STORIA Caseificio storico della valle, in attività dal 1939. Alla fondazione aderirono ben 114 soci produttori, scesi a 40 nel 1960, 21 nel 1990. Attualmente i soci sono sei e conferiscono 20 000 quintali di latte. Dal 2006 è ini-ziata la linea di produzione di formaggi molli e filanti che ampliano ancora oggi la gamma offerta del caseificio.

ALLEVAMENTO E PRODUZIONE Le aziende associate, situate tutte in un contesto montano, utilizzano un'alimentazione a base di foraggi di prati stabili integrati con cereali. Lorenzo Ferrari, 38 anni, figlio dell'attuale presidente si occupa con passione anche della trasformazione delle paste filate e della parte commerciale dello spaccio e del caseificio.

Questo caseificio aderisce al progetto Qualità Prodotto di Montagna



TOP IL 24 MESI ha un ricco ventaglio organolettico che abbina, all'aroma di latte fresco e cotto, note vegetali, di noce moscata, pepe, frutta fre-sca (ananas, banana, pera matura) e secca. Finale piacevolmente e leggermente piccante.

DOVE ACQUISTARE

Agrinascente Via San Michele Campagna, 22 B - Fidenza (Pr) - Tel. 0524 522334 Letteria "55 Via Cayour, 16 - Fidenza (91 - Tel. 0524 534513) Salumificio La Coppa VIa Emilia Ovest - Fiorenzuola d'Arda (Pc) - Tel. 0523 983756

> Pagina della Guida relativa al Caseificio il Battistero



Nel nostro punto vendita:

Lunedi e venerdi, dalle 8.30 alle 19.30 Martedi, mercoledi, giovedi, sabato, domenica e festivi, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00.

> Al mercato degli agricoltori: Martedi mattina, Piazza del Mercato, Fornovo Taro.

Mercoledi mattina, Piazzale Lubiana, Parma.

> Sabato mattina, Via Imbriani, Parma.

Sul sito.

nella sezione "Negozio online", è disponibile una ricca selezione dei nostri prodotti.

Caseificio Sociale il Battistero Via Provinciale 94, 43040 Serravalle Ceno, Varano de' Melegari, (PR) - Italia. Tel. e Fax: 0525.552003

E-mail: caseificioilbattistero@alice.it www.caseificioilbattistero.it



CERTIFICAZIONI



Prodotto DOP dell'Unione Europea - marchio di tutela giuridica per alimenti che devono la loro qualità al territorio dove vengono prodotti.



Prodotto di Montagna del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano - garanzia di freschezza e genuinità fin dalle origini per stagionature oltre 24 mesi.



Prodotto 100% naturale del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano - alimento certificato privo di lattosio, additivi e conservanti.



Consorzio di Tutela del formaggio Parmigiano - Reggiano



Selezionato da Slow Food tra gli 8 caseifici della Provincia di Parma presenti nella Guida al Parmigiano-Reggiano, per l'alta qualità delle loro stagionature e la particolare vocazione e attitudine alla vendita diretta al consumatore.

RICONOSCIMENTI

· Medaglia d'oro - World Cheese Awards 2015 per il migliore formaggio al mondo (Parmigiano-Reggiano 60 mesi), nella categoria "oltre 30 mesi".

 Premio San Martino d'argento 2015. dal Comune di Varano de' Melegari, per la valorizzazione del territorio.



CASEIFICIO SOCIALE IL BATTISTERO

Alla corte del Re dei formaggi





LA NOSTRA STORIA

Il Caseificio il Battistero nasce nel 1939, a due passi dal Battistero di Serravalle, uno dei più antichi e affascinanti luoghi di culto della provincia di Parma (IX sec.). Siamo ai piedi degli Appennini, lungo il fiume Ceno: un territorio ricco di boschi, prati e acque, e lontano da insediamenti industriali. Un tempo, i soci portavano il latte a dorso di mulo. In più di 70 anni di continua attività il caseificio si è ingrandito, modernizzato e adeguato alle norme che garantiscono qualità e sicurezza del prodotto; ma i casari percorrono le stesse strade, raccolgono il latte, e lo trasformano in prezioso Parmigiano-Reggiano con la stessa passione e abilità di sempre.



PARMIGIANO-REGGIANO: OTTO SECOLI DI BONTÀ, OTTANT'ANNI DI SICUREZZA

Si dice che il Parmigiano-Reggiano sia stato creato dai monaci benedettini, nel Medioevo, per conservare a lungo il latte. Infatti, la sua stagionatura può durare oltre 70 mesi: il giusto tempo per diventare tanto saporito, digeribile e nutriente. È un simbolo della Food Valley, giustamente famoso nel mondo, fatto solo con latte vaccino crudo, prodotto e lavorato nei luoghi d'origine. Dal 1934 il Consorzio di Tutela ne garantisce con norme severe l'origine, la sicurezza e l'alta qualità.



IN MONTAGNA C'È PIÙ GUSTO!

Il Caseificio il Battistero produce Parmigiano-Reggiano di montagna, fatto solo con latte di vacche allevate in modo non intensivo, in Val Ceno e Val Pessola. I mangimi salutari e l'ambiente pulito dell'Appennino permettono agli animali di dare latte di qualità, che viene lavorato esclusivamente a mano e stagionato in loco.





VISITE, LABORATORI, DEGUSTAZIONI

Oltre a produrre e vendere i nostri formaggi ci piace far vedere come lavoriamo, e far toccare con mano alle persone i nostri prodotti. Per questo proponiamo degustazioni del nostro formaggio, abbinato a tante sfiziose specialità, visite guidate su prenotazione per gruppi e famiglie, e laboratori didattici per la scuola primaria, nei quali i bambini imparano come nasce il Parmigiano-Reggiano, facendolo con le loro stesse mani. La nostra sala degustazioni è disponibile anche per convegni, incontri ed eventi.



NOSTRI PRODOTTI

IL PARMIGIANO-REGGIANO...

- Parmigiano-Reggiano di Montagna, 14/16 mesi; giovane e tenero.
- Parmigiano-Reggiano di Montagna mezzano 16/23 mesi: dolce e fresco.
- Parmigiano-Reggiano di Montagna. 24 mesi: dolce e aromatico, profumato di erbe.
 - Parmigiano-Reggiano di Montagna Extra, 30 mesi: gusto pieno, calibrato.
 - Parmigiano-Reggiano di Montagna da 36 fino a 72 mesi: gusto intenso e ricco grazie alla lunga stagionatura. Ottimo non soltanto da grattugiare, ma anche da servire a pasto.
 - Elisir di Parmigiano: crema spalmabile di Parmigiano misto a varie stagionature, grattugiato e impastato a mano con olio d'oliva, da provare anche nella versione al peperoncino.

...E TUTTI GLI ALTRI

Scamorza dolce o affumicata, caciotta, caciocavallo, mozzarella, ricotta, stracchino, burrata, tosone, mascarpone, burro, yogurt, crema catalana, panna cotta, budino al cioccolato; salumi, conserve, miele, vini e aceto balsamico.

VARANO DE' MELEGARI Il Battistero

Via Provinciale, 94 - Frazione Serravalle Ceno Tel. 0525 552003 caseificioilbattistero@alice.it www.caseificioilbattistero.it







vende su internet

casaro Roberto Minnella titolare e/o presidente Tullio Ferrari orari di vendita 8-12.30/15-19.30

allevamenti conferenti il latte 6 + 2 non soci altimetria montagna. razze frisona, bruna, pezzata rossa, incroci rimonta interna alimentazione foraggi solo foraggi autoprodotti sì

solo latte aziendale e/o dei soci no latte diviso/latti uniti latte diviso

ciagionatura aziendale/magazzino aziendale

sugionature/linee di prodotto 12, 24, 36, 40, 50, 70 mesi

altri prodotti in vendita ricotta, crema di Parmigiano Reggiano, mozzarelle e scamorze di produzione propria, salumi, funghi, mieli, confetture