

Caseificio

Perrusio



Consegna
in tutta
Italia



La Società "Caseificio Perrusio Carmela s.r.l."

Nell'infinito e variegato panorama dei formaggi italiani che la moderna produzione industriale omologa a vantaggio della quantità, ma non sempre della qualità, costituisce per me una gioia straordinaria la scoperta di un'azienda casearia che conserva le caratteristiche organolettiche originali di tutta la sua produzione.

Fin dagli anni '60 **Aniello Russo** e **Carmela Perrusio** aprono in Via Meta-Amalfi un proprio locale: il ristorante Ninuccio con l'intento di offrire il meglio della tradizione sorrentina. Il consenso costante e crescente della loro clientela li convince che la genuinità dei prodotti rappresenta il segreto del loro successo. E così, nel 1965, avviano una nuova attività, un proprio caseificio. Intorno a quella idea vincente ruota tuttora l'azienda "Perrusio", divenuta nel 1981 una "Società in nome collettivo" e poi, nel 2009, una "S.r.l.". Scrupolosità, sobrietà, gradualità e professionalità sono i suoi valori di riferimento, le quattro 't' che le hanno fatto raggiungere il 'top' nella produzione e vendita di prodotti di qualità.

La Società "Perrusio" ha saputo coniugare, nel corso degli anni, tradizione e innovazione; una sorta di simbiosi tra i pregi della lavorazione artigianale e le garanzie offerte dalla moderna tecnologia di produzione.

Grazie alle selezioni degli allevatori, al personale qualificato e alle tecnologie impiegate, la Società "Perrusio" produce una vasta gamma di formaggi genuini e di alta qualità, secondo i più alti standard ed è presente in numerose aree del mercato nazionale.



Quando
il lavoro



diviene
arte

Treccia
Treccina
Bocconcini



... poesia



Una
cascata

di colori



Fior di latte
farcito...



al crudo di Parma



al pomodoro e basilico



alla ruchetta

...sapori



Il bianco
che si moltiplica

in sapori



Caciotte
Caciottine



Burro
Panna
Ricotta



La tradizione
si sposa

con il nuovo



Provola
affumicata
Caciocavallo
fresco
Burrino



Caciottina
stagionata
"Moscione"
(caciocavallo
passito)



Un fantasioso

bouquet
di sapori



**Diavoletti
affumicati
e farciti**

(olive nere, olio,
finocchietto e
peperoncino)



**Angioletti
farciti**

(prosciutto crudo
di Parma)

**Provoloncino
di Sorrento
Provoletta
affumicata**

La forza di un'antica tradizione



Presenza
regale



Il Provolone del Monaco



... in cucina

Ingredienti per 4 p.:

- 1 kg di patate a buccia rossa
- 250 gr. di Provolone del Monaco "Perrusio"
- 1 rosso d'uovo
- 500 gr. di pomodori S.Marzano
- 500 gr. di sale grosso
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva
- basilico
- 150 gr. di farina italiana
- sale e pepe q.b.

Procedimento: lavare le patate. In una placca da forno mettere il sale grosso e le patate avvolte una per una nella carta stagnola; far cuocere per circa mezz'ora a 200 gradi. Dopo che le patate saranno cotte, pulirle e passarle al setaccio. Aggiungere il provolone grattugiato, la farina, il rosso d'uovo, il sale e pepe q.b. Stendere e formare dei piccoli gnocchetti. In un padellino far soffriggere uno spicchio d'aglio nell'olio extravergine di oliva, aggiungere i pomodori S. Marzano, un pizzico di sale e far cuocere per pochi minuti. Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata in ebollizione, sgocciolarli e versarli nel sughetto dei pomodori, al centro di un piatto da portata. Decorare con scaglie di Provolone del Monaco e ciuffetti di basilico.

Realizzazione:

chef Nello Siano

Rist. L'Antica Trattoria (Sorrento)
www.lanticatrattoria.com



*Gnocchetti di patate con Provolone
del Monaco "Perrusio" e pomodori S. Marzano*

Il Provolone del Monaco

Il Provolone del Monaco proviene dalle zone collinari della Penisola Sorrentina, dalle alture dei monti Lattari e dal Comune di Agerola.

Il termine "*Provolone*" trae origine dalle tecniche di prova della cagliata e dalla capacità di filatura della pasta, mentre la denominazione "*del Monaco*": secondo alcuni, dalle fattorie dipendenti dalle *abbazie benedettine* oppure dai *cenobi camaldolesi*; secondo altri, dal mantello che avvolgeva il casaro sorrentino per ripararlo dal freddo durante il trasporto per mare dei formaggi.

E' verosimile che gli incroci originari della razza *Bruna* e della *Podolica* con la *Jersey* abbiano portato alla razza *Agerolese*. Tuttavia, agli inizi degli anni '50 sono state introdotte altre razze che se hanno aumentato la quantità, non sempre la qualità del prodotto. In tempi più recenti con l'orientamento crescente verso la qualità, si è constatata una rivalutazione delle razze autoctone derivanti anche da altri incroci realizzati sempre nell'area sorrentina. Ecco perché il latte della razza *Agerolese* concorre con la quantità appena del 20% nella produzione del Provolone del Monaco.

E' recentissima, intanto, la notizia del definitivo riconoscimento della Comunità Europea.

Ogni tappa del lungo percorso della sua lavorazione: dal latte alla coagulazione, dalla rottura della cagliata alla scottatura, dalla filatura alla formatura a guisa di pera o cilindro, dalla salatura in salamoia alla stagionatura in cantina almeno per sei mesi, permette alla forma di acquisire un aroma ed un sapore unici, esaltati dalla lunghezza del periodo di stagionatura.

Caratteristiche Organolettiche

- Aspetto e Consistenza: pasta paglierina compatta con poca occhiatura a forma allungata.
- Sapore: intenso, più forte e piccante, se stagionato.





I locali per
la salatura



I depositi



Schierati per appagare ogni gusto



Caseificio Perrusio Carmela s.r.l.

III Vico S. Stefano, 5
80062, Meta di Sorrento (NA)
tel./fax: 081 8787958
info@caseificioperrusio.com
www.caseificioperrusio.com

Testo:

Prof. Antonio Caccaviello
info@metaonweb.it
www.metaonweb.it

Fotografie e progetto grafico:

Giuseppe Ruggiero
(Virtual Trends s.r.l. - Sorrento)
info@virtualtrends.it
www.virtualtrends.it

Stampa:

A.C.M. S.p.A.