



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

Cacio di Pio



Un formaggio per ricordare Pio Colombini, che ha amato profondamente sia la Fattoria dei Barbi a Montalcino che la Sardegna. Un pecorino che lega simbolicamente questi due "mondi", vicini geograficamente ma molto diversi. Data l'estrema scarsità del prodotto la proprietà si riserva di fornirlo a propria totale discrezione.

Pio Colombini, bisnonno dell'attuale proprietario della Fattoria dei Barbi Stefano Cinelli Colombini, nacque a Montalcino nel 1865. Fu proprio lui a dare vita al Caseificio dei Barbi, a produrre le prime bottiglie di Brunello presenti in cantina e a disegnare l'etichetta del Vinsanto che usiamo ancora oggi. Ma fu anche un medico di genio, inventore della prima cura contro la sifilide, professore ordinario a venticinque anni e a trentadue giovanissimo Rettore dell'Università di Cagliari, fondatore di quella di Sassari e medico del Re d'Italia. In Sardegna fondò la cattedra di dermosifilopatia e diede vita al primo dispensario per la cura della pelle, ma si appassionò profondamente anche alle tradizioni sarde. Creò, e donò alla città di Nuoro, una enorme collezione di mobili in stile sardo, casse intagliate, tessuti, gioielli, armi, cesti, zucche intagliate e dipinte, cartoline illustrate che i suoi tantissimi pazienti gli inviavano da tutta la Sardegna e che oggi costituisce "La Collezione Colombini", il nucleo iniziale del Museo Etnografico della Sardegna di Nuoro.

Per onorare un uomo che tanto ha dato alla loro terra natale, i giovani casari sardi Salvatore Marco Soddu e Angela Zizi hanno voluto produrre





CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodei-barbi.it

Cacio di Pio



al Caseificio dei Barbi un *formaggio simbolo*: si chiama “Cacio di Pio” ed è un pecorino da 18 chili stagionato 24 mesi, ideale se abbinato con vini importanti come il Brunello Riserva. La prima produzione sperimentale è di solo 10 forme.

BUCCIA. Molte fine nonostante i 24 mesi e oltre di stagionatura.

CONSISTENZA. Pasta compatta, ancora pastosa, ma tenera al taglio.

COLORE. Giallo paglierino tendente all'ambrato.

SAPORE. Dolce, deciso e persistente.

PROFUMO. Intenso, con sentori di erbe selvatiche dei pascoli.

LAVORAZIONE. A grana crudo e salatura a secco. Viene massaggiato in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi tre o quattro volte all'anno, e lasciato affinare su tavole di legno di abete non trattato alternando ogni sei mesi cella a freddo e cantina di affinamento.

AFFINAMENTO. 730 giorni (24 mesi).

TABELLA NUTRIZIONALE. Energia kj 1626, kcal 392, grassi g 32 di cui acidi grassi saturi g 8, carboidrati < g 0,5 di cui zuccheri < g 0,5, proteine g 26, sale g 4,5.

CONSIGLIO DI ABBINAMENTO. Brunello di Montalcino Riserva DOCG Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 18 kg di media.