



## DALLA TRADIZIONE DELLA BASSA VALLAGARINA NASCE L'ECCELLENZA DELL'“AFFOGATO DI SABBIONARA”

**Il formaggio Nostrano, tipicità delle malghe del Baldo Aviense, ed il vino Enantio Terra dei Forti all'origine del formaggio prodotto dal Caseificio Sociale di Sabbionara.**

Trento (TN), 4 luglio 2011 - Prodotto con latte vaccino crudo, l'Affogato di Sabbionara nasce nella bassa Vallagarina, una valle immersa in un paesaggio dove il tempo sembra essersi fermato, dove la presenza tutt'oggi di forti e castelli risalenti al XIX secolo, rende più viva la tradizione del territorio aviense.



All'origine dell'idea di produrre un formaggio che unisce due tipicità del territorio di Sabbionara d'Avio, la volontà di puntare al mantenimento dell'alta qualità dei propri prodotti.

Dopo una prima stagionatura che va dai 3 ai 6 mesi, il formaggio viene completamente immerso nel vino Enantio per 15-20 giorni e tenuto ad una temperatura costante di 25°C. Durante questo periodo, per ottenere un perfetto ed uniforme assorbimento del vino, le forme vengono quotidianamente rivoltate così da garantire l'omogeneità del sapore.

Tratto distintivo dell'Affogato di Sabbionara è senza dubbio la **caratterista crosta opaca e violacea dal delicato profumo fruttato** che ringiovanisce ed affina questo formaggio, le cui forme hanno un peso variabile dai 7 ai

12kg, e che si caratterizza per una pasta compatta ma particolarmente morbida. Un gusto deciso che può arrivare, con il proseguimento della stagionatura, anche al leggermente piccante.

**L'Affogato di Sabbionara è prodotto dal Caseificio Sociale di Sabbionara che festeggia quest'anno il suo centenario**, celebrando un secolo di storia dell'arte casearia, candidandolo a pieno titolo all'annotazione sul **“Registro nazionale delle imprese storiche italiane”**. Un evento importante condiviso con gli stessi cittadini di Sabbionara d'Avio, presenti da sempre nella vita del caseificio, che rappresenta per essi una vera e propria istituzione locale.

Una realtà operativa dal 1911 che continua, oggi come allora, a distinguersi per il proprio stile e professionalità, **impegnata a promuovere il valore della ruralità quale sinonimo di qualità**, in grado di offrire prodotti raffinati e naturali allo stesso tempo.

**L'intera gamma delle eccellenze casearie del Gruppo Formaggi del Trentino è caratterizzata da una produzione “LINEA LATTE-FIENO”**: ciò significa che si tratta di formaggi derivati da latte di bovine alimentate esclusivamente con foraggi e mangimi NO OGM autorizzati dal Consorzio, con il divieto di utilizzo di insilati. Grazie a questo, i produttori possono indicare negli ingredienti la dicitura **“solo latte, caglio e sale”**, non necessitando di alcun conservante, anche se consentito.

[www.formaggideltrentino.it](http://www.formaggideltrentino.it)



**IDEA IN TAVOLA:**

**Finger Food all’Affogato di Sabbionara**

**Ingredienti per 4 persone:**

- 400g di Affogato di Sabbionara
- 50g di granella di nocciole
- 50g di Trentingrana grattugiato,
- 50g di pistacchi tritati, 100g di marmellata di mela Golden Delicious Melinda.

**Preparazione:**

Tagliare l’Affogato di Sabbionara a dadi di 4cm. Disporre in 3 ciotoline la granella di nocciole, il Trentingrana grattugiato e i pistacchi tritati. Con l’aiuto di una forchetta, infilzare il dado dell’Affogato di Sabbionara, intingere nella marmellata, scolare e rotolare in una delle ciotole a vostro piacere, avendo cura che la copertura aderisca bene al dado di formaggio.

Guarnire con la buccia dell’Affogato di Sabbionara tagliata a listarelle. Si consiglia per un aperitivo prima di cena.