

# BORGIATTINO



## Lavorazione e caratteristiche

Il Blu di Capra è prodotto con latte crudo intero al 100% di capre Saaneen, caglio naturale, sale e penicillium glaucum introdotto tramite foratura delle forme con aghi in acciaio.

Viene stagionato in grotte naturali per un periodo che va dai 60 ai 120 giorni.

La crosta ha un aspetto ruvido, color marrone-rossiccio; la pasta del semistagionato è di colore bianco con leggera erborinatura, mentre quello stagionato è giallo screziato con marcate striature blu/verdastre.

Il sapore è gustoso, tendente al piccante.

## Curiosità

Gli erborinati di capra sono rari e nascono da una tradizione decisamente meno diffusa degli erborinati di latte vaccino o di latte ovino.

Le piccole dimensioni delle forme favoriscono l'erborinatura, mentre il latte caprino offre un sapore più intenso con caratteristici aromi di legno che si sposa molto bene con i sentori propri del penicillo.

In questo erborinato, il pungente tipico dei caprini non è molto accentuato e, nel complesso, il sapore è pieno e ben bilanciato.

Consigliamo un accompagnamento dal gusto spiccato, come la mostarda di cipolle rosse, o quello più bilanciato e dolce con il miele, la cugnà o la gelatina di gelsomino. L'accostamento con la polenta è decisamente felice.