

World Professional
Abbigliamento Professionale

WP Professional World
Via Casale, 1
70024 Gravina in Puglia (Ba)
t. 080.322.10.35

Vanzini Dal 1890 Dinastia di "Grandi Vini"

Italia a Tavola network

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 12:45 di martedì 20 aprile 2010 - 13.844 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Parmigiano Reggiano Bio

Parmigiano Reggiano
"Vacche Rosse" Burro, Grana Padano e Prosciutti
www.montanari-gruzza.it

Pecorino dalla Toscana

Ampia selezione di pecorino fresco al tartufo, pepato e al peperoncino
www.pecorinosenese.com



NEWS > AZIENDE E PRODOTTI

24/03/2010 10.25.00

Caseificio Pinzani di Volterra A Taste l'arte antica dei mastri casari

Il caseificio Pinzani di Volterra (Pi) con i suoi "puri pecorini a latte crudo" ha riscosso un notevole successo a Taste 2010. Il suo stand è stato visitato da centinaia di attenti gourmet, giornalisti, oltre ai tanti ristoratori (anche chef stellati) e rivenditori di eccellenze gastronomiche

L'evento Taste 2010, svoltosi dal 13 al 15 marzo scorso alla Stazione Leopolda di Firenze, ha sancito ancor di più la presenza di aziende di qualità nel settore agroalimentare italiano. Una grande affluenza di pubblico (circa 10mila presenze) ha visto prender d'assalto la manifestazione durante i tre giorni di svolgimento.

Il caseificio Pinzani di Montemiccioli di Volterra (Pi) con i suoi "puri pecorini a latte crudo" ha riscosso un notevole successo. Il suo stand è stato visitato da centinaia di attenti gourmet e di esponenti del mondo della stampa qualificata, oltre ai tanti ristoratori (anche chef stellati) e rivenditori di eccellenze gastronomiche, arrivati per l'occasione da tutta Italia.



Tra le referenze di pecorino presentate è stato difficile dire quale abbia riscosso il maggior successo. Il marzolino delle Crete senesi e il Nero delle balze volterrane hanno ricevuto entrambi un'attenzione quasi identica, vista la loro freschezza e l'inconfondibile sapore nel latte dei pascoli delle due aree in cui vengono allevate le pecore. La progressione di assaggio, in base alla stagionatura, prevedeva il Classico Pecorino senese prodotto circa 70 giorni prima, a seguire quella di un ineguagliabile pecorino a caglio vegetale, nella versione stagionata 7 mesi, per non parlare poi dell'evoluzione del Classico Riserva con i suoi 24 mesi di affinamento.

Per i pecorini più elaborati si è passati da quello al pepe (della antica tradizione senese) a quelli con lo zafferano di San Gimignano o col tartufo di San Miniato. L'interesse per i prodotti e la loro produzione di assoluta qualità, ha riscontrato quindi un grande successo e molte sono state le richieste non solo per venire ad acquistare i pecorini a latte crudo direttamente al negozio di vendita diretta situato nel caseificio (e aperto anche la domenica) ma anche per poter visitare l'azienda casearia in modo tale da rendersi conto direttamente delle caratteristiche della lavorazione a latte crudo, peculiarità di questo caseificio che vanta 40 anni di attività e la leadership in Toscana ed in Italia.

Caseificio G. Pinzani
S.S. 52 per Casole d'Elsa
Loc. Montemiccioli, 56048 Volterra (Pi)

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia	Friuli Venezia Giulia
Romagna	Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Norda al Cosmoprof di Bologna Bellezza e salute in primo piano

Royale e Dudson: combinazione di eleganza, design e performance

Patate con gusto e pronte in tavola Con McCain è tutta natura

Ovoprodotti Cascina Italia Qualità garantita e controllo di filiera

Valverde al Salone del mobile di Milano La forma dell'acqua incontra il design

[clicca per l'archivio della sezione](#)

showroom
scuola di cucina

SAN FERMO DI PIUBEGA (MN)
Tel. +39 0376 655737

Sanfelici




BUONA Lombardia
it

Cantina Vignaioli
Morellino di Scansano
www.cantinaelmorellino.it

OROBICA PESCA
Specialità Alimentari



Tel 057 7935163

[+](#) Share / Save   

 Caseificio Pinzani

Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 460563 / 615370 - Fax 02 700557702 - P.IVA 02990040160 - [Contatti e-mail](#) & [Credits](#) - © ®