



Selezione GustERA

Ad Acciaio di Fauglia la grande opera della Cittadella del Formaggio. La Famiglia Busti si proietta nel futuro con la forza della tradizione e la sapienza del passato.

Nella selezione "Sapori d'Autunno", creata per rappresentare la provincia di Pisa nelle sue punte di eccellenza agro-alimentare, non poteva mancare il Caseificio della Famiglia Busti ad Acciaio, Fauglia. Il grande merito che riconosco a questa azienda è quello di essere riuscita a contrastare, se pur in piccola parte, lo strapotere dell'industria con prodotti che mantengono integri, carattere, salubrità, genuinità e l'artigianalità di formaggi che sono ancora realizzati tutti a mano. Grazie a questi valori e rispettando la tradizione pastorale toscana sono riusciti nel tempo, a realizzare dei numeri importanti, grazie anche al supporto di strumentazioni moderne, che permettono presenza e diffusione dei prodotti su larga scala. La "Cittadella del Formaggio" ad Acciaio nasce per questo, per fare fronte all'aumento di richiesta, senza compromessi con la qualità.

Il nuovo Caseificio, inaugurato nel 2011, è un'opera gigantesca, un sogno divenuto realtà. La superficie è di 5200 metri quadri distribuiti su due livelli, visitarli lascia a bocca aperta, ogni sala ha una sua funzione specifica ed è impressionante l'igiene e la pulizia adottate: in tutto lo stabilimento, si accede solo con mascherina, camice e copriscarpe, come se si fosse in una sala operatoria. Il piano terra è dedicato alla parte produttiva e al confezionamento. Il primo piano è riservato all'affinamento e stagionatura dei formaggi con celle a temperatura e umidità controllate, grazie all'innovativa tecnologia che rispetta la naturalità



Pecorino Toscano Dop, il migliore è quello della Famiglia Busti. A delubarlo è stato pochi giorni fa il Trofeo CaseoArt 2016 di Pandino, è l'ultimo in ordine cronologico dei tanti riconoscimenti qualitativi. In foto Stefano Busti mostra con orgoglio il prestigioso premio insieme al formaggio vincitore.

del prodotto. Quest'aspetto è essenziale in quanto permette grande affidabilità qualitativa da forma a forma; per ogni formaggio viene studiata la condizione ambientale ideale, non è infatti possibile confidare nella benevolenza del tempo perché essa si verifica. Questo ovviamente vale per molte tipologie casearie ma non per tutte. Alcune in particolare si formano in microclimi insostituibili come per il Pecorino Roncione a Latte Crudo, il quale affina circa 90 giorni, adagiato su assi di legno e paglia, in una grotta di tufo (necessaria per equilibrare l'umidità) destinata a quest'uso fin dal 1700. Il Pecorino Busti, Fosse Venturi che non può prescindere dall'interramento nella roccia arenaria di Sogliano al Rubicone o ancora il Pecorino Metello stagionato in Garfagnana, a Metello, il paese d'origine della Famiglia Busti, un piccolo borgo a 1000 metri di altitudine. Ma tutto ciò è solo la parte conclusiva della creazione di un formaggio: un maestro caseario del calibro di Stefano Busti, che ha ereditato dal padre e dal nonno i segreti del mestiere (l'attività inizia nel 1955), oggi affiancato dai figli Marco e Benedetta, sa bene che un grande prodotto si ottiene solo con una grande qualità delle materie prime.

Il latte, ovino, vaccino e caprino, (si parla mediamente di circa 35.000 lt al giorno per la realizzazione di oltre 50 referenze) è proveniente da allevamenti di qualità selezionati, in grado di dare identità, certificazione e tracciabilità al prodotto. Requisito fondamentale è la professionalità del personale, ognuno dei circa 60 dipendenti ha un compito specifico ed è stato formato con le competenze per svolgerlo; da che mondo è mondo è sempre la squadra che permette di essere vincenti!

Altro virtuosismo aziendale è il forte legame con il territorio e il rispetto della filosofia del chilometro zero. Tutto ciò che serve viene selezionato e acquistato da chi lo produce al meglio il più vicino possibile. Non fa eccezione addirittura il sale, dato che viene utilizzato esclusivamente quello delle saline di Volterra.

Enrico Bimbi "Enogastronomo"

Lo spaccio aziendale e il ristorante Il Rifocillo

La "Cittadella del Formaggio" è stata creata da Stefano Busti per essere anche un luogo di incontro, di comunicazione, di contatto diretto con il pubblico. Ecco che in questa funzione è stato realizzato un ricco spaccio aziendale di impostazione moderna, dove oltre a tutti i formaggi della Famiglia Busti si può trovare un corner di eccellenze toscane, vini inclusi, riunito secondo un piano integrato della filiera. L'ampia libertà per l'acquisto si combina piacevolmente con l'orario continuato e la possibilità di degustare i prodotti sul posto. Per assaporare con calma non solo i Formaggi Busti ma anche altre prelibatezze realizzate con prodotti a Km 0, basta salire al primo piano dove, in una sorta di soppalco con apertura centrale sullo spaccio, troviamo il ristorante Il Rifocillo. Dotato anche di una bellissima terrazza di 300 metri quadri che si affaccia sulla campagna circostante, ideale nella stagione estiva.

Il ristorante rispetta la filosofia del progetto: serve e cucina solo i prodotti virtuosi della filiera presenti al negozio. Pasta, salumi, verdure, legumi, tutto il meglio dalla nostra terra. Per la cottura delle carni viene utilizzato un grande braciere a vista, che dona calore e un tocco rustico alla sala. Il locale dispone anche di un forno a legna per pizze a chilometro zero realizzate con farine biologiche locali e lievito madre.

Enrico Bimbi "Enogastronomo"



*Desideri
dal 1958*

**MACELLERIA - GASTRONOMIA
CATERING - PRANZI VELOCI**

Via Tosco Romagnola, 212/D
56026 Pontedera (PI) - Italy - tel. +39 0587 212250
www.desideri1958.com - info@desideri1958.com



SERGIO FALASCHI

www.sergiofalaschi.it

**FALASCHI
SERGIO & C. SAS**

Sede legale:

Via A.Conti 16
San Miniato (PI)

Laboratorio:

Via Marzana 8/F 56028
San Miniato (PI)
tel. 0571 408153



**FORMAGGI
della
FAMIGLIA
BUSTI**
FAUGLIA PISA ITALIA

Lo Spaccio aziendale

Per informazioni:

negozio@caseificiobusti.it

Tel. +39 050 657079

Il Rifocillo
sapori e profumi toscani

Il Ristorante

Per prenotazioni:

www.ilrifocillo.it

Tel. +39 050 6201347

Cell. +39 342 6165421

COL DI CONCA SOC. AGR.



*Una realtà che nasce dalla passione
Success built on passion*

Vi aspettiamo:

12 Maggio presso il Ristorante Enoteca la Cantinetta vini (Pontedera)

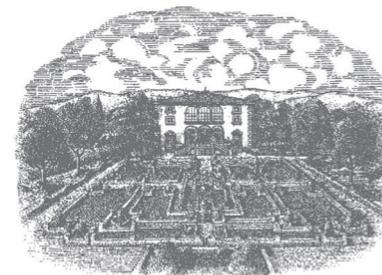
29 Maggio A Cantine Aperte presso le cantine Degli Azzoni La Rotta - Pontedera

12 Giugno Mangialonga Comune di Pontedera presso Madonna di Ripaia Treggiaia

COL DI CONCA Via di Montalto n.12 Treggiaia (Pisa)
tel.329-8148032



VARRAMISTA®



*Produzione e vendita vino ed olio,
degustazioni guidate, ospitalità turistica*

Fattoria Varramista Spa
Via Ricavo Loc.Varramista,
Montopoli in Val d'Arno (Pi) 56020
tel. 0571/44711
www.varramista.it-info@varramista.it



Life For Music