

IL FORMAGGIO

Il Fatulì della Val Saviore: 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 Saviore 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