

INCASSO

AZIENDA AGRICOLA SOLERO CARLO ALBERTO
REGIONE OVIGLIA SUPERIORE 98-LANZO TORINESE



La nostra avventura inizia diciannove anni fa, con qualche capra e qualche mucca. Iniziamo a far conoscere i nostri prodotti con un negozio di formaggi e gastronomia in quel di Viù ma pian piano il numero degli animali aumenta e di conseguenza il tempo da dedicare loro. Nasce così l'azienda agricola.

La nostra è una piccola azienda sita sulla collina di Lanzo Torinese, basata sull'allevamento estensivo (le nostre vacche non sono sfruttate, mangiano l'erba dei prati per 8-9 mesi l'anno tra cascina e alpeggio) e sulla lavorazione del latte.

L'azienda è attualmente composta da una sessantina di vacche di razze autoctone più adatte alla montagna, una ventina di capre, due asinelle e alcuni animali da cortile.

Il latte prodotto viene utilizzato per l'alimentazione dei vitellini e per la produzione di formaggi tipici.

La mungitura viene effettuata due volte al giorno, solitamente A MANO: ciò consente di non stressare gli animali e di instaurare un rapporto particolare di amicizia e fiducia tra margaro e vacca.

Inoltre il latte munto a mano mantiene qualità organolettiche elevate.

Il latte viene lavorato in modo tradizionale e quindi A CRUDO (latte non pastorizzato né alterato con fermenti industriali).

Incasso S.r.l. -Via Cavalier Brunetto n°88 FZ Ceretta-10077-S.Maurizio C.se-To

Tel.011.9279570 ra Fax.011.9279424 E_mail:incasso@incasso.it



INCASSO

Lavorare il latte a crudo, con variazioni dovute a molteplici fattori non solo intrinseci ma soprattutto estrinseci (temperatura ambientale, clima..) preservando gli aspetti odorosi e aromatici del latte, e a volte sbagliando, è una vera e propria arte!!

L' "artista" dell'azienda è Carlo Alberto, che ha imparato fin da ragazzino i segreti della caseificazione da alcuni margari delle valli e che ora li tramanda a nostro figlio Emanuele (magari lo avete già visto all'opera in qualche fiera!)

Scegliere un formaggio a latte crudo, senza fermenti, significa ritrovare in un formaggio le erbe che le vacche hanno mangiato in un certo periodo. Ogni forma di formaggio può variare nel gusto nel colore della pasta, nella consistenza, nell'occhiatura se a variare è stata l'alimentazione.

I profumi e le essenze delle erbe e dei fiori di montagna raccolti nel latte riemergono nel formaggio per la gioia di chi lo gusta.

Naturalmente dietro a tutta questa poesia ci stanno tanto lavoro e tanti sacrifici, non è facile resistere con una piccola azienda come la nostra ma poi la passione prende il sopravvento.. e si va avanti

I nostri formaggi variano da freschi (ricotta, primosale, paste filate, burro) a stagionati (toma di Lanzo, toma del lait brusc, tome fontinate, tomette al pepe e alle erbe di montagna)

Potete trovare i nostri prodotti direttamente in cascina (vi chiediamo solo di telefonarci per avvisarci della vostra visita) ai mercati dei produttori agricoli e alle fiere di zona.

Per informazioni

Carlo Alberto 3392867569

Liviana 3474435725

Ci trovate:

- In azienda previo contatto telefonico
- Tutti i sabato mattina al mercato contadino a Lanzo (ala mercatale di piazza Peradotto)

Prossimamente:

- domenica 20 ottobre a Coassolo San Pietro "Sagra della mela"
- 27 ottobre a Loreto di Lanzo "AnimaLanzo"
- Domenica 10 novembre a Ciriè e a Viù "Fiera di San Martino"

IL FORMAGGIO E' NATURALE SE RISPECCHIA LA NATURA.
IN NATURA NON C'E' SEMPRE IL SOLE O LE NUVOLE. LA NATURA HA IL SUO CICLO, LA SUA
VITA, LE SUE SORPRESE IN SENSO POSITIVO E NEGATIVO.
FARE UN FORMAGGIO A LATTE CRUDO E NATURALE SIGNIFICA AVERE LA POSSIBILITA' DI
GUSTARE, TUTTI I GIORNI, UN TRAMONTO O UN'ALBA PARTICOLARE. (G. GAIARIN)

Incasso S.r.l. -Via Cavalier Brunetto n°88 FZ Ceretta-10077-S.Maurizio C.se-To

Tel.011.9279570 ra Fax.011.9279424 E_mail:incasso@incasso.it



INCASSO



MELE GOLOSE

Ingredienti

100 grammi di burro
3 mele non trattate
150 grammi di zucchero di canna grezzo
acqua naturale q.b.

Lavate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a fettine.

In una padella antiaderente fate sciogliere il burro e aggiungete una parte di zucchero. Mescolate per farlo sciogliere bene, quindi aggiungete le mele e un po' di acqua.

Fate cuocere le mele prima da un lato poi dall'altro aggiungendo man mano lo zucchero rimasto e se vi piace della cannella.

Quando l'acqua si sarà asciugata potete servire le vostre mele golose.

Perfette per la merenda ma anche in abbinamento alla polenta!!



INCASSO



RISO ALLA BALMESE

Ingredienti

per 4 persone:

1 cipolla bionda
400 grammi di riso
400 grammi di burro
400 grammi di toma fresca
brodo di carne q.b.
sale q.b.

tritare la cipolla e farla rosolare in una parte del burro fuso finché quest'ultimo diventa color nocciola.

Aggiungete il riso, mescolate e proseguite la cottura aggiungendo circa 500 ml. di brodo di carne, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo fate sciogliere l'altra parte di burro in un pentolino finché diventa color nocciola. Tagliate la toma a cubetti e utilizzatela a fine cottura per mantecare il risotto insieme al burro fuso, mescolate e amalgamate il tutto.

Quando impiattate potete versare ancora un po' di burro fuso al centro del piatto.

Buon appetito!!

Incasso S.r.l. -Via Cavalier Brunetto n°88 FZ Ceretta-10077-S.Maurizio C.se-To

Tel.011.9279570 ra Fax.011.9279424 E_mail:incasso@incasso.it

