CASEIFICIO FATTORIA BUCA NUOVA: DALLA GALLURA A PIENZA

Chi vuole assaggiare un ottimo formaggio, deve provare quello proveniente dalla Val d'Orcia, un'ampia valle fra le province di Siena e Grosseto attraversata dal fiume Orcia. Un ottimo Pecorino viene prodotto dal Caseificio Fattoria Buca Nuova di Pienza, dove migliaia di turisti vengono da tutta Italia e dall'estero per assaggiarlo.

Fattoria Buca Nuova a Pienza

L'amore per la mia terra mi porta spesso a voler conoscere i luoghi dove si producono le varie specialità gastronomiche, perciò potrei sembrare di parte a scrivere un articolo del genere. Però, anche se sono nato a Firenze, ho compiuto molti tour gastronomici per l'Italia e assaggiato pietanze di ogni regione che ho visitato, per questo motivo sono fiero del fatto che molti prodotti caseari della Toscana si contraddistinguono per la loro qualità unica in tutto il mondo.

Ritengo sia stupefacente la storia di questo caseificio, dal momento che i fondatori non sono nati in questa zona della Toscana, ma provengono dalla Sardegna. Nel 1966 Cugusi Pietrino, la consorte Mulas Maria Antonia e i suoi sei figli si trasferirono a Montepulciano in un casale rurale, chiamato Fattoria Buca Nuova, decidendo di ricominciare la loro vita in un'attività agricola e pastorale.
La scoperta di una nuova terra non li spaventò, il fascino della Toscana ammaliò i coniugi Cugusi che in due anni fecero proprie le tradizioni toscane affinando la loro produzione di formaggi. Adesso i figli Emilio e Graziano gestiscono l'attività di caseificazione, dove il formaggio viene stagionato con metodi naturali presso i vari impianti nella zona di Pienza

Una famiglia sarda che si innamora e si fonda sulle tradizioni di una terra non sua, la cui speranza è di far comprendere ai suoi clienti quanto sia importante che i propri prodotti siano di qualità, genuini e fortemente legate al territorio toscano. Ad ogni morso del loro pecorino non posso che confermare quanto siano riusciti nel loro intento. Le produzioni variano per ogni palato: si passa dai formaggi freschi ai formaggi stagionati, dai sapori delicati ai gusti particolari, come il Pecorino Rosso, colore dovuto grazie al trattamento con olio d'oliva e salsa di pomodoro.

Quando si assaggia uno dei loro formaggi, si comprende che tutti hanno diverse caratteristiche di sapore e differenti tipi di stagionatura. Il Marzolino, ad esempio, è un formaggio di pecora dal gusto delicato, fatto con latte munto ad inizio primavera. Il profumo è di erba e latte, la pasta è morbida e si accompagna meravigliosamente con fichi, noci e una goccia di miele aromatico.

Il Pecorino Rosso di Pienza, già citato, è un formaggio dal colore rosso. Il metodo di conservazione è molto antico, tipico della media stagionatura per la conservazione del sapore di pomodoro e il profumo molto intenso. Per valorizzarlo, occorre accompagnarlo con un vino rosso molto corposo. Il Primocacio è la novità della Fattoria Buca Nuova, prodotto con latte di pecora, del caglio vegetale e un pizzico di cale. La crosta è inesistente, il sapore è delicato, ma soprattutto è molto dietetico. Il consiglio è di accompagnarlo con un po' di olio extravergine di oliva e del pepe, assieme a verdure crude e del vino bianco giovane.

Dall'8 all'11 Marzo si terrà a Firenze la manifestazione Taste 2014, il salone dedicato al food lifestyle e all'esaltazione del gusto. In tale occasione potrete assaggiare i prodotti caseari dell'azienda Fattoria Buca Nuova, che parteciperà all'evento.
Ad ogni buongustaio che si aggirerà fra i vari stand della mostra, suggerisco di comprare alcuni Pecorini di Pienza che potranno poi essere gustati assieme ad una buona bottiglia di vino rosso.....certamente al Taste non mancherà la scelta!

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople