



L'ABBONDANZA FORMAGGI

RONCOFREDDO (FC)

La Fossa dell'Abbondanza è un antico locale di stagionatura di formaggi. In tale luogo, Renato Brancaleoni e sua figlia Anna affinano formaggi secondo tradizione. Renato ed Anna fanno ancora una sola "infossatura" all'anno, nel periodo canonico da Agosto a Novembre, in una fossa di proprietà

"Fossa dell'Abbondanza" che per il periodo rimanente rimane vuota per il dovuto riposo (ricostruzione flora batterica). Anche se il mercato lo richiede, c'è il rifiuto ad infossare il formaggio in altri periodi dell'anno: la tradizione insegna che ogni cosa ha il suo tempo e il tempo del Fossa è Novembre.

FORMAGGI E LATTICINI

VACCINO

Fossa dell'Abbondanza
Cerato
Grande Vecchio
Barone Rosso Siena
Sette Nani
La principessa
Taleggio
Il Brancaleoni Riserva
Toma d'alpeggio
Blu del Montefeltro
Blu Notte
Blu Firenze
Altro...

OVINO

Fossa dell'Abbondanza
Pecorino Semifresco
Pecorino Semistagionato
Pecorino al fieno
Pecorino Giallo alle spezie
Pecorino alle foglie di noce
Pecorino alle more
Pecorino stravecchio
Altro...

CAPRINO

Fossa dell'Abbondanza
Biancomora
Formaggio del silenzio
Capra Blu
Altro...

