

Latte E Formaggi Caprini Tecniche Delle Produzioni Casearie

L'industria, con la sua raffinata tecnologia, gestisce la maggior parte della produzione di formaggi. Tuttavia il vero erede del sapere antico è il formaggioiaio di campagna, che conosce e cura i propri animali, li munge e procede alla trasformazione del latte senza interventi tecnici che ne modifichino le qualità. Con esperienza e sensibilità confeziona formaggi per trarne ogni volta nuovi e più intensi sapori, che stimolano a conservare un palato meno globalizzato. I tipi di formaggio e la loro classificazione, la mungitura, la qualità del latte, la pastorizzazione, i fermenti lattici, il caglio, la messa in forma, la salatura, la stagionatura, la ricotta, il siero, il burro e tanto altro ancora in un eBook di 74 pagine: un pratico quaderno con tecniche e consigli, testi facili, essenziali, illustrazioni e fotografie puntuali. Per imparare a coltivare e rispettare la natura, e per ritornare a collegare il sapere con le mani.

Con questo breve saggio desidero focalizzare l'attenzione di tutti i lettori, per renderli edotti dell'immensa ricchezza che è rinserrata nelle nostre Alpi e Appennini. Quando uso il termine ricchezza mi riferisco a due filoni essenziali. Alla ricchezza di beni naturali quali l'acqua, l'erba, le foreste, le nevi, i ghiacciai, l'atmosfera, la flora, la fauna etc. L'altro filone è

rappresentato dalle Genti montane, che hanno scelto di vivere in montagna e con la loro presenza conservarle, e continuare a fare vivere le tradizioni, le radici in uno di essere i depositari e continuatori della Etnicità montana.

Ci sarà un motivo se i segreti, soprattutto quelli custoditi tra i fornelli, sono tra i meno accessibili... Tal volta si apprendono da una nonna, dalla mamma, da un amico o semplicemente si costituiscono, ex novo e pian piano, a suon di tentativi. Eppure quante aspettative deluse e quanta fatica per ottenere un “buon risultato”! Frutto di almeno due o tre tentativi falliti. Ecco che questo libro giunge a facilitare il compito, svelando tecniche e accortezze irrinunciabili, piccole attenzioni poco note, e che fanno la differenza. Segreti di cucina, frutto di esperienza e ricerca, soluzione ai più frequenti problemi che sorgono tra i fornelli.

365.823

Strade litoranee che lasciano senza fiato, misteriosi siti preistorici e quattro milioni di pecore. La Sardegna avvince con il suo selvaggio entroterra, le spiagge meravigliose e le incantevoli peculiarità. In questa guida: attività all'aperto, le spiagge, fuori dai percorsi più battuti, la cucina sarda.

[Copyright: 9861803812b08ee8af47baf998a49d9e](https://www.amazon.it/dp/9861803812b08ee8af47baf998a49d9e)