COLLEZIONISTI DI FORMAGGI

FARABOLI

FORMAGGI DAL 1971

PARMIGIANO
REGGIANO

COLLEZIONISTI DI FORMAGGI

“ Ogni formaggio aspetta il suo cliente,
si atteggia in modo d’attrarlo,
con una sostenutezza o granulosità
un po’ altezzosa,
o al contrario sciogliendosi
in un arrendevole abbandono.”

ITALO CALVINO

COLLEZIONISTI DI FORMAGGI

UNA PASSIONE DI FAMIGLIA

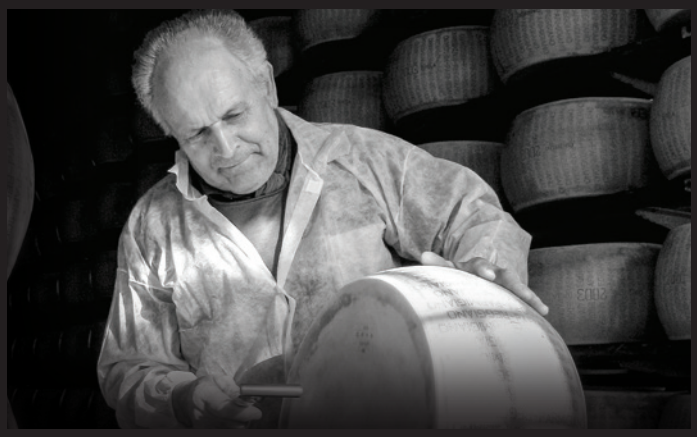
Faraboli Formaggi è una azienda, nata nel 1971 dalla passione che i due fondatori, Rino e Silvio, hanno sempre avuto per la cultura millenaria di creare formaggi e che, in provincia di Parma, si è elevata a vera e propria arte. Divenuti mastri casari nella produzione del Parmigiano Reggiano, i due fondatori decidono di dar vita ad una propria realtà sulla via Emilia, tra Parma e Fidenza, territorio antico e privilegiato per la produzione e la stagionatura dei formaggi. Inizia così una filosofia aziendale che, dalla selezione del prodotto alla cura della stagionatura, fosse in grado di rispettare tempi e metodi tradizionali.
Oggi, figli e nipoti, insieme ai fondatori, continuano a coltivare quella passione che li ha guidati fin dai primi passi, coniugando l'antica tradizione nei metodi della stagionatura con l'attenzione ad ogni novità che si affaccia in una produzione che si perpetua con gli stessi segreti da nove secoli.

1952
LE ORIGINI

Quattro dei sei fratelli Faraboli cominciano a lavorare come casari e firmano il loro primo contratto d'appalto come mastri casari.

1971
I DUE FRATELLI

Rino e Silvio costruiscono un museo di prodotti di eccellenza selezionando i migliori formaggi disponibili sul mercato.



1991
VIZIO DI FAMIGLIA

Giovanni entra in azienda e sceglie di specializzarsi nella ricerca delle produzioni monorazza del Parmigiano Reggiano.

2021
LA 3° GENERAZIONE

All'alba dei 50 anni, i nipoti dei fondatori ridefiniscono l'immagine dell'azienda con l'obiettivo di presentare l'identità Faraboli come collezionisti di formaggi italiani.

COLLEZIONISTI DI FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Il Parmigiano Reggiano racchiude in sé un viaggio unico e straordinario lungo nove secoli, che ancora oggi si compie negli stessi luoghi con la stessa tecnica, nel massimo rispetto della tradizione.

Può essere prodotto solo nella zona tipica delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova (destra Po), Bologna (sinistra Reno) .

Il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano tutela il prodotto, la sua promozione e il miglioramento tecnico tramite la definizione di un rigido disciplinare che determina tempi, modi e regole di produzione oltre all'alimentazione delle bovine dove sono assolutamente vietati l'uso di insilati. Il latte comunemente utilizzato per la produzione del Parmigiano Reggiano, è ricco di aminoacidi essenziali e facilmente assimilabili, inoltre la presenza di enzimi che modificano la caseina rendono il prodotto altamente digeribile.

Per produrre un Kg di Parmigiano- Reggiano occorrono ben 16 litri di latte di alto pregio lavorato con grande attitudine casearia.

Gli ingredienti sono solo latte vaccino, sale e caglio, non sono presenti conservanti o altri additivi, non contiene fonti di glutine ed è privo naturalmente di lattosio. Contiene solo il 30% di acqua e ben il 70% di sostanze nutritive: per questo è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali.

FARABOLI

FORMAGGI DAL 1971

COLLEZIONISTI DI FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO DOP DI SOLA BRUNA

Originaria delle alpi svizzere e caratterizzata dal colore del mantello bruno uniforme o variabile dal sorcino al castano, la razza Bruna si distingue per la produzione di latte ad elevato livello di caseina, il più favorevole per la caseificazione. Il latte delle bovine brune garantisce una maggiore qualità del formaggio dal punto di vista organolettico: il latte più ricco di K caseina BB conferisce più alti contenuti di calcio e fosforo e consente maggiori rese produttive.
Il Parmigiano Reggiano Dop prodotto con questo latte è individuato e tutelato dal marchio "solodibruna" presente sulle 2 facce piane della forma, insieme al caseificio di produzione.

5
STAGIONATURE DISPONIBILI
24 mesi
30 mesi
36 mesi
50 mesi
60 mesi

GUSTO EQUILIBRATO

La classe del Solodibruna esprime al naso ed al palato una ricchezza di profumi e aromi in perfetta armonia, è un equilibrio unico tra sapore e delicatezza. È un Prodotto esclusivo, profondo, aromatico, impreziosito da una notevole capacità di arrivare ad alte stagionature.

FARABOLI

FORMAGGI DAL 1971

COLLEZIONISTI DI FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO DOP
VACCHE ROSSE

La Razza Rossa Reggiana è una razza autoctona del Nord Italia, caratterizzata da un mantello rosso fromentino, portata dalle popolazioni barbariche nel VI secolo. Le vacche rosse possono considerarsi le "mamme" del Parmigiano Reggiano perché dal loro latte, nelle abbazie dei monaci benedettini ebbe origine questo formaggio. Questa razza, meno produttiva, ma più rustica e longeva, produce un latte ricco di calcio, proteine e fosforo particolarmente adatto alla produzione del Parmigiano Reggiano. Questo Parmigiano Reggiano viene marchiato a raggiera sul piatto con la scritta Vacche Rosse solamente al compimento del ventiquattresimo mese.

3

STAGIONATURE DISPONIBILI

24 mesi
30 mesi
36 mesi

GUSTO INTENSO

Intensità e complessità allo stato puro. Prodotto energico, dai tratti esplosivi e persistenti. Il Parmigiano di Rossa Reggiana possiede un DNA dominante, il suo gusto particolarmente intenso con note di fieno e frutta secca si caratterizza per il colore paglierino della grana.

FARABOLI

FORMAGGI DAL 1971

COLLEZIONISTI DI FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO DOP
BIANCA MODENESE

La Bianca Modenese, tipica razza bovina caratteristica della provincia di Modena, presenta un manto bianco latteo con possibili gradazioni di grigio alle spalle e alle cosce. Produce quantità limitate di latte, motivo per il quale si è quasi abbandonato il suo allevamento. Le caratteristiche qualitative del latte di Bianca Modenese lo rendono infatti particolarmente idoneo per la trasformazione in Parmigiano-Reggiano, visto l'ottimo rapporto fra tenore di grasso e di proteine e l'alta qualità della sua caseina. Nel 2005 diviene presidio slow food e ogni forma presenta sul piatto l'immagine del muso di una mucca con la scritta vacche bianche – razza bianca modenese – valpadana.

1

STAGIONATURA DISPONIBILE

24 mesi

GUSTO DECISO

Un'autentica eccellenza, un Prodotto distinto e ricercato. La sua originalità risiede nella sua natura decisa, confermata anche in bocca da un bouquet aromatico unico e inconfondibile. Per la sua personalità diviene un prodotto ricercato da intenditori e cultori del gusto.

FARABOLI

FORMAGGI DAL 1971

COLLEZIONISTI DI FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO DOP
FRISONA

La razza frisona è l'ultima arrivata nel mondo del Parmigiano Reggiano, originaria del nord dell'Olanda, in particolare dalla regione della Frisia, da cui prende il nome, arriva in Italia alla fine dell'ottocento, ma è negli anni del dopoguerra che comincia ad essere sempre più presente nelle stalle del Parmigiano Reggiano. Si riconosce facilmente per il suo manto pezzato bianco e nero. Conosciuta e apprezzata per la sua grande capacità produttiva, negli ultimi decenni è divenuta la razza dominante nella produzione del Parmigiano Reggiano.

5

STAGIONATURE DISPONIBILI

24 mesi

30 mesi

36 mesi

50 mesi

60 mesi

GUSTO CLASSICO

È l'anima del Parmigiano, non passa di moda, la sua flessibilità lo rende un prodotto dinamico e verticale, presenta caratteristiche di dolcezza a 24 mesi e poi gusto più sapido e strutturato nelle stagionature maggiori.

FARABOLI

FORMAGGI DAL 1971

COLLEZIONISTI DI FORMAGGI

GRANA PADANO DOP

Le origini dei Grana Padano risalgono agli inizi del secondo millennio, nel cuore della bassa Lombardia, nell'area compresa tra il Po a sud e Milano a nord, e delimitata dal fiumi Adda e Mincio. Ancora oggi viene prodotto nelle regioni a nord del Po dal Piemonte al Veneto e il Consorzio del Grana Padano si occupa di tutela, promozione, valorizzazione, informazione. Il Grana Padano DOP è prodotto a partire dal latte ottenuto da vacche alimentate principalmente con foraggi freschi, affienati o conservati per insilamento. Al latte crudo, viene poi aggiunto il caglio, il lisozima, proteina estratta dall'albume dell'uovo e infine il sale.

6

STAGIONATURE DISPONIBILI

12 mesi
14 mesi
16 mesi
18 mesi
20 mesi
Oltre 20 mesi

GUSTO CLASSICO

Dolce e con le stagionature più avanzate diventa più complesso, il colore bianco o paglierino e al compimento di 20 mesi di stagionatura, con una seconda espertizzazione, diventa Grana Padano Riserva.

FARABOLI

FORMAGGI DAL 1971

COLLEZIONISTI DI FORMAGGI

PROVOLONE VALPADANA DOP

Il Provolone Valpadana è un formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero ad acidità naturale di fermentazione. Nasce nella Valle Padana verso la seconda metà del secolo XIX dal felice connubio tra la cultura casearia delle "paste filate", proveniente dal meridione d'Italia, e la vocazione lattiero-casearia del territorio. Ne esistono di diverse forme tra cui le più comuni sono il pancettone e il mandarone.
La produzione viene tutelata dal Consorzio del Provolone Valpadana Dop che ha compiti di vigilanza e controllo sulle fasi della produzione, e di promozione del prodotto.

4

PEZZATURE DISPONIBILI

20 KG
30 KG
50 KG
100 KG

GUSTO DOLCE O PICCANTE

lo si può apprezzare Dolce, per cui si utilizza caglio di vitello con una stagionatura che non supera i 2-3 mesi e Piccante, prodotto con caglio in pasta di capretto e/o agnello con una stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre un anno.

FARABOLI

FORMAGGI DAL 1971

COLLEZIONISTI DI FORMAGGI

CACIOCAVALLO

Il Caciocavallo è un formaggio semiduro a pasta filata. La forma è generalmente sferica, ovale, o troncoconica e varia a seconda delle diverse aree geografiche di produzione. Il peso è compreso fra i 1,3 e 10 kg. La crosta sottile, liscia e di marcato colore paglierino ha talvolta leggere insenature dovute a legacci. La pasta è omogenea e con la stagionatura forma delle sfoglie che ne esaltano il gusto o delle lievi occhiature di colore bianco o giallo paglierino, in questo ultimo caso prende il nome di caciocchiato. Da un quintale di latte lavorato si ottengono circa 10 chilogrammi di formaggio.

4

PEZZATURE DISPONIBILI

1,3 KG
2,5 KG
5 KG
10 KG

GUSTO INTENSO

Ha un'intensità aromatica medio bassa o media, in base alla stagionatura. Il sapore è intenso, inizialmente dolce e fondente, più piccante con il protrarsi della stagionatura.

PERCHÉ AMIAMO DEFINIRCI COLLEZIONISTI DI FORMAGGI?

Perché, collezionare, al di là del rituale di raccogliere oggetti o prodotti e catalogarli in maniera più o meno sistematica, ha sempre delle implicazioni di natura esistenziale che riguardano la sfera personale e sentimentale di chi lo pratica, che rispecchiano il gusto, la sensibilità estetica, la personalità della persona che porta avanti quest'attività.

Il collezionista, nel profondo, è un romantico, che riesce a conciliare ciò che apparentemente è antitetico: la passione con la razionalità. Da una parte la sfera irrazionale, che ha la funzione di alimentare la ricerca, dall'altra la dimensione più analitica e rigorosa, che consente di valutare e collocare ogni cosa al suo posto stabilendo opportune gerarchie e relazioni.

Il collezionista ha una curiosità immensa per cose e particolari che a molti sembrano superflue e inutili, e la sua passione è alimentata dalla fantasia, da una precisa capacità di sognare, che lo muovono ad agire e ad intraprendere itinerari originali nel suo personale percorso di scelta.

Accanto alla smodata passione, il collezionista ha sviluppato un'elevata competenza che gli consente di riconoscere immediatamente gli elementi che caratterizzano ed esaltano le differenze di prodotti che appaiono identici all'occhio meno esperto.

Sono proprio passione e competenza, gli elementi che caratterizzano da generazioni la nostra famiglia, spingendola a dedicarsi all'attività di selezione di formaggi DOP per creare una "Collezione" selezionata che propone ad un mercato di intenditori ed esperti rivenditori che sono in grado di apprezzare il desiderio della ricerca e della qualità.

Proprio per lo stretto legame che esiste tra il collezionista e i suoi prodotti, dietro ad ogni collezione c'è sempre un mondo, un itinerario esistenziale che ricostruisce le sue vicende personali e storiche che ci piace condividere.

FARABOLI
PARMIGIANO REGGIANO
Gran Riserva
Vacche Bianche
Vacche Rosse
Sole di Bruna
GUSTO CLASSICO
GUSTO DELICATO
GUSTO INTENSO
GUSTO EQUILIBRATO
24 MESI
30 MESI
36 MESI

FARABOLI

FORMAGGI DAL 1971

FARABOLI FORMAGGI srl

Via Salvo D'Acquisto, 1
43010 PONTETARO di FONTEVIVO (PR)
Tel. e Fax 0521 619328

commerciale@faraboliformaggi.it