



*“ Esistono dei fenomeni
in natura che per la loro rarità
e spettacolarità restano impressi
per tutta la vita nella mente
di chi li sa osservare. ”*

Fior di Bacco

formaggio a pasta semi-dura
affinato nella vinaccia di **Merlot del Ticino**

Il “Fior di Bacco” è il frutto di una minuziosa ricerca dettata dalla passione per i due prodotti principi dell'agricoltura ticinese: il formaggio ed il vino.

Ciascuna forma di questo prelibato formaggio a base di latte vaccino dal peso medio di 1,5 Kg, subisce almeno 9 lavorazioni manuali a cura dei nostri maestri casari e cantinieri. Il tocco principale consiste nell'affinamento sotto vinaccia delle forme giunte a stagionatura ideale.

Durante questa fase che si svolge a temperatura controllata, le bucce ed il vino giovane del vitigno pregiato Merlot, cedono al formaggio i loro componenti nobili: gli aromi, i pigmenti rossi ed il tannino. Il vino non penetra all'interno del formaggio. La pasta rimane bianca, compatta e prende una particolare morbidezza. La materia grassa s'arricchisce di profumo vinoso che si sposa con il gusto tipicamente dolciastro del formaggio. La crosta si tinge di violaceo, s'assottiglia, diventa dura ed impermeabile, imprigionando i delicati ed invitanti aromi di vinaccia. L'unghia tende anch'essa al violaceo.

La produzione è concentrata da ottobre a novembre per utilizzare esclusivamente della vinaccia fresca con un'elevata concentrazione di composti aromatici volatili. Terminato l'affinamento, il formaggio può essere consumato subito oppure lasciato stagionare ulteriormente.

Per assaporare tutta la sua fragranza d'aromi e scoprire la sua delicatezza è meglio lasciarlo a temperatura ambiente per almeno un'ora prima di consumarlo. Il buongustaio ne apprezzerà pure la crosta, dove risiede la più gran concentrazione d'aromi.

Il “Fior di Bacco” è un ottimo formaggio da servire con gli aperitivi, oppure a tavola, per accompagnare patate cotte, polenta con i funghi o come dessert insieme all'uva, ai fichi, alle pere e alle castagne. Vi consigliamo naturalmente di abbinare il “Fior di Bacco” al buon Merlot del Ticino, nel quale è nato.