*Custode del Gusto 2015*" al Pallone di Gravina. |

Caseificio Artigianale dei F.lli Derosa Srl - Via Milano, 30 - 70024 Gravina in Puglia (Ba)

Telefono/Fax: 080 3252014 Cellulare: 3483538734 - Email: caseificioderosa@tiscali.it

Partita IVA 06373610721

 Caseificio Artigianale F.lli Derosa

 www.caseificioderosa.it