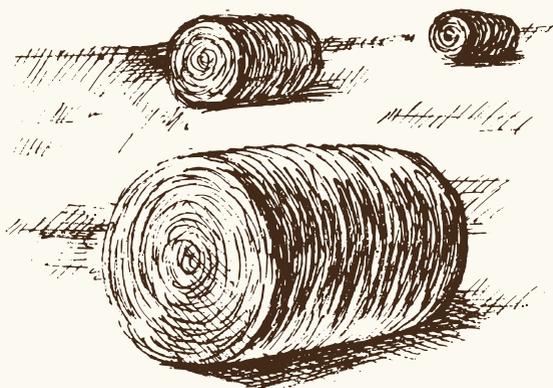


Caseificio sociale Castellazzo

Recuperare antiche ricette della cucina medievale non è semplice, occorrono intuizione e conoscenza approfondita del mestiere, oltre a una forte passione per la genuinità e la qualità.

Il **Caseificio Sociale Castellazzo** ha un rapporto privilegiato con le sue radici, l'identità e la storia. **Fondato nel 1900** fu tra i primi caseifici della provincia di Reggio Emilia e deve il suo nome al castello che dominava il borgo medievale di Campagnola Emilia nel dodicesimo secolo.

Nel 1108 il castello fu **dimora della contessa Matilde di Canossa**, che probabilmente conosceva e gustava questo formaggio dolce dal sapore di latte, autentico prodotto del territorio. Per renderle omaggio il Mastro Casaro del Caseificio Castellazzo, ispirandosi all'antica ricetta, ha creato La Castellana.



Per informazioni
+39 0522 652862

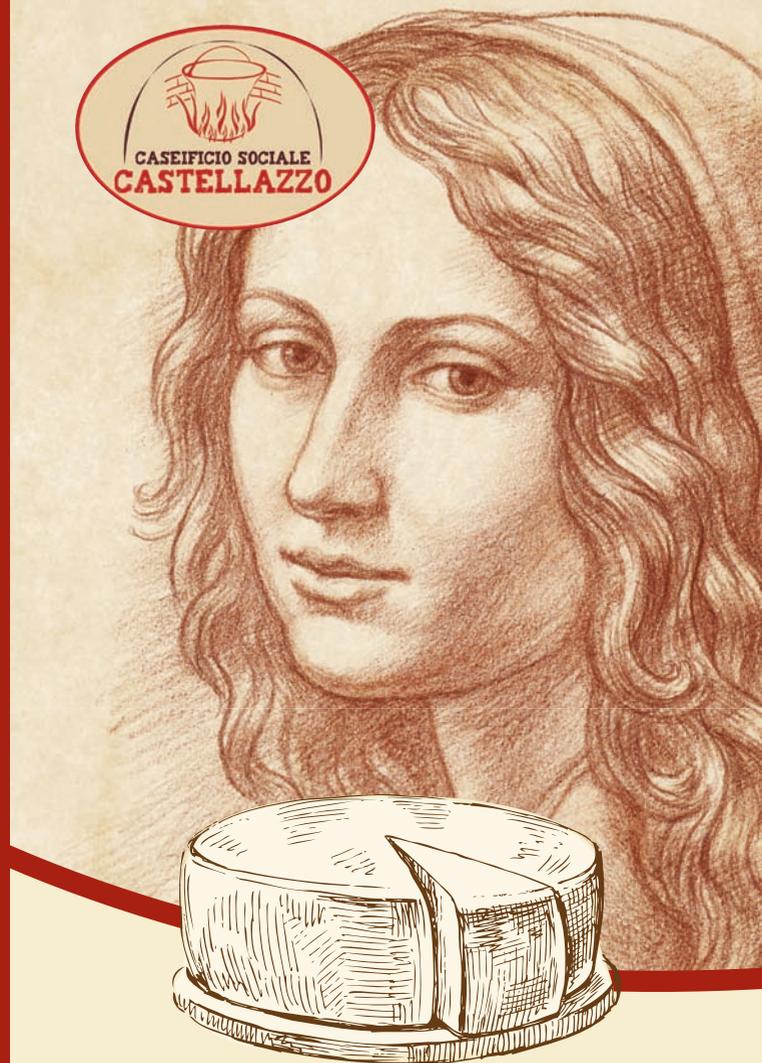


CREATIVITA.NET

Caseificio Sociale Castellazzo s.c.a

Via Don Mazzolari, 12
42012 Campagnola Emilia (RE) Italy
Tel: +39 0522 652862 - Fax: +39 0522 652910
P.IVA: 00147070353

info@ parmigianoreggianocastellazzo.it
amministrazione@ parmigianoreggianocastellazzo.it
www.parmigianoreggianocastellazzo.it



La Castellana

un formaggio da riscoprire

Latte intero, sale, caglio

Un formaggio morbido e dolce



La Castellana è un formaggio a pasta morbida, bianca, piacevolmente fondente in bocca e dal dolce sapore di latte.

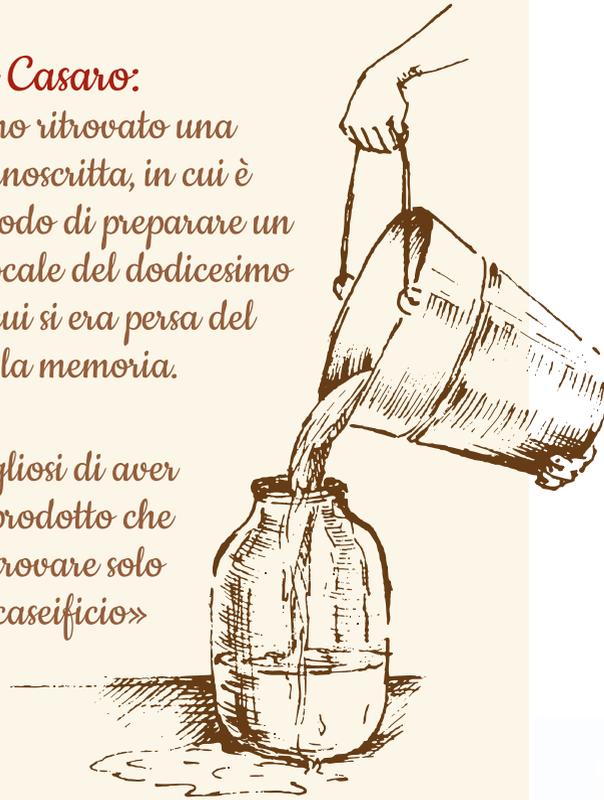
Ha una stagionatura minima di 60 giorni e forme da 20 kg caratterizzate da una crosta edibile di colore biondo paglierino. Il medio grado di stagionatura e la freschezza del gusto lo rendono un classico da pasteggio, ideale da assaporare da solo o per arricchire ogni pietanza, dalle insalate ai piatti tradizionali.

La Castellana è tornata

Il Casaro:

«Abbiamo ritrovato una ricetta manoscritta, in cui è descritto il modo di preparare un formaggio locale del dodicesimo secolo, di cui si era persa del tutto la memoria.

Siamo orgogliosi di aver ricreato un prodotto che oggi si può trovare solo nel nostro caseificio»



Il **Mastro Casaro del Caseificio**, custode e interprete dei segreti dell'arte casearia, ha reso omaggio ai sapori della nostra tradizione, rivisitando l'antica ricetta.

Nasce così **La Castellana**, tra tradizione e fantasia, un formaggio che ci restituisce il gusto delle pietanze di una volta, come quelle che impreziosivano e arricchivano le tavole medievali. **Una piccola bontà che trova il suo posto sulla tavola di ogni giorno.**

Buono perché semplice

La Castellana ha solo tre ingredienti: **sale, caglio e latte intero di giornata**, raccolto e trasformato entro poche ore dalla mungitura. Un prodotto naturale che preserva il suo sapore dolce, anche grazie alla dimensione della forma che raggiunge i 20 kg.

Il latte di elevata qualità proviene da **Vacche della Razza Frisona e da Vacche di Razza Reggiana**, bovine tipiche della zona.

La caratterizzazione sensoriale di questo formaggio dipende dalle razze bovine, dalla loro alimentazione, e dalle particolari condizioni climatiche della zona.

L'ingrediente più importante, il latte, è fornito solo dagli allevatori soci del caseificio. Questo ci consente di garantire la qualità e la genuinità di tutti i formaggi di nostra produzione.

