FORMAGGIO CRUCOLO

Dolce, Saporito o Al vino...

Rifugio Crucolo

RIFUGIO CRUCOLO

Una volta il formaggio Crucolo veniva stagionato e venduto esclusivamente nelle cantine del Rifugio a 1100 metri di altezza, tra i boschi di pini e abeti.

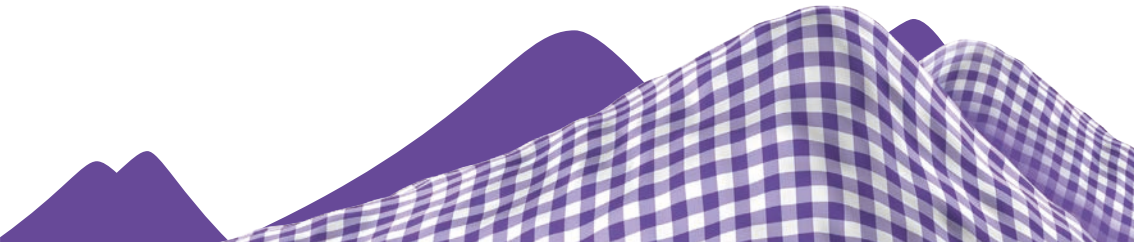
Con il passare degli anni il consumo e l'apprezzamento per questo tipo di formaggio sono andati progressivamente aumentando.

Alla fine degli anni '90 un numero sempre maggiore di punti vendita ha richiesto di commercializzare il formaggio Crucolo, creando i presupposti per una diversificazione dei suoi sapori.

Abbiamo così pensato di produrre più formaggi, a partire dallo stesso formaggio.

È un po' come aver trovato la musica del prodotto per poi aprire alle sue variazioni.

Ecco qui le nostre variazioni, le note con cui cerchiamo di soddisfare i vostri desideri e il vostro gusto.



Il più Dolce

Colore: giallo paglierino (esterno), bianco panna (interno), crosta sottile ed elastica
Consistenza: semidura, con occhiatura marcata e irregolare
Gusto: delicato, gradevole
Forma: cilindrica, di circa 12 chilogrammi
Stagionatura: circa 30 giorni
Vino da abbinare: rosso giovane

Il più Saporito

Colore: giallo paglierino (esterno), bianco panna (interno), crosta elastica
Consistenza: semidura, con occhiatura marcata e irregolare
Gusto: intenso, equilibrato
Forma: cilindrica, di circa 12 chilogrammi
Stagionatura: 60 - 75 giorni
Vino da abbinare: rosso corposo

Al Vino

Colore: vinaccia (esterno),
bianco panna (interno)
Consistenza: semidura, con occhiatura marcata e irregolare
Gusto: deciso, saporito, con un sentore di mosto
Affinatura: con vino Teroldego
Forma: cilindrica, di circa 12 chilogrammi
Stagionatura: 60 giorni
Vino da abbinare: rosso importante

FORMAGGIO CRUCOLO
CRUCOLO

Il più Grande

Per te che vuoi stupire,
per te che vuoi strafare proprio come papà Giordano
nel suo Rifugio Crucolo con il salame più lungo del mondo
e con il Parampàmpoli che accende ed infiamma la festa.

Per te il **formaggio più grande del mondo**.

Per feste, matrimoni, eventi speciali.
Per chi festeggia il compleanno e non vuole la solita torta.
Per chi cerca una follia.
Per chi vuole mettere in scena una festa indimenticabile in giardino.

Per chi davvero è il più grande.

Forma: cilindrica, da 180 a 350 chilogrammi
Colore: giallo paglierino (esterno),
bianco panna (interno)
Consistenza: con occhiatura marcata, semidura
Profumo: gradevole, pieno
Stagionatura: oltre 90 giorni

Crucolina

Formaggio semigrasso a pasta semidura prodotto con latte 100% italiano di sola razza bruna alpina delle stalle e delle malghe collocate alla quota di oltre 500m della zona dell'alto lago di Garda.
La crosta si presenta irregolare, data la natura artigianale del prodotto e la pasta bianca con evidenti pezzetti di mela. È un formaggio dal sapore fragrante e dal profumo delicato delle essenze dei prati di montagna. Squisitamente buono e della massima digeribilità.
Ottimo l'abbinamento con mostarda di mele e un buon vino passito.

Colore: crosta irregolare, pasta bianca con evidenti pezzetti di mela

Consistenza: pasta morbida

Profumo: delicato delle essenze dei prati di montagna

Gusto: fragrante

Aspetto: occhiatura piccola irregolare

Le ricette

Calice di mela Golden con piccoli frutti e Crucolina

Ingredienti per 4 persone

300 g di Crucolina
200 g di cavolo cappuccio
2 mele Golden
50 g di piccoli frutti
50 g di uvetta
1 limone
1 cucchiaio di senape dolce 3 cucchiai
di olio extravergine d'oliva
sale q.b.

Preparazione

Tagliare la Crucolina a listarelle e adagiarle in una ciotola di vetro. Aggiungere il cavolo cappuccio tagliato finemente, le mele Golden sbucciate e tagliate a dadi piccoli e l'uvetta precedentemente ammorbidita in acqua tiepida.

Spremere il limone e versarne il succo in una piccola coppa, aggiungere poi un cucchiaio di senape dolce, un pizzico di sale e l'olio extravergine d'oliva.

Frustare per circa tre minuti e unire la salsa così ottenuta all'insalatina, amalgamando il tutto molto delicatamente. Disporre in un calice di vetro e guarnire con i piccoli frutti.

Antipasto vegetariano delicato e fresco.

Difficoltà
Facile

Preparazione
15 min.

La ricetta

Cubi al formaggio Crucolo

Ingredienti per 6 persone

400 g di formaggio Crucolo
3 uova
100 g di farina tipo 00
100 g di pane grattugiato
sale q.b.
olio di semi per friggere q.b.

Preparazione

Tagliare il Crucolo a cubi di tre centimetri di lato.

Passare i cubi di formaggio nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato (ripetere l'impanatura almeno quattro volte, per ottenere poi, con la frittura, una crosta dorata croccante e resistente).

Tra un'impanatura e l'altra si consiglia di far riposare almeno cinque minuti i cubi di Crucolo in frigorifero, per far prendere consistenza alla crosta.

Portare l'olio di semi a una temperatura di 170°C e immergervi i cubi di formaggio, lasciandoli friggere per circa quattro minuti, fino a ottenere una doratura perfetta.

Ottimo come stuzzichino per accompagnare l'aperitivo.

Difficoltà
Facile

Preparazione
20 min.

Cottura
4 min.

La ricetta

Cannelloni al formaggio Crucolo

Ingredienti per 4 persone

250 g di formaggio Crucolo
20 cl di latte
50 g di burro
50 g di farina tipo 00
olio extravergine d'oliva
200 g di pasta fillo
1 tuorlo d'uovo
olio di semi per friggere q.b.
250 g di piselli freschi
1 cipolla
salsa di pomodoro per guarnire

Preparazione

In una padella a bordo alto fondere il burro insieme all'olio extravergine d'oliva; aggiungervi la farina, tostare leggermente e versarvi poi anche il latte stemperato.

Ottenere una morbida crema, alla quale unire il Crucolo tagliato a dadi; portare a fusione, amalgamare il tutto e lasciar raffreddare. Tagliare la pasta fillo a quadrati di circa dieci centimetri di lato e avvolgerli attorno a dei piccoli cilindri d'acciaio, fissando i cannelloni su se stessi con il tuorlo come collante. Immergere i cannelloni ancora avvolti ai cilindri d'acciaio in olio di semi a 170°C e friggerli per pochi minuti; scolarli e asciugarli accuratamente con della carta assorbente.

Per la crema, versare in un pentolino un filo d'olio extravergine, aggiungere la cipolla tagliata fine e i piselli freschi e cuocere a fuoco lento per almeno quindici minuti.

Dopo aver rimosso i cilindri d'acciaio, riempire i cannelloni con la crema al Crucolo utilizzando una tasca da pasticceria e dorare per un minuto nel forno caldo a 200°C. unire ai piselli cotti un filo di olio extravergine d'oliva e frullare fino a ottenere una crema morbida.

In un piatto piano disporre a specchio la crema di piselli, adagiarvi sopra i cannelloni ripieni e decorare a piacere con gocce di salsa di pomodoro.

Difficoltà
Medio

Preparazione
20 min.

Cottura
30 min.

Le ricette

Appetizer con formaggio Crucolo al vino

Ingredienti per 4 persone

200 g di formaggio Crucolo al Vino
1 filoncino di pane fresco
1 vasetto di gelatina
di aceto balsamico

Preparazione

Preparare il formaggio Crucolo al Vino a scagliette. Affettare il pane e tostare brevemente nel forno caldo.

Trasferire i crostini sul vassoio, cospargere con le scaglie di formaggio Crucolo al Vino, aggiungete su ciascuno un cucchiaino di gelatina di aceto balsamico e servire.

Difficoltà
facile

Preparazione
10 min.

Cottura
5 min.

La ricetta

Fonduta di formaggio Crucolo

Ingredienti per 4 persone

400 g di formaggio Crucolo al Vino
Burro qb

Preparazione

Tagliare a dadini il formaggio Crucolo al Vino.

Mettere in forno microonde per 3 minuti con il burro.

Togliere dal forno e mescolare lentamente.

Rimettere in forno per altri 3 minuti a 180°.

Servire caldo in terrine di terracotta.

Difficoltà
Facile

Preparazione
15 min.

Cottura
3 min.

La ricetta

Soffiato al Crucolo

Ingredienti per 4 persone

300 g di formaggio Crucolo
50 g di ricotta
6 albumi
1 noce di burro
pane grattugiato q.b.
sale q.b.

Preparazione

Prima di tutto mettere gli albumi a raffreddare in frigorifero per cinque minuti prima di usarli per la preparazione del piatto.

Con frullatore amalgamare quindi gli albumi freddi al Crucolo e alla ricotta fresca, fino a ottenere un impasto cremoso e omogeneo.

Attenzione a non frullare troppo a lungo, per evitare che il soffiato perda la montatura ottimale. Imburrare accuratamente quat-tro ciotole di terracotta del diametro di circa quindici centimetri (monodose), spolverarle con del pane grattugiato eliminando poi quello in eccesso e versarvi il composto fino al bordo superiore delle ciotole.

Infornare a 200°C e cuocere per quindici minuti senza mai aprire il forno.

Ottimo l'abbinamento con una crema di pomodoro.

Difficoltà
Difficile

Preparazione
20 min.

Cottura
15 min.

La ricetta

Risotto al Crucolo con mela Renetta

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
200 g di formaggio Crucolo
1 litro di brodo vegetale
2 mele Renette
1 noce di burro
mezza cipolla bianca
1 filo d'olio extravergine di oliva
50 g di formaggio grattugiato

Preparazione

Brasare la cipolla bianca tagliata a fettine sottili in una padella con un filo di olio extravergine d'oliva; aggiungere il riso e tostarlo per circa due minuti.

Bagnare gradualmente con il brodo vegetale bollente preparato con verdure fresche e continuare a cuocere.

Dopo diciotto minuti di cottura, aggiungere al riso il Crucolo tagliato a dadini e portarlo a fusione.

Nel frattempo, con l'aiuto di uno scavino tagliare le mele Renette a mezza sfera e aggiungerle al riso a cottura ultimata. Mantecare infine il risotto con la noce di burro e il formaggio grattugiato.

Difficoltà
Medio

Preparazione
20 min.

Cottura
15-20 min.

La ricetta

Torta di formaggio Crucolo

Ingredienti per 4 persone

400 g di formaggio Crucolo
4 rosette di pane raffermo
10 cl di latte
4 uova
sale q.b.

Preparazione

Predisporre quattro ciotole di terracotta o di porcellana (monoporzione).

Tagliare a fettine il Crucolo e le rosette di pane. In ciascuna ciotola formare quattro strati omogenei alterando le fettine di pane, precedentemente ammorbidite nel latte, con le fettine di Crucolo.

In una ciotola di vetro frustare le quattro uova con il latte rimasto e un pizzico di sale; ricoprire quindi gli strati di formaggio e di pane raffermo con questo impasto, avendo cura di farlo aderire adeguatamente alla superficie interna delle ciotole. Informare a 200°C e cuocere per diciotto minuti.

Ottimo come primo piatto o come antipasto caldo.

Difficoltà
Medio

Preparazione
25 min.

Cottura
18 min.

La ricetta

Torta di formaggio Crucolo e mela Renetta

Ingredienti per 2 persone

200 g di formaggio Crucolo
1 rosetta di pane raffermo
2 mele Renette
20 cl di latte
2 uova
1 cucchiaio di pinoli
1 cucchiaio di uvetta
sale q.b.

Preparazione

Tagliare la rosetta e le mele Renette (precedentemente sbucciate e private del torsolo) a fette dello spessore di un centimetro e, in una terrina di terracotta del diametro di diciotto centimetri, disporre, uno sopra l'altro, nell'ordine: un primo strato di pane raffermo imbevuto nel latte, uno strato di fette di mela Renetta e uno strato di Crucolo tagliato a fette dello spessore di mezzo centimetro.

In una coppa di vetro sbattere le uova intere con il latte rimasto, i pinoli, l'uvetta e un pizzico di sale; versare quindi il composto nella terrina di terracotta e, con l'aiuto di una forchetta, distribuirlo uniformemente facendo in modo che aderisca agli strati disposti nella terrina. Infornare a 200°C e cuocere per quindici minuti.

Difficoltà
Medio

Preparazione
20 min.

Cottura
15 min.

Poesia

Non è questione di scegliere il proprio formaggio, ma di essere scelti. C'è un rapporto reciproco tra formaggio e cliente: ogni formaggio aspetta il suo cliente.
...
Basta stabilire la semplicità d'un rapporto fisico diretto tra uomo e formaggio. E non vedere, al posto dei formaggi, nomi di formaggi, concetti di formaggi, significati di formaggi, storie di formaggi, contesti di formaggi, psicologie di formaggi.
...
Perché tutto questo non avvicinerebbe il cliente alla vera conoscenza, che sta nell'esperienza dei sapori, fatta di memoria e di immaginazione insieme.

da Calvino, Palomar, il museo dei formaggi

Rifugio Crucolo

Dietro ogni formaggio Crucolo ci sono quelli che la terra la amano e la vivono davvero, quelli che cambiano i loro ritmi con il succedersi delle stagioni, quelli che vedono il latte prendere 'forma' e che con passione lo lavorano e lo portano a giusta maturazione.

Dietro ogni formaggio Crucolo ci sono usanze e segreti tramandati negli anni, di generazione in generazione, fin dai primi anni del 1800.

Crucolo Srl
Loc. Lagarine, 20 - Scurelle - Trento - T. 0461 763707
info@crucolo.it - **www.crucolo.it**