

CACIOTTA DI ANTONA

Descrizione dell'azienda "Colle d'Antona"

Una piccola azienda che alleva capre camosciate delle Alpi svizzere, si trova sui ripidi pendii delle Alpi Apuane precisamente nel borgo secolare di Antona. Un territorio aspro e scosceso, dove gli animali brucano essenze profumate e saporite, trasferendo sapidità e aromi al prezioso latte. Latte che viene poi trasformato nel caseificio, ottenendo, grazie alla sapienza tramandata da più generazioni unita ad una valida tecnologia, un ampio ventaglio di prodotti, sempre di ottima fattura.

L'azienda produce i vari formaggi a base di latte crudo di capra con una lavorazione perfettamente artigianale e tradizionale.

Caciotta classica tradizionale

E' un formaggio all 100% con latte crudo di capra, caglio e sale.

Il formaggio viene preparato secondo la tradizione lattiero-casearia ovvero "al paiolo".

Il formaggio è legato al territorio perché una volta in ogni famiglia c'era una capra da allevare per il suo latte magro e digeribile simile a quello materno, inoltre è legato alla cultura del nostro comune perché l'animale viene allevato nel paese di Antona, borgo secolare pieno di storia e tradizioni agro-pastorali. La capra può pascolare in castagneti e boschi nel territorio, scegliendo germogli ed erbe spontanee e autoctone rendendo un latte molto nutriente e anti infiammatorio.