La cantina delle emozioni....

un viaggio sensoriale nella nostra terra, dove ogni sapore lascia un'impronta e ogni prodotto racconta chi siamo.



Da oltre venticinque anni trasformiamo nel silenzio delle nostre cantine, dove ogni forma, ogni taglio, ogni profumo evolve lentamente fino a trovare la propria identità. Non forziamo la natura: la prendiamo per mano e la portiamo con noi, la rispettiamo, la interpretiamo. Nascono così formaggi e salumi dal carattere gentile e armonioso, capaci di raccontare la nostra terra con eleganza e verità. Ogni assaggio è un passaggio di memoria, un'emozione che resta, una storia che continua sulla vostra tavola.

INDICE

Pag 1 - 6	*Gli erborinati*
Pag 7 - 12	*Gli infiltrati*
Pag 13 - 16	*I formaggi di capra*
Pag 17 - 22	*Le altre eccellenze*
Pag 23 - 30	*Le torte di formaggio*
Pag 31 - 39	*I salumi*

Gli erborinati



BLUBRULE'
un invito alla tentazione

Un formaggio erborinato naturale eseguito con latte vaccino, figlio di una lavorazione paziente. Dopo la stagionatura in asse di legno, dove il formaggio matura e forma il suo carattere, inizia il momento più intimo e sorprendente: l'affinamento in botte con Vin Brulé artigianale di nostra produzione. Qui il calore delle spezie, la dolcezza del vino e la profondità dell'erborinatura, si incontrano dando vita ad un equilibrio sensoriale raro, avvolgente, quasi ipnotico. La superficie del BLUBRULE' è un invito alla tentazione: i mirtilli rossi marinati nello stesso vino di affinamento, come un mantello di colore rubino, lo ricoprono generosamente. Al primo sguardo conquista, al primo assaggio racconta una storia. L'erborinatura intensa ma elegante dialoga con le note calde del Vin Brulé, mentre l'acidità gentile dei mirtilli accende il palato e prolunga il piacere, lasciando una scia memorabile. Il Blùbrulé non è solo un formaggio, è un racconto infinito, una tavola illuminata da mille candele, una conversazione che si fa lenta e profonda. È pensato per chi ama emozionarsi attraverso il gusto, per chi cerca prodotti capaci di sorprendere senza rinunciare all'autenticità. Un formaggio che ha saputo conquistare nel tempo i palati più esigenti, rimanendo fedele alla sua anima artigianale. Con il BLUBRULE' si celebra l'incontro tra tradizione e creatività, trasformando il latte, il vino e il tempo in un'esperienza romantica e indimenticabile. Un formaggio da assaporare, da condividere, da ricordare.



BLUFFIENO

un soffio fresco e sorprendente

Nella verde terra Lombarda nasce un latte di vacca ricco e profumato, espressione autentica di pascoli rigogliosi e di una tradizione casearia che si tramanda da generazioni. Da questo latte si produce un formaggio erborinato naturale, dalle venature blu eleganti e dal gusto inizialmente delicato, che dopo la prima stagionatura è pronto a crscere. Il suo viaggio prosegue nelle cantine Antichi Sapori dove viene posto a maturare su assi di legno. Qui il tempo diventa l'ingrediente fondamentale: l'aria fresca, il legno e la pazienza affinano lentamente struttura e aromi, donando maggiore profondità al suo carattere. Ad intervalli regolari la crosta viene trattata con olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche, un rituale sapiente che arricchisce il profilo olfattivo con note avvolgenti, creando un equilibrio tra intensità e finezza. L'ultimo capitolo dell'affinamento si compie in grandi botti di legno dove le forme vengono poste a strati con il fieno alpino biologico e menta piperita. Per alcune settimane riposano avvolte da profumi balsamici, assorbendo note fresche e montane che ne esaltano la complessità. Quando arriva in tavola, ogni fetta racconta un percorso fatto di territorio, cura e tempo: un sapore intenso ma armonioso, capace di custodire e restituire l'anima autentica delle colline lombarde.



BLUMOSCADUS
quando il Nord incontra il Sud

Sulle colline lombarde, dove la nebbia del mattino accarezza i pascoli, prende vita un formaggio che profuma di erba fresca e di mani sapienti. E' un erborinato di vacca sincero, figlio di una terra generosa e di casari che custodiscono tradizioni antiche. Dopo la prima stagionatura nei luoghi di origine il suo viaggio continua tra le mura delle nostre cantine. Noi di Antichi Sapori lo accogliamo come un ospite di riguardo: riposa sulle tavole di legno tra le pietre antiche e silenzi carichi di attesa, matura lentamente e ogni giorno lo seguiamo con cura e passione, perché crediamo che la qualità nasca dall'attenzione e dall'amore per ciò che facciamo. Quando raggiunge la sua piena personalità lo adagiamo con cura nelle botti in legno e lo irroriamo a tempi scanditi con vino Moscato Rosa. E' un incontro delicato e profondo: le venature blu si fondono con le superbe note aromatiche del vino moscato, come se dialogassero sottovoce. A lavorazione ultimata lo ricopriamo con un generoso strato di uva bionda di Sicilia marinata nello stesso vino di affinamento. Gli acini dorati che custodiscono il sole del Sud lo donano al formaggio, creando un giusto equilibrio tra dolcezza e carattere, tra intensità e armonia: un tocco luminoso che completa il bouquet dei sapori. Nasce così il nostro BLUMOSCADUS, sorprendente e delicato, dal gusto gentile e avvolgente, che racconta la passione, la dedizione e l'attenzione alla qualità che da sempre guidano ogni giorno il lavoro di Antichi Sapori.



CIOCCORUM

dal tropico alle nostre montagne

Nelle dolci colline della Lombardia, dove i pascoli respirano a ritmo delle stagioni e l'aria del mattino profuma di erba e rugiada, nasce un latte vaccino ricco e nutriente. È da qui che comincia la storia del CIOCCORUM. All'inizio è solo una forma giovane, ancora timida. Poi arriva nelle cantine di Antichi Sapori, dove il tempo è un amico sincero. Appoggiata su assi di legno antico, accompagnata dal silenzio delle pietre, matura lentamente, giorno dopo giorno, mentre le venature blu iniziano a disegnare la sua anima. Quando la stagionatura è quasi compiuta, accade qualcosa di speciale. Sulla crosta scivolano gocce di Rum Agricolo invecchiato: un trattamento paziente, ripetuto con cura. Il distillato penetra piano nella forma portando con sé profumi caldi, note di legno, di zucchero e di terre lontane. Il formaggio si arricchisce, cambia carattere, prende voce.... ma il viaggio non è ancora finito: nelle grandi casse in legno le forme vengono sepolte a strati sovrapposti, come tesori segreti, con una sottile granella di fave di cacao provenienti dall'Ecuador. Scura, intensa, profumata, si posa delicatamente sulla crosta avvolgendola e creando un incontro inatteso: la dolcezza del latte, la forza del rum e l'intensità profonda del cacao. Quando il CIOCCORUM è finalmente pronto non è più solo un formaggio, ma il risultato di un'attesa, di saperi antichi e di terre lontane che si incontrano. È un racconto fatto di pascoli lombardi, cantine silenziose e aromi che viaggiano dal tropico alle nostre montagne. In ogni assaggio vive l'orgoglio di Antichi Sapori: la prova che la pazienza, quando incontra la passione, può trasformarsi in emozione.



FIORDIFRAGOLA
una storia che sorprende il palato

Alcuni incontri non sono casuali, nascono lentamente, si cercano, si riconoscono, si abbracciano. Il FIORDIFRAGOLA è una storia d'amore tra due mondi lontani: la profondità intensa di un formaggio erborinato e la dolcezza fragile delle fragole mature. Un legame fatto di tempo, cura e silenzi. Tutto ha inizio dal latte vaccino trasformato in un formaggio erborinato naturale, che riposa su assi di legno dove impara ad aspettare. Qui cresce il suo carattere, deciso e avvolgente, segnato da profumi antichi e da una trama che racconta pazienza e autenticità. Poi arriva l'incontro: le forme vengono adagiate in contenitori di terracotta, come un abbraccio caldo e discreto, e immerse nel succo di fragola. Il tempo si ferma, il formaggio assorbe e si lascia sfiorare dal nettare del frutto senza mai perdere sé stesso, come un dialogo intimo fatto di equilibrio e rispetto. Quando l'affinamento giunge al termine la superficie viene ricoperta con fragole disidratate, marinate nello stesso succo che ha accompagnato l'incontro. È come un velo, una promessa visibile, un dettaglio che parla di delicatezza e cura. Al primo assaggio il FIORDIFRAGOLA racconta tutto questo: l'intensità dell'erborinato apre la scena, poi lentamente emerge la dolcezza gentile, fresca, mai invadente, che accarezza il palato e resta nella memoria. È un gusto che emoziona, che sorprende, che invita a fermarsi. Il FIORDIFRAGOLA non si consuma soltanto ma si condivide, si racconta, si ricorda. Accoglierlo nella propria attività significa apportare un valore aggiunto, offrire ai propri clienti non solo un formaggio, ma un momento da vivere.



Gli infiltrati

MANDARINO AL FRAGOLINO

la materia che si fa emozione

Nelle nostre cantine noi di Antichi Sapori crediamo che ogni formaggio abbia una storia da raccontare. Alcune di queste, le più belle, nascono spontaneamente nei nostri locali tra le mura di pietra, nel silenzio del tempo. Tra le forme che custodiamo con più cura c'è il "mandarino": un Provolone Valpadana di buone dimensioni (Kg 20) che lasciamo riposare pazientemente per circa un anno oltre i suoi otto mesi di stagionatura d'origine. Settimana dopo settimana la pasta cambia, il profumo cresce, il carattere si amplifica e si fa intenso.... poi arriva il momento della trasformazione. Con la sgorbia eseguiamo tanti fori equidistanti fino ad arrivare nel cuore della forma, la immergiamo nel profumatissimo mosto d'uva fragola, mantenuto a bassa temperatura, lasciandola riposare in grandi botti di legno per almeno 18 settimane. Qui il tempo, nostro compagno di viaggio, torna a fare la sua magia: lentamente il "nettare" aromatico penetra nel cuore del formaggio, la pasta ritrova morbidezza e si riempie di profumi fruttati e profondi, mentre la superficie, come in una festa di gala, si veste di un affascinanti mantello violaceo. È un incontro fatto di pazienza, di materia e passione per l'affinamento. Così nasce il nostro MANDARINO AL FRAGOLINO: un formaggio che non si limita a maturare, ma si trasforma raccontando ad ogni assaggio il dialogo tra latte, mosto e tempo.



PISTACIUM CASEUS

"oro verde"

Tra i pascoli dell'alto Lazio nasce un formaggio a due latti che racconta la terra e la tradizione casearia. Il latte ovino viene aggiunto al latte vaccino, lavorato artigianalmente subito dopo la mungitura e trasformato in forme che per i primi due mesi stagionano nelle loro zone di produzione. Giunte a destinazione presso le antiche grotte Antichi Sapori, adagiate su tavole di legno dove l'aria e il tufo accompagnano la loro naturale stagionatura, vengono lasciate riposare ancora per diverse settimane. Terminato questo primo viaggio ogni forma viene forata con la sgorbia e immersa in una profumata soluzione alcolica a base di miele e pistacchio. I piccoli canali creati nella pasta diventano così scrigni di gusto. Dopo l'affinamento il dono più grande alla regione Sicilia: le sgorbiature vengono riempite con una delicata composta di miele d'Ape Nera Sicula e farina di pistacchio, mentre la superficie si veste di nuovo con il pistacchio grossolanamente sminuzzato. Il nostro PISTACIUM CASEUS alla vista si presenta rustico e prezioso, con una crosta irregolare arricchita dal verde del pistacchio. Al taglio la pasta è paglierina, leggermente occhiata, attraversata da dolci venature di miele e pistacchio. Il profumo richiama la frutta secca tostata ed il latte dei nostri pascoli. In bocca è armonioso e avvolgente: la sapidità del formaggio incontra la dolcezza del miele e l'intensità del pistacchio, creando un equilibrio elegante e persistente. Un formaggio che non è solo sapore, ma emozione: il racconto autentico della nostra amata Italia.



VESUVIO

la Campania che diventa arte

Sui pendii dei Monti Lattari prende vita un formaggio che racchiude l'anima più autentica della Campania: il VESUVIO. Nato da latte misto, pecora e vacca, si presenta con una crosta naturale, ruvida e fiorita di muffe nobili, sotto la quale vive una pasta compatta dal colore caldo, destinata a evolvere lentamente verso sfumature ambrate con il trascorrere della stagionatura. All'olfatto regala un bouquet intenso e profondo: note di burro e panna, erba secca, fiori di campo e quell'inconfondibile richiamo minerale e umido delle grotte di stagionatura. Ed è proprio nelle grotte in tufo di Antichi Sapori che il tempo compie il suo lavoro più prezioso. Qui l'affinatore, con sapienza, custodisce ogni forma secondo metodi tramandati, accompagnando il formaggio in un percorso di maturazione che ne esalta struttura, aromi e carattere. Dopo un'attenta selezione, le forme vengono forate con la sgorbia e marinate con la preziosa Colatura di Alici di Cetara, straordinario elisir del mare nato nell'antico borgo della Costiera Amalfitana. Un incontro raro tra terra e mare, capace di amplificare la complessità aromatica del formaggio. A completare l'esperienza intervengono ingredienti che raccontano la Campania nei suoi profumi più autentici: la composta di papaccella, il miele di acacia del Parco Nazionale del Vesuvio, il peperoncino della Penisola Sorrentina e i pomodori essiccati lentamente al sole secondo tradizione contadina. Il Vesuvio non è soltanto un formaggio: è un racconto di territorio, cultura e pazienza artigiana. Un viaggio sensoriale che si svela lentamente, fetta dopo fetta.



FIORDIMIELE

incontro tra monti e sole del Sud

C'era una volta, e c'è ancora oggi tra i pascoli verdi bergamaschi, una piccola latteria dove il latte delle Brune Alpine diventa un formaggio antico e protetto dalla denominazione DOP. Al mattino, quando il suono dei campanacci accompagna il lento risveglio della montagna, il latte viene raccolto e ancora caldo trasformato, come si fa da generazioni. Le forme cubiche come scrigni riposano sulle tavole, mentre la loro pasta colore avorio si arricchisce di profumi di burro e frutta matura. Poi inizia la magia: dopo la prima stagionatura noi di Antichi Sapori le accogliamo nella nostre grotte e ce ne prendiamo cura continuando la maturazione. Qui le forme riposano come tesori custoditi, pronte a vivere una nuova trasformazione. Le adagiamo in grandi casse di legno irrorandole con miele d'arancio d'Ape Nera Sicula, prezioso presidio Slow Food. È un miele che porta con sé il sole degli agrumeti siciliani e il lavoro silenzioso di un'ape antica. Il miele penetra lentamente donando note zuccherine con sfumature agrumate, fondendosi con la sapidità del formaggio. Infine le foriamo con la sgorbia, le iniettiamo ancora di miele e le vestiamo con frutta secca, scorzette d'arancia e spezie, come fossero regine. Ogni forma diventa un piccolo capolavoro artigianale, prestando la stessa attenzione che si riserva alle cose di riguardo. Al taglio le infiltrazioni dorate brillano nella pasta friabile: un equilibrio perfetto tra sale e dolcezza, con un retrogusto lungo e incantato che rimane sul palato come il ricordo di un viaggio. Chi assaggia il nostro FIORDIMIELE percepisce l'incontro tra la montagna ed il sole della Sicilia. Un incontro raro, dove il latte delle Alpi e il miele degli agrumeti si uniscono per raccontare una storia fatta di territori lontani, di mani sapienti e di tempo che sa trasformare la semplicità in meraviglia.



FRAGOBALSAMICO
quando il tempo dona emozioni

Nelle cantine Antichi Sapori il tempo è un alleato fedele. Qui nasce il FRAGOBALSAMICO, un prodotto che racconta una storia fatta di pazienza e passione autentica. Tutto comincia con un formaggio misto pecora, selezionato con cura e lasciato stagionare lentamente sulle tavole di ciliegio. Le forme riposano, respirano l'aria delle cantine e assorbono il carattere del luogo. È in questo momento che entrano in scena gli Affinatori, custodi di un sapere tramandato nel tempo. Con mani esperte praticano la sgorbiatura, una delicata foratura della forma, poi inizia la fase più suggestiva: l'affinamento in grandi botti di legno dove il formaggio incontra l'autentico Aceto Balsamico di Modena IGP e succo di fragole. Giorno dopo giorno il formaggio si lascia attraversare dai profumi, mentre gli Affinatori controllano, ascoltano, aspettano. Ogni forma è seguita come un'opera unica, perché nessun grande prodotto nasce per caso. Quando il FRAGOBALSAMICO è pronto, la sua superficie viene accuratamente guarnita con fragoline di bosco: un tocco finale che racconta l'incontro con la tradizione e la creatività. Prende vita così un formaggio straordinario, kg 3,5 di autentica bontà, in cui ogni sapore e profumo è il risultato di un lungo percorso, serio, laborioso e artigianale. Il FRAGOBALSAMICO non è solo un formaggio, ma il racconto di un tempo lontano, della conoscenza, del lavoro silenzioso e dell'amore per le cose fatte come una volta.



I formaggi di capra

CAPRA&CAVOLI

dialogo tra natura e mani sapienti

Non è solo un formaggio, ma una complessa e laboriosa, il risultato di conoscenze antiche ripetute con riguardo. Il CAPRA&CAVOLI nasce da puro latte caprino d'oltre confine, lavorato con maestria dai nostri casari alpini. Il latte, ricco e profumato, racchiude l'essenza dei pascoli e dell'aria fresca di montagna, da subito racconta la natura aspra e sincera del caprino. Di forma parallelepipedale è nelle cantine Antichi Sapori che si trasforma e inizia il suo vero viaggio. Qui, tra legno e umidità controllata, le forme riposano e maturano lentamente. Le mani esperte dell'affinatore le adagia nelle casse di legno stratificandole nelle foglie fresche di cavolo verza. È un abbraccio vegetale che scalda, protegge, accompagna. Le foglie avvolgono il formaggio come un mantello naturale, creando un microclima delicato che favorisce la trasformazione. Il tempo fa il resto: la pasta si ammorbidisce, tende a cremificare, la forma si modella fino a farsi tondeggiante e armoniosa, assumendo linee più morbide. Dopo un primo riposo nuove foglie fresche lo avvolgono ed il legno lo custodisce per completarne la maturazione. In questo lento passaggio di tempo e di stagioni, il formaggio muta e trova il suo equilibrio. Sotto il manto verde nasce una sottile crosta fiorita, nobile, che sprigiona aromi vegetali, profumi di cantina, note eleganti e avvolgenti. L'affinamento dòma le asperità tipiche del caprino stagionato e ne esalta l'anima più gentile, regalando equilibrio, profondità e persistenza. Al taglio la pasta appare morbida e invitante, mentre al palato il gusto si apre lentamente, lasciando emergere sfumature delicate ma intense, che raccontano il lavoro del tempo e delle mani che l'hanno accompagnata. Il CAPRA&CAVOLI è il dialogo tra natura e mani sapienti. È il tempo che diventa gusto!



CENERENTOLA AL TARTUFO

una storia da raccontare

C'è un luogo dove il tempo non si misura in ore, ma in silenzi. È nelle cantine Antichi Sapori, dove la pietra racconta storie antiche e il legno conserva segreti, che nasce il CENERENTOLA al tartufo. Si dice che tutto cominci all'alba, quando il puro latte di capra viene raccolto come un dono della terra. Nelle mani esperte dei casari quel latte si trasforma in cagliata e in quel momento accade qualcosa di raro: sottili lamelle di tartufo nero invernale vengono adagiate accuratamente al suo interno. Da quel giorno il CENERENTOLA inizia il suo viaggio: Per oltre 8 lunghissimi mesi riposa su assi di legno, nel cuore delle cantine, mentre il tempo lo modella con pazienza. Ma il momento più segreto arriva solo alla fine, quando entrano in scena le mani sapienti degli affinatori. Sono loro, custodi di un sapere tramandato nel tempo, a compiere il rito più delicato. Sistemano le forme in grandi casse di legno e le ricoprono una ad una con cenere di ulivo. Non è un semplice lavoro: è un atto di protezione, quasi un incantesimo. Il CENERENTOLA dorme, la cenere lo avvolge e lo trasforma. Mese dopo mese il formaggio trova la propria voce e quando viene risvegliato si rivela per ciò che è diventato: una forma imponente, nobile, attraversata da lamelle di tartufo, profonda nel profumo ed elegante nel gusto. Al primo taglio la cantina si riempie di un aroma che appartiene al bosco e alla memoria. Il sapore è un equilibrio perfetto: la dolcezza del latte di capra, la complessità della lunga stagionatura, la potenza aristocratica del tartufo. Con i suoi 4,5 kg di pura meraviglia non è un semplice formaggio, ma una storia da raccontare, un rito da condividere, un lusso autentico da provare. Prenotarlo significa portare nella propria attività non solo un prodotto, ma una fiaba da offrire ai propri clienti. Chi assaggia il CENERENTOLA al tartufo non assapora solo un formaggio, ma un incantesimo.



FIENDICAPRA
un formaggio da ascoltare

Tra i pascoli alti e la quiete montana, il fieno custodisce da secoli ciò che il tempo rende nobile. È da questa tradizione antica, semplice e sapiente, che nasce il nostro formaggio FIENDICAPRA. Ogni forma di puro latte di capra, proveniente dalle alpi francesi, viene scelta con cura come si sceglie ciò che merita di essere atteso; viene decorticata e fasciata con soffici garze di cotone, avvolta nel fieno alpino sottilissimo e fiori di camomilla. Viene affidata alla magia delle nostre cantine, dove per oltre ottanta giorni il formaggio respira, si trasforma e acquisisce il suo carattere. Il tempo disegna la sua crosta sottile, segnata dal fieno e dalla garza che l'avvolge. La pasta bianco porcellana si fa compatta, priva di occhiature e delicatamente scagliosa. I profumi evocano prati d'alta quota, fiori essiccati, miele e camomilla. Al palato il FIENDICAPRA è equilibrio e profondità, carezza e memoria con una lunga persistenza che non si dimentica. Un formaggio da ascoltare prima ancora che da assaporare. Un racconto di montagna, pensato per chi cerca l'autenticità più rara e desidera offrirla ai propri clienti.



Le altre eccellenze



TABACCACCIO
chi lo assaggia entra nella leggenda

C'è un luogo dove il tempo è sapiente, non corre. E' lì che nasce l'autentico TABACCACCIO di Antichi Sapori. Tutto comincia tra i pascoli lombardo-bergamaschi, dove le vacche di razza Bruna Alpina donano un latte nobile, degno della più antica tradizione. Mani esperte lo trasformano in forme cubiche, affidandole al legno e al silenzio delle grotte, dove l'umidità e i lavaggi con acqua e sale custodiscono la materia come un rito antico. Poi, nelle cantine Antichi Sapori accade la magia: le forme vengono adagiate in grandi botti di legno, coperte da foglie di tabacco moro Kentucky e irrorate con rum agricolo invecchiato. È un lento incantesimo: novanta lunghi giorni in cui il formaggio cambia anima. Quando finalmente si rivela il TABACCACCIO appare come un tesoro: avorio/paglierino nel cuore con lievi note alcoliche, profumi di frutta matura, cuoio, liquirizia, cioccolato amaro e tabacco. Al palato è armonia e forza, dolcezza e sapidità, fragilità e carattere. Il finale è infinito, come le storie che meritano di essere ricordate. Il TABACCACCIO non si produce, si tramanda.... e chi lo assaggia entra nella leggenda!



CENERENTOLA

cenere alle cenere e polvere alla polvere

Nei borghi del Sud Italia la notte del 13 giugno segnava da sempre l'arrivo della bella stagione. Era la notte dei falò di Sant'Antonio: nelle piazze, nelle campagne e davanti alle masserie si accendevano grandi fuochi attorno ai quali il mondo contadino si riuniva. Era un momento di festa semplice e autentica, fatto di racconti e folklore. Il fuoco illuminava i volti, scaldava l'aria e celebrava il legame profondo tra l'uomo e la sua terra. Quando le fiamme si spegnevano lentamente, rimaneva una cenere finissima che i contadini raccoglievano con cura, come si raccoglie qualcosa di prezioso. Quella cenere non era solo il segno del fuoco appena spento, ma una risorsa antica, un segreto della tradizione. Veniva utilizzata per ricoprire le forme di formaggio prima della stagionatura. La cenere proteggeva la crosta, regolava l'umidità e permetteva al formaggio di maturare lentamente, arricchendolo di profumi delicati che ricordano il pascolo, il fieno appena tagliato e l'ulivo delle campagne mediterranee. Da questa tradizione nasce il nostro CENERENTOLA, ottenuto da una miscela equilibrata di latte di capra (60%) e latte di pecora (40%): due latti che si incontrano per creare un formaggio elegante e autentico. Dopo la prima stagionatura le forme riposano nelle nostre cantine, dove l'aria e il tempo iniziano a trasformarle. Successivamente vengono riposte in grandi casse di legno e ricoperte con cenere d'ulivo, proprio come un tempo. Qui il formaggio continua lentamente il suo viaggio, custodito dal ritmo del tempo. Così Antichi Sapori mantiene viva una tradizione che affonda le sue radici nella cultura contadina del Sud Italia. Un sapere antico che ancora oggi sopravvive. Nasce così un formaggio che non è soltanto un alimento, ma un racconto: un incontro tra terra, fuoco, tempo e memoria.



FIENO&AGRUMI
un'esperienza da condividere

Nelle antiche cantine Antichi Sapori, dove la pietra custodisce memorie e il silenzio profuma di attesa, nasce una piccola meraviglia artigianale: il FIENO&AGRUMI. È il latte vaccino delle malghe austriache a dare inizio al racconto, trasformato con mani sapienti nei masi alpini e lasciato riposare sulle tavole di legno, perché ogni forma impari ad aspettare. Quando la stagionatura è ultimata le forme vengono spazzolate e lavate con cura, come si fa con ciò che si rispetta davvero. Arrivate a destinazione il viaggio continua nelle botti con il mosto di agrumi di Sicilia: arancia, limone, bergamotto. Per circa 60 giorni il formaggio respira note luminose, fondendo la dolcezza del latte con la freschezza degli agrumi, in un equilibrio che sorprende e conquista. Infine l'abbraccio più poetico: l'asciugatura nel profumatissimo fieno alpino biologico. Tra fili dorati e sentori di montagna la crosta si veste di sfumature erbacee, mentre l'interno conserva una pasta ambrata, compatta e agrumata, armoniosa e gentile. Ne nasce una forma di circa kg 2,5, Senza Lattosio, capace di unire tutti i palati attorno allo stesso tagliere. È il protagonista ideale delle serate estive, quando il cielo si tinge di rosa e un calice fresco accompagna le chiacchiere leggere. Ma è anche il modo più semplice per portare sole e natura in ogni stagione. Il FIENO&AGRUMI non è solo un formaggio, ma il profumo della montagna che incontra la luce della Sicilia, è il tempo che diventa gusto, è un'esperienza da condividere fetta dopo fetta!



CANTINACCIO AL PEPE

quando la fatica si trasforma in arte

Nel silenzio delle antiche cantine Antichi Sapori, tra ombre morbide e profumi profondi, matura lentamente il CANTINACCIO al pepe. Qui il tempo sembra scorrere con un ritmo diverso, lento e paziente. È in questo luogo che prende vita un formaggio artigianale di pura pecora, curato con attenzione per oltre 12 mesi e accompagnato passo dopo passo nel suo lungo viaggio. Il CANTINACCIO segue il ritmo delle stagioni: durante l'inverno il freddo delle cantine rallenta il suo invecchiamento e con l'arrivo della primavera riprende pian piano il suo cammino. Ogni forma, adagiata sulle assi di legno, porta con sé il profumo dei pascoli, la fatica onesta del pastore, la sapienza del casaro e la cura infinita dell'affinatore. Le muffe naturali disegnano la crosta, mentre l'olio d'oliva, il coriandolo e l'aceto la accarezzano, accompagnando il formaggio lungo il suo percorso senza mai forzarne la natura. Nelle cantine Antichi Sapori ogni forma evolve in modo unico, i profumi si trasformano, il tempo lavora in silenzio custodendo dentro ogni formaggio il carattere autentico della terra da cui nasce. Alla vista la forma irregolare e la crosta oliata raccontano la tradizione dell'uomo e il lavoro paziente dell'affinamento; al taglio la pasta matura e paglierina, punteggiata dai grani di pepe di Lampong, sprigiona fragranze intense di pascolo, nocciola e spezie aromatiche. Al palato è friabile e avvolgente, con note erbacee e floreali che si aprono con grazia e si prolungano come un'eco della natura. Il CANTINACCIO Antichi Sapori non è soltanto un formaggio: è il racconto di una cantina, di un territorio e di saperi antichi tramandati nel tempo. Un piccolo viaggio nella memoria della tradizione, da ascoltare lentamente ad ogni morso.



ROSA DEI VENTI

una storia d'altri tempi

Nelle nostre grotte, dove la pietra respira umidità e memoria, da sempre nasce un formaggio destinato a raccontare il vento. In questi luoghi antichi, scavati nella roccia, le forme riposano pazienti, mentre l'aria accarezza lentamente la loro maturazione. I Maestri affinatori, custodi di un sapere tramandato nel tempo, osservano e accompagnano con attenzione ogni forma. Con cura estrema trasformano i formaggi in numerosi dischi dallo scalzo basso, ognuno diverso dall'altro, ognuno con la propria storia. Quando giunge il momento giusto, quello che solo l'esperienza sa riconoscere, le forme vengono immerse nel vermouth bianco, come in un piccolo battesimo profumato di erbe, spezie e promesse. Il vino aromatico penetra delicatamente regalando al formaggio nuove sfumature, profumo e carattere. Anche la frutta secca, irrorata con lo stesso vermouth, viene preparata con cura e adagiata con pazienza sulla superficie del formaggio, disegnando anelli concentrici che si aprono come un fiore. Un lavoro paziente, quasi un rituale, che richiede tempo, precisione e rispetto per la materia. Quel disegno ricorda le antiche Rose dei Venti tracciate sulle mappe dei naviganti, simbolo di orientamento, viaggio e scoperta. È da questa influenza che prende vita il suo nome: un'intuizione nata dalla passione e dall'immaginazione, dal desiderio di dare ad un formaggio la forma del viaggio, il sapore dell'attesa e la dolcezza dell'incontro tra tradizione e creatività. Così, tra il silenzio delle grotte e il lavoro paziente delle mani esperte nasce la ROSA DEI VENTI di Antichi Sapori. Un formaggio che racchiude il fascino dell'attesa, il profumo della frutta e il ricordo delle rotte lontane.



Le torte di formaggio

ORIGINE DELLE TORTE DI FORMAGGIO

intuizione delle botteghe di un tempo

Un tempo nelle botteghe alimentari nulla andava perduto. Dietro il banco di legno consumato dal tempo, tra il profumo caldo del pane, l'aroma intenso dei salumi e la fragranza dei formaggi appena tagliati, viveva un sapere fatto di ingegno e riguardo per il cibo. A volte capitava che piccoli tesori non trovassero il loro acquirente: robiole morbide, formaggi freschi e cremosi. Ma in quelle botteghe nulla era mai davvero "avanzato", ogni ingrediente custodiva ancora una possibilità. Così i bottegai iniziarono a mescolare quei formaggi tra loro con dedizione e pazienza, talvolta aggiungendo ciò che la stagione donava: lamelle di frutta fresca, qualche noce croccante, mandorle o fichi freschi. Da quell'incontro spontaneo nasceva qualcosa di inatteso: la miscela veniva modellata con semplicità fino a prendere la forma di una torta. Poi arrivava il momento più creativo: la decorazione! Con mani attente e occhi pieni di gusto, i bottegai la impreziosivano con ciò che avevano a disposizione, trasformandola in una piccola meraviglia da esporre. E lì, tra le altre specialità della bottega, quella torta attirava gli sguardi, i clienti si fermavano incuriositi, chiedevano e assaggiavano. Ben presto diventò una richiesta attesa, soprattutto nei giorni di festa quando ogni tavola desiderava qualcosa di speciale. La torta veniva tagliata a tranci e confezionata elegantemente con ciò che si disponeva. Poi il tempo cambiò le regole.... con l'arrivo di nuove normative sulla sicurezza alimentare quella tradizione semplice e ingegnosa scomparve lentamente. Le vetrine si svuotarono di quelle creazioni spontanee e la loro memoria rimase custodita soltanto nei racconti dei vecchi bottegai. Ed è proprio da quella memoria che noi di Antichi Sapori abbiamo scelto di ripartire. Da oltre vent'anni abbiamo recuperato questa antica intuizione trasformandola in un progetto gastronomico contemporaneo. Le nostre creazioni nascono da una selezione rigorosa di ingredienti: nobili robiole piemontesi dalla consistenza vellutata, delicati formaggi a pasta molle e la raffinata casatella trevigiana che ne riveste e impreziosisce lo scalzo. Su questa base morbida e cremosa innestiamo sapori scelti con cura: frutta fresca o secca, carciofi grigliati, salmone affumicato, pistacchio crudo e molte altre combinazioni pensate per creare armonie nuove, equilibrate e sorprendenti. Nulla è lasciato al caso: Ogni miscela nasce da proporzioni precise e da una ricerca attenta dell'equilibrio tra consistenze e profumi. Le guarnizioni vengono realizzate, come un tempo, ancora a mano con pazienza e maestria, trasformando ogni torta in una piccola opera gastronomica capace di conquistare prima lo sguardo e subito dopo il palato. Così, da un'intuizione semplice delle botteghe di un tempo, prende vita oggi un prodotto che unisce memoria e innovazione. Perché non è soltanto una TORTA DI FORMAGGIO la nostra, ma il racconto di un'usanza ritrovata, reinterpretata per chi, oggi come allora, cerca nel cibo qualcosa che vada oltre il semplice gusto: una storia, un'emozione, un frammento autentico di cultura gastronomica.

TORTA ALLE PERE
una fetta di felicità da condividere

Nei nostri laboratori, dopo l'attenta selezione delle materie prime, tutto ha inizio.... ed è proprio lì che accade la magia: nasce la TORTA ALLE PERE. Strato dopo strato, i formaggi a pasta molle e la frutta fresca si incontrano, come due storie che si fondono. Le pere dolcissime, luminose e succose, vengono adagiate con eleganza sulla superficie come piccoli petali dorati. Infine, una carezza di gelatina di frutta le rende lucide, quasi brillanti, come se la luce del mattino si fosse fermata su di loro. Quando il lavoro è finito non sembra solo un prodotto gastronomico, ma una promessa di tavole imbandite durante i grandi banchetti, dove il brusio elegante degli invitati si interrompe per un attimo davanti a tanta bellezza. Una promessa del nobile buffet, dove qualcuno assaggia per curiosità e poi sorride sorpreso. Ma anche una promessa più semplice: quella di una merenda speciale in casa, quando ogni boccone diventa un momento da ricordare. Perché a volte, nelle cose fatte interamente a mano, non c'è solo il gusto, ma la pazienza, la passione, la ricerca e la cura. Ogni fetta è un piccolo pezzo di felicità da raccontare.



TORTA ALLE ARANCE E MELAGRANA

protagonista silente dei ricordi

Nel cuore della tavola imbandita, tra i calici attraversati dalla luce e profumi che narrano le stagioni, appare una piccola meraviglia gastronomica. È un prodotto firmato Antichi Sapori: la TORTA ALLE ARANCE E MELAGRANA. Sembra quasi provenire da una storia più antica, fatta di feste, incontri e convivialità. La sua presenza, con la superficie lucida e brillante come i mari del sud al tramonto, si fa subito notare: sottili fette di arancia disegnano cerchi dorati, mentre gli arilli di melagrana luccicano come rossi rubini, regalando riflessi che ricordano i mercati birmani nei pomeriggi più caldi. Quando arriva il suo momento, attorno alla tavola, si crea quasi un piccolo rito: gli ospiti si avvicinano incuriositi dai colori vivaci e dal profumo agrumato che si fonde alla dolcezza della frutta. Il primo taglio rivela immediatamente le piccole gemme rosse tra gli strati di formaggio, una consistenza morbida e invitante capace di unire la delicatezza delle robiole vaccine alla freschezza sorprendente dell'arancia e alla nota vivace della melagrana. Non è solo una torta, ma un momento perfetto per un grande banchetto dove ogni dettaglio conta, per un buffet elegante in cui i sapori devono stupire, oppure per una merenda speciale in cui la tavola diventa un piccolo teatro di piacere e scambio. Così, tra chiacchiere, brindisi e sorrisi, questa creazione diventa protagonista silente dei ricordi: il gusto che accompagna le feste importanti, le pause pomeridiane e gli spuntini condivisi in casa, quando basta poco per trasformare un semplice incontro in qualcosa di memorabile.



TORTA AL PISTACCHIO DI BRONTE

una piccola storia di gusto

Nei laboratori Antichi Sapori, dove il vento porta profumi di erbe e di festa, nasce un prodotto gastronomico speciale: la TORTA AL PISTACCHIO. Destinata non solo alla tavola, ma ai momenti che restano nella memoria. Non è una semplice torta di formaggio, ma una piccola celebrazione del gusto! La sua anima, fatta di formaggio di vacca a latte crudo con crosta lavata, si incontra con delicate robiole vaccine che insieme creano un equilibrio morbido e intenso. A legare il tutto arriva il pesto di pistacchio, vellutato e profumato, capace di avvolgere ogni boccone con una nota elegante e leggermente dolce. Quando la torta viene presentata sembra quasi un gioiello gastronomico. La superficie, decorata con pistacchi di Bronte crudi, interi, e una pioggia di granella di pistacchio, brilla come se raccontasse già la promessa di un gusto speciale. Chi la vede per la prima volta resta incuriosito; chi la assaggia rimane in silenzio per qualche secondo, sorpreso dall'armonia dei sapori. Nei banchetti importanti diventa la protagonista inattesa: tra vassoi e calici attira gli sguardi degli ospiti più curiosi. Nel buffet elegante viene tagliata con attenzione e condivisa tra sorrisi e conversazioni. Sa essere perfetta anche nei momenti più semplici: una merenda di riguardo, uno spuntino casalingo, una tavola apparecchiata per gli ospiti attesi. Così, questo prodotto nato dalle mani e dall'ispirazione di chi ama la vera qualità, continua a viaggiare di tavola in tavola, portando con sé una piccola storia di gusto, eleganza e convivialità. Perché alcune creazioni non servono solo per nutrire: servono per creare momenti indelebili nella memoria!



TORTA ALLA FRUTTA SECCA

una storia firmata Antichi Sapori

Alcune creazioni nascono per essere protagoniste, per stare al centro della tavola, per essere guardate con stupore prima ancora di essere assaggiate. Nei nostri laboratori, con la dovuta dedizione, la TORTA ALLA FRUTTA SECCA prende forma, completamente eseguita a mano con la passione e la sensibilità di chi lavora ingredienti preziosi. Il formaggio di vacca a latte crudo dalla crosta lavata e le morbide robiole vaccine, si incontrano in un equilibrio delicato, espressione di materie prime di grande qualità e di una tradizione che mette al centro il gusto più autentico. Una volta pronto l'impasto, con all'interno la frutta secca sminuzzata, arriva il momento più suggestivo, la decorazione finale: la superficie si trasforma in un intreccio di frutta secca e frutta disidratata, un mosaico di colori e profumi che ricordano i tiepidi pomeriggi di Ottobre, quando il sole si avvicina alla terra e colora di miele ogni paesaggio. La consistenza, come ogni torta, è morbida e avvolgente, quasi un invito all'assaggio. Non è una semplice torta, ma un piccolo capolavoro, uno scrigno gastronomico con all'interno profumi e sapori inediti. È una presenza elegante nei banchetti importanti, una protagonista nei buffet più raffinati, ma sa anche rendere speciale una merenda tra amici o uno spuntino in casa, quando il desiderio è quello di concedersi qualcosa di davvero speciale. Alcune cose non sono solo da mangiare, sono da vivere, da raccontare, da ricordare, come questa storia firmata Antichi Sapori.



TORTA AI CARCIOFI GRIGLIATI

quando la qualità incontra l'esperienza

Ci sono ingredienti semplici che raccontano la terra con una voce inconfondibile, il carciofo è uno di questi. Da sempre simbolo della cucina mediterranea, il carciofo racchiude un carattere unico: intenso, elegante e leggermente erbaceo. Un sapore che parla di stagioni, di campi coltivati con pazienza e di una tradizione gastronomica che sa trasformare ingredienti semplici in qualcosa di straordinario. Nei laboratori Antichi Sapori questa tradizione vive ogni giorno attraverso mani esperte e una conoscenza costruita nel tempo. È proprio questa esperienza che guida la scelta delle materie prime: ingredienti di grande qualità, selezionati con cura e rispetto per il loro sapore autentico. Nasce così la TORTA AI CARCIOFI: una preparazione salata che è prima di tutto un incontro tra caratteri. I formaggi vaccini cremosi e delicati si fondono con i carciofi grigliati, che con il loro profumo leggermente tostato donano profondità e personalità al gusto. Quando le miscele di formaggio sono finalmente pronte e la torta prende vita, arriva il tanto atteso tocco finale: la superficie viene impreziosita con una vellutata e artigianale crema di carciofi e con sottili fette di carciofo che ne esaltano l'identità e la bellezza naturale. Il risultato è una creazione gastronomica raffinata e sorprendente, dai colori caldi e accoglienti. Perfetta per le gastronomie più affermate, per la ristorazione d'élite, per i banchetti e buffet di grande importanza. Ma capace anche di trasformare una semplice merenda o uno spuntino casalingo in un momento speciale. E come sempre, quando la qualità incontra l'esperienza, ogni sapore diventa un racconto.... e questo è un racconto di proprietà Antichi Sapori.



TORTA AL SALMONE E GAMBERI

il profumo del mare lontano

C'è un sapere antico che vive ancora nelle mani di chi lavora con passione. Un sapere fatto di esperienza e di quella sensibilità che permette di riconoscere immediatamente una materia prima speciale. Nei laboratori Antichi Sapori le ricette non nascono mai per caso, ma dall'incontro tra competenza, rispetto per gli ingredienti e il desiderio di creare qualcosa che lasci il segno sulla tavola e nella memoria di chi assaggia. È così che nasce un prodotto gastronomico elegante e sorprendente: la TORTA AL SALMONE E GAMBERI. Tutto comincia con la selezione dei formaggi vaccini freschissimi a pasta molle, scelti con grande attenzione per la loro qualità straordinaria e per quella cremosità capace di avvolgere il palato con delicatezza. Poi arriva un ingrediente che porta con sé il profumo del mare lontano: il salmone selvaggio affumicato. Il suo sapore intenso si unisce ai formaggi in un equilibrio raffinato, frutto dell'esperienza di chi conosce profondamente l'arte di combinare i sapori. Quando la preparazione prende la forma di una torta avviene la trasformazione finale: la superficie viene ricoperta con una vellutata crema di salmone, ottenuta sminuzzando finemente il salmone selvaggio con olio extravergine di oliva. Sopra, come piccoli gioielli del mare, vengono adagiate code di gambero, talvolta pregiate mazzancolle, sgusciate con cura. Nasce così una creazione che sembra appartenere a una tavola importante di altri tempi: scenografica, raffinata, capace di attirare lo sguardo e di conquistare chi la assaggia. È una proposta pensata per le gastronomie di alta fascia, per il catering più affermato e per l'alta ristorazione. Una torta ideale per banchetti e buffet eleganti e per tutte quelle occasioni in cui la tavola diventa un momento di celebrazione. Una raffinatezza firmata Antichi Sapori.



I salumi



BACCUS

incontro tra tradizione e passione

Ci sono sapori che parlano di luoghi e di tempo. Tra le colline dei Monti Lepini, dove la roccia conserva la memoria del mare, il Nero Buono cresce e ne nasce un vino che racconta la luce, la terra e i segreti della natura. Nel suo bouquet dona frutti di bosco, spezie, legno e delicati accenni di liquirizia e cacao. Da questo vino prende vita il BACCUS, che non è un semplice prosciutto, ma una carezza del territorio. Le cosce di suino italiano pesante, allevato con amore nel sud del Lazio e nutrito con granaglie selezionate, dopo la conciatura affrontano mesi di paziente stagionatura. Poi riposano nelle cantine Antichi Sapori, immerse nelle barriques con il Nero Buono di Cori. Il vino penetra la carne, la avvolge, la trasforma. Al termine dell'affinamento le cosce vengono disossate con delicatezza, legate con cura, pronte per raccontare la loro storia. All'olfatto il BACCUS è caldo e avvolgente con note vinose, legnose e speziate. Al taglio il rosso carneo brilla e il lardello maturo si fa notare. Al palato è armonioso e persistente: sapidità elegante con retrogusto vinoso che rimane come un ricordo dolce e delicato. Il BACCUS è la poesia della carne e del vino, l'incontro tra tradizione e passione. Nato per chi vuole assaporare il tempo, l'arte e l'amore per il territorio.



PROSCIUTTO GRIGIONE

omaggio ad un sapere antico

Nelle antiche cantine Antichi Sapori il tempo trasforma, ed è proprio lì che nasce il Prosciutto GRIGIONE. Come facevano gli antichi norcini, quando la conoscenza si tramandava con le mani, abbiamo scelto di custodire le migliori cosce suine nazionali nel modo più antico e autentico: sotto la cenere di ulivo.... un rituale che profuma di storia e pazienza! Le cosce, lasciate stagionare in ambienti naturalmente aerati per 16/18 mesi, vengono conservate in grandi casse di legno coperte dalla cenere di ulivo. Lì restano per 4/5 mesi, protette e trasformate dal tempo. In quel silenzio il prosciutto acquista il suo carattere e quando finalmente viene alla luce il GRIGIONE racconta il suo viaggio: bazza generosa e superficie segnata dalla cenere. Al taglio la fetta è morbida con un lardello rosato che promette dolcezza. Il profumo è fragrante con speziatura elegante e lignea. Poi arriva il gusto: delicato, giustamente sapido, lungo, persistente, con finale erbaceo che resta nella memoria. Il GRIGIONE non è un prodotto qualunque, è una produzione limitata, fatta di tempo, tradizione e rispetto. È un omaggio ad un sapere antico che abbiamo scelto di non dimenticare!



SPECK AL PINO MUGO

un abbraccio di erbe e silenzio

C'era una volta, tra le vette silenziose dell'Alto Adige, una terra dove il vento che spira parla con i boschi. È lì che nascono i nostri SPECK AL PINO MUGO. Le migliori cosce provenienti da suini pesanti nazionali vengono aperte a scudo come antichi stemmi, affumicate lentamente su legno di faggio e speziate come vuole la tradizione del maso, custodendo il sapere delle generazioni. Ma la loro vera avventura comincia quando, dopo la lunga stagionatura all'aria fresca di montagna, gli speck arrivano nelle nostre mani e li affidiamo al tempo delle nostre cantine. Come in un racconto d'altri tempi li accogliamo uno ad uno: li vestiamo di erbe aromatiche montane come fossero mantelli incantati; li adagiamo in morbide sacche di cotone e poi li sistemiamo in grandi casse di legno tra le fronde fresche di Pino Mugo che sussurrano storie di boschi montani. Nelle nostre cantine il tempo è alleato: per oltre settanta giorni gli Speck riposano in questo abbraccio verde e balsamico, come un eroe che si prepara al suo destino. Assorbono profumi, si lasciano cullare dal buio e dalla memoria del legno. Quando l'incanto si compie, tolto dalle garze, si rivela come un tesoro appena scoperto: all'esterno il marrone caldo del legno e il verde delle erbe raccontano il suo viaggio; all'interno il rosso carneo intenso brilla accanto al lardello maturo. Al taglio sprigiona aromi di montagna, di resina e sottobosco. Al palato è armonia e meraviglia: una dolce sapidità che accarezza, una scia balsamica che rimane sospesa come l'ultima frase di una fiaba raccontata accanto al fuoco, quando fuori la neve cade lenta e il mondo sembra incantato. E così, da un sapere antico e da un lungo abbraccio di erbe e silenzio, nasce la nostra piccola magia. Non è solo uno Speck, ma una storia da assaporare.



LARDO FARCITO

quando il tempo si trasforma in emozione

Ci sono amori che nascono all'improvviso e altri che crescono lentamente giorno dopo giorno, nel silenzio. Il nostro LARDO FARCITO appartiene a questi ultimi, è il frutto di anni di dedizione, di mani esperte e di un'attesa rispettosa, perché solo il tempo, quello vero, sa trasformare una materia preziosa in pura emozione. Morbido, avvolgente, intensamente sensuale, il LARDO FARCITO si scioglie come una promessa mantenuta. Basta il calore di una fetta di pane, l'incontro con una bistecca fumante, una focaccia fragrante o un hamburger generoso, perché sprigioni tutta la sua anima. Non accompagna il piatto: lo corteggia, lo seduce, lo eleva. È per questo che lo chiamiamo "Sua Maestà", perché qui il grasso del maiale non è più semplice ingrediente, ma diventa salume nobile, consapevole della propria eleganza. La sua storia inizia lontano, in Andalusia, tra i profumi caldi della terra e la nobiltà dei capi Pata Negra, dove il lardo viene salato con delicatezza, accarezzato con erbe aromatiche e affidato ad una lunga stagionatura, durante la quale il tempo lo perfeziona. Quando la maturazione è compiuta avviene l'incontro più intimo con i pomodori secchi, le prugne, le albicocche e fichi secchi. Gli ingredienti si fondono come dolci ricordi, le noci e le lamelle di mandorla aggiungono profondità e carattere. Il tutto viene irrorato costantemente con vino Passito, goccia dopo goccia, come un gesto d'amore scandito, finché ogni aroma trovi il proprio posto e ogni sapore il proprio equilibrio. Il risultato è un salume che non chiede fretta, che va assaggiato lentamente, lasciato sciogliere, ascoltato. È dolce e sapido, rotondo e profondo, capace di restare nella memoria come una carezza. Straordinariamente buono in ogni impiego, il nostro LARDO FARCITO è dedicato a chi crede che il cibo sia emozione, racconto e intimità.



TOSCANACCIO

incontro sorprendente e generoso

Tra le colline dorate della Toscana, quando il sole accarezza la terra e il vento porta con sé il profumo delle vigne, nasce una storia fatta di tradizione, pazienza e passione. È la storia del TOSCANACCIO. Tutto comincia nei poderi di campagna dove un tempo i contadini, durante l'inverno, si riunivano nelle cucine scaldate dal camino. La lavorazione del maiale era un rito antico, un momento di condivisione e rispetto per la terra. Dai tagli più nobili del suino, ancora oggi, prende forma un impasto sincero arricchito da lardoni generosi, sale, pepe, aglio e vino rosso delle colline toscane. Le mani esperte insaccano l'impasto con cura nel budello naturale e lo legano uno ad uno, affidandolo alle fresche cantine dove il tempo compie la sua magia. Qui il salume riposa lentamente, mentre una sottile muffa bianca lo avvolge come un velo delicato e la stagionatura ne esalta i profumi più autentici. Quando la prima maturazione è compiuta, noi di Antichi Sapori lo accogliamo per un affinamento speciale: lo lasciamo riposare ancora per un mese appeso al fresco delle nostre cantine. Liberato dal budello viene adagiato sulle foglie di tabacco moro di qualità Kentucky, dove riposa a lungo arricchito da miele dorato e irrorato con autentico whisky scozzese. È un incontro intenso e sorprendente, in cui aromi diversi si fondono con equilibrio e carattere. Dopo quest'ultima attesa nasce il TOSCANACCIO. Viene fasciato con nuove foglie di tabacco, accolto nella rete di confezionamento e fatto riposare ancora al fresco per qualche giorno. Al taglio sprigiona profumi profondi e avvolgenti, con una dolcezza elegante che accompagna la sua anima rustica. Il TOSCANACCIO non è solo un salume: è una storia che nasce dalla terra, cresce con il tempo e vive nella passione di chi continua a custodirne la tradizione.



SALAME VINAIOLO

la passione tramandata nel tempo

Il nostro SALAME VINAIOLO racconta l'anima autentica dell'Abruzzo, dove tradizione e pazienza si incontrano. Nasce da carni selezionate di Suino Nero Aquilano, lavorate secondo ricette antiche, salate, pepate e insaccate in budello naturale. Dopo una prima stagionatura nel territorio abruzzese viene accolto nelle cantine Antichi Sapori dove inizia un nuovo viaggio. Li riposa ancora per circa due settimane fino a completa maturazione. Le mani sapienti degli affinatori ne seguono l'evoluzione, con cura e riguardo per i tempi di affinamento. Il salame incontra il Montepulciano d'Abruzzo: un'immersione lunga nelle botti ne trasforma il carattere, donando al salume riflessi violacei e profumi avvolgenti di frutti rossi maturi, spezie dolci e leggere note alcoliche. Al palato è morbido e armonioso, con una freschezza delicata che bilancia la ricchezza della carne e il carattere del vino. Ogni assaggio è un invito a lasciarsi avvolgere da un gusto profondo e persistente, che parla di cantine silenziose, di attese pazienti e di passione tramandata nel tempo.



CAPOCOLLO AL ROSMARINO

incontro tra Toscana e Agro Pontino

Si racconta che tra i poggi della Toscana, dove ogni cosa conserva il sapore delle origini, nasca un capocollo diverso da tutti gli altri. Non è un semplice salume, ma il risultato di una conoscenza tramandata segretamente dai norcini, di generazione in generazione. Gli abili salumieri, ancora oggi, selezionano la carne suina dagli allevamenti locali, la lavorano con dovuta cura, la salano e la conciano con procedimenti precisi, sempre uguali e sempre unici. Poi la avvolgono nel suo budello naturale, come si farebbe con qualcosa di prezioso, e la lasciano riposare in ambienti freschi. Passano i giorni, le settimane e il salume inizia a cambiare, a prendere forma, a raccontare già una prima storia fatta di cura e passione. Dopo un'attenta selezione il capocollo lascia la Toscana e arriva nelle cantine Antichi Sapori, luoghi accoglienti dove l'aria è fresca e carica di profumi di una volta. Viene accolto come un ospite importante e lasciato stagionare ancora, lentamente, fino a quando accade qualcosa di inatteso. Viene liberato dal suo budello, come se dovesse rinascere, e affidato a un nuovo incontro: quello con le erbe aromatiche. Tra tutte, il rosmarino dell'Agro Pontino, intenso e profumatissimo, che lo avvolge e lo trasforma. Per circa due mesi resta lì, immerso nei profumi, assorbendo ogni sfumatura, ogni respiro della terra. È un passaggio affidato alla conoscenza, quasi un segreto. Quando finalmente torna alla luce non è più lo stesso, è diventato il CAPOCOLLO AL ROSMARINO. Ha un profumo nuovo, profondo, elegante, dove ogni fetta racchiude il viaggio che ha compiuto: la Toscana, le mani dei norcini, le cantine, il rosmarino e il tempo. E così, chi lo assaggia, senza saperlo diventa parte della storia. Una storia fatta di tradizione, attesa e trasformazione. Una storia che non va letta, ma che va provata e raccontata.



SALSICCIOTTO ALLE ERBE

la montagna che diventa salume

Tra i monti selvaggi della Majella orientale, dove il vento porta con sé il profumo delle erbe di montagna, nasce una storia antica quanto la terra che la custodisce. Molto prima che le strade arrivassero fin lassù, le famiglie dei piccoli borghi ogni inverno, quando l'aria diventava più sottile, si radunavano nelle corti di pietra per lavorare ciò che la terra aveva donato loro: il prezioso suino nero d'Abruzzo, allevato allo stato brado tra i boschi. Da quel rito antico come il mondo nasce il SALSICCIOTTO ALLE ERBE. I tagli magri di suino nero ancora oggi vengono scelti con cura e uniti a una piccola percentuale di lardello, quel tanto che basta per custodire morbidezza e sapore. Le mani esperte li lavorano pazientemente, come facevano i vecchi norcini, seguendo una lavorazione antica. Dopo la prima stagionatura, quando la carne ha già iniziato a raccontare la sua storia, i salsicciotti arrivano nelle cantine Antichi Sapori. Qui accade la magia: liberati dal loro budello naturale vengono adagiati nelle casse di legno e disposti a strati tra le erbe aromatiche raccolte sulle pendici della montagna. Giorno dopo giorno la montagna entra nella carne: nascono note fresche, balsamiche e profonde. È come passeggiare tra i sentieri della Majella dopo una pioggia estiva, quando le foglie emanano il loro profumo più autentico. Quando finalmente il salsicciotto viene affettato rivela molto più di un semplice sapore. È un frammento della montagna; il lavoro di mani esperte; la memoria di una terra aspra e generosa. È soprattutto la promessa mantenuta da Antichi Sapori: custodire ciò che è vero, trasformarlo con sapienza e offrirlo come un'autentica emozione, capace di raccontare, in una sola fetta, tutta la forza e la poesia della Majella.





Antichi Sapori Srl

Via delle Molette, 25 - 00012 Guidonia Montecelio - RM
Sede operativa: Via delle Mimose, 36/A - 00013 Fonte Nuova - RM
Tel +39 06.87772153 - +39 380 5944766
E-mail: info@antichisaporifontenuova.com
www.antichisaporifontenuova.com

IT
Y4V6Y
CE