

Gazzetta dello Sport
Venerdì 13 Settembre
2019

IL FORMAGGIO

Il Fatulì della Val Savioire: fatto col latte crudo di capra e affumicato col ginepro



19 euro al kg

All'Azienda
Agricola Maffeis
di Cevo. Tel:
0364-634659

● Il Fatulì, «piccolo pezzo» in dialetto bresciano, è un formaggio a pasta semi dura di pezzatura ridotta fatto in Val Savioire solo con latte crudo di capra Bionda dell'Adamello. Viene affumicato con rami verdi di ginepro ed essenze tipiche del territorio. Al gusto è leggermente amaro e si abbina bene con il pane di segale. Il Fatulì che abbiamo provato viene prodotto a Cevo (Bs) da Maffei che alleva 120 capre dell'Adamello.

Laura Forno