MARCO BERNINI

Catégorie: Produits laitiers
Description activités: Marco Bernini est un véritable artiste de la fabrication et du vieillissement du fromage. Dans sa ferme, équipée d'un laboratoire et de salles de vieillissement, il produit plus de 70 types de fromages grâce à sa connaissance des moisissures, des enzymes et du caillé lactique. Il est l'auteur de fromages très spéciaux, comme la Toma a Moj, qui utilise une spécialité de Casalnoceto (pommes trempées dans un mélange de vin léger et de vinaigre), le Fil Rouge, une mozzarella qui le troisième jour est mise dans l'eau avec 3% d'épices rouges pour obtenir un fromage à pâte filée avec une pointe de fumée, entièrement naturel et la « Vacca di Feta », semblable à la feta grecque mais faite avec le lait de vache. Pour fixer la saumure, Marco Bernini a créé un procédé spécial avec vieillissement dans du cacao et de la farine jaune. Le résultat d'expérimentations audacieuses est le panbirra, ou plutôt la réinterprétation de la bière solidifiée, qui implique le traitement du pain comme si vous produisiez une bière, puis la « maltazione » de la farine dans le four : elle est excellente pendant plusieurs jours, très digeste et avec un arrière goût amer
Téléphone: +39 340 724.9362
E-mail: fattoriabernini@gmail.com

Links

https://www.facebook.com/FattoriaLaCavarchella/

Photo

