

# КОЛЛЕКЦИЯ СЫРОВ

ОТ ПАОЛО ФЕРРАЗОН

КНИГА ТРЕТЬЯ

---

СЕМЬ ИЗБРАННЫХ СЫРОВ:

PUZZONE DI MOENA;  
CACIOTTA FRENTANA;  
FORMAGGELLA DEL LUINESE;  
CACIOTTA D'URBINO;  
FROMADZO VALLE D'AOSTA;  
VASTEDDA;  
TALEGGIO

*ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И  
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО  
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ  
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.*

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ  
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

**От автора.**

Третья книга «Коллекция сыров от Паоло Ферразон».

Книга ,которая несет много информации к размышлению и вдохновляет на творчество.

Семь сыров со своей историей и своими особенными процессами производства.

Возможность познакомиться с регламентами Италии на русском языке, узнать нюансы, которые нельзя увидеть даже посетив производство.

Как всегда наша с Паоло работа направлена на продвижение знаний об аутентичном сыроделии.

Надеюсь, что и в этот раз у вас будет много открытий!

**Список описанных в книге сыров:**

Вонючка из Моэны (Puzzone di Moena).....	4
Качотта Френтана (Caciotta Frentana).....	28
Формаджелла Дел Луинесе (Formaggella del Luinese).....	42
Кашотта д'Урбино (Casciotta d'Urbino).....	60
Фромадзо Валле д'Аоста (Fromadzo Valle d'Aosta).....	78
Вастедда (Vastedda).....	94
Таледжо (Taleggio).....	120
Контакты.....	149

# ВОНЮЧКА ИЗ МОЭНЫ

---

PUZZONE DI MOENA

ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И  
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО  
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ  
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ  
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

## Введение.

**«Секретный» итальянский сыр с мытой коркой и это не Талледжо!**

Да, в Италии знакомы с этой техникой аффинажа, причем в разной степени ее применяют при созревании разных сыров, но ярко выражена эта техника в двух случаях:

Талледжо и «Puzzone di Moena» (вонючка из Моэны).

Талледжо довольно известный и популярный сыр в России, а вот «Вонючку» еще мало знают и очень зря!

Есть в ней что-то от «Головы Монаха», но на наш взгляд, интересней!

И сегодня вы узнаете секреты этого редкого сыра.

Как обычно, всю информацию о процессе производства мы черпаем из регламента сыра, который строго указывает на соблюдение основного правила: привязка к территории.

Именно это делает сыр неповторимым и аутентичным.

Очень мало сыроварен имеют разрешение на производство «Вонючки из Моэны».

Это сыр, который нельзя купить в каждом магазине, его производство ограничено по многим мотивам, в том числе: очень небольшое количество авторизованных производителей и особенности аффинажа.

Не многие производители могут себе позволить роскошь содержания подвалов с условиями для роста микрофлоры мытой корки.

Есть два вида данного сыра, произведенный в авторизованных сыроварнях и изготовленный непосредственно на выпасе (malga).

Как уже было упомянуто в других статьях, места сезонного выпаса стада обычно оборудованы всем необходимым для изготовления сыра в походных условиях.

До недавнего времени всего 4 сыроварни имели авторизацию на производство сыров с маркой DOP (защищенное происхождение).

Не так просто ее получить, производитель берет на себя ответственность за контроль и соответствие всего процесса, начиная от территории производства молока, кормление животных и, разумеется, соблюдение технологии производства и аффинажа.

Так рождается аутентичный сыр.

# КАЧОТТА ФРЕНТАНА

---

CACIOTTA FRENTANA

*ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И  
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО  
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ  
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.*

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ  
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

## Введение.

### Такая не простая Качотта.

Принято считать, что сколько существует сыроделен, столько же и типов качотты можно найти в Италии, что “caciotta” -означает «головка сыра» и не более того.

Часть правды в этом есть, но когда начинаешь углубляться в историю сыроделия, все приобретает другой образ.

У каждого сыра есть история, у качотты тоже.

То, что нам с Паоло удалось найти, вы узнаете сегодня.

Поиск информации о задокументированных сырах привел нас к обнаружению сыра под названием «Качотта Френтана» и к ее очень древнему происхождению.

Думаю, что в случае с качоттами и поиске «самой правильной технологии», нужно все же руководствоваться древностью происхождения сыра, что бы немного приблизиться к истине.



# ФОРМАДЖЕЛЛА ДЕЛ ЛУИНЕСЕ

---

FORMAGGELLA DEL LUINESE

ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И  
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО  
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ  
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ  
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

## **Введение.**

Еще один сыр из коллекции Паоло Ферразон.


Выбор пал на этот сыр, так как среди наших читателей много владельцев коз, а значит изготовление козьего сыра наиболее интересно.

Уже достаточно описано французских технологий, а вот альтернатив не так много.

Сегодня, вашему вниманию, итальянский вариант переработки козьего молока.

Все, что описано ниже, взято из итальянских регламентов для создания сыра, данные регламенты предоставляются в комиссию, которая присваивает сырам знак защищенного происхождения. (DOP)

*Так же, обратите внимание на тщательность изучения растительности пастбищ. Залог создания ценного и ценящегося продукта.*



# КАШОТТА Д'УРБИНО

---

CACSIOTTA D'UBINO

*ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И  
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО  
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ  
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.*

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ  
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

## **Вступление.**

Наш следующий сыр с интересным названием.

Можно подумать, что просто произошло недоразумение и одну букву в слове Качотта, просто заменили на другую.

Но нет, это не случайность.

Именно так и называется этот сыр: КаШотта.

Давайте узнаем о нем побольше.

# ФРОМАДЗО ВАЛЛЕ Д'АОСТА

---

FROMADZO VALLE D'AOSTA

*ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И  
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО  
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ  
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.*

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ  
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

## Вступление.

Следующий аутентичный итальянский сыр в коллекции

•  
Ему даже не пришлось давать особого названия.

Свое звание DOP он получил по слову «сыр» на диалекте

Регион Валле д'Аоста находится на границе со Швейцарией и Францией и в диалекте региона присутствуют созвучные французскому языку слова.

Одно из них: fromadzo.

Так и родился сыр защищенный по происхождению Фромадзо Валле д'Аоста.

Только в 1995 году сыру присвоено Название Защищенное По Происхождению (DOP).

Регион, на территории которого производится данный сыр: Valle d'Aosta.

# ВАСТЕДДА

---

V A S T E D D A

ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И  
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО  
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ  
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ  
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

## Вступление.

Существуют 2 вида этого сыра.

Один вариант «Vastedda della valle del Belice», сыр, который имеет защищенное название по происхождению и регламент, который описывает подробно происхождение сыра и метод его производства и второй вариант «Vastedda Palermitana».

Первый вариант производят из овечьего молока, а второй- из коровьего. Оба варианта производят на Сицилии.

Так как более подробно в итальянских первоисточниках описан первый вариант, я напишу о нем, в случае необходимости будут внесены ремарки и пояснения.

Знание, что существует аналог из коровьего молока, дает нам возможность применения этого регламента в ваших условиях, то есть- пользуясь имеющейся информацией, сделать сыр из коровьего молока, а может быть, почему нет, из козьего.



# ТАЛЕДЖО

---

TALEGGIO

ОТ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И  
МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ДО  
АФФИНАЖА НА ОСНОВЕ  
РЕГЛАМЕНТОВ СЫРОВ.

ЛОСЕНКОВА ЮЛИЯ  
ПАОЛО ФЕРРАЗОН

## Вступление.

Все, что можно было взять из регламента этого сыра, представлено подробно в этой брошюре.

Некоторые нюансы, не озвучены в регламенте и они получены от сыроделов или из документов, которые удалось найти, и которые можно считать так же первоисточниками, как и сам регламент сыра.

Наша цель рассказать как можно больше об аутентичных сырах, научить отличать аутентичный сыр от авторского, развить саму идею возможности создания аутентичного сыроделия в России, основываясь на итальянском и мировом опыте.

Наши с Паоло публикации — основа этой работы.



**Третья книга Коллекции подошла к концу, надеюсь, что и в этот раз вы нашли для себя важные нюансы, которые помогут вам на пути сыроделия.**

*Для большего понимания процессов и того, как же из молока можно сделать настоящий, аутентичный продукт, можно узнать на моих семинарах.*

**Семинары:** <https://authenticfoodworld.com/>

**Книги о сырах и сыроделии :**  
<https://cheesebook.online>

**Эксклюзивный контент о сырах:**  
<https://boosty.to/sekretsir>

**По вопросам сотрудничества :**  
[cheesebook.online@gmail.com](mailto:cheesebook.online@gmail.com)

**Следите так же за информацией в соц.сетях.**

**Телеграм:** <https://t.me/sekretysiraLosenkovaJulia>

**В Контакте:** <https://vk.com/sekretcheese>

**Инстаграм:** @web\_cheese  
@cheesebook.online

## ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА:

### ПЕЧАТНАЯ КНИГА: "ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ: ВСЕ О КАНЕСТРАТО"

СЕМЬ РАЗНОВИДНОСТЕЙ КАНЕСТРАТО  
ДОСТУПНА ТОЛЬКО В РОССИИ.



## ЭЛЕКТРОННЫЕ КНИГИ:

### "СЕКРЕТЫ СЫРА" ДЛЯ НОВИЧКОВ

ОПИСАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
20-ТИ СЫРОВ ДЛЯ ДОМА + ТЕОРИЯ



### "ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ: ВСЕ О МОЦАРЕЛЛЕ"

ДЕВЯТЬ ВИДОВ МОЦАРЕЛЛЫ  
НАПИСАНА В СОВАВТОРСТВЕ С ПАОЛО ФЕРРАЗОН



ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА:

ЭЛЕКТРОННЫЕ КНИГИ:

"КОЛЛЕКЦИЯ СЫРОВ  
ОТ ПАОЛО ФЕРРАЗОН, КНИГА ПЕРВАЯ

ДЕВЯТНАДЦАТЬ

УНИКАЛЬНЫХ СЫРОВ И ИХ ОПИСАНИЕ

\*ОСНОВАНО НА РЕГЛАМЕНТАХ



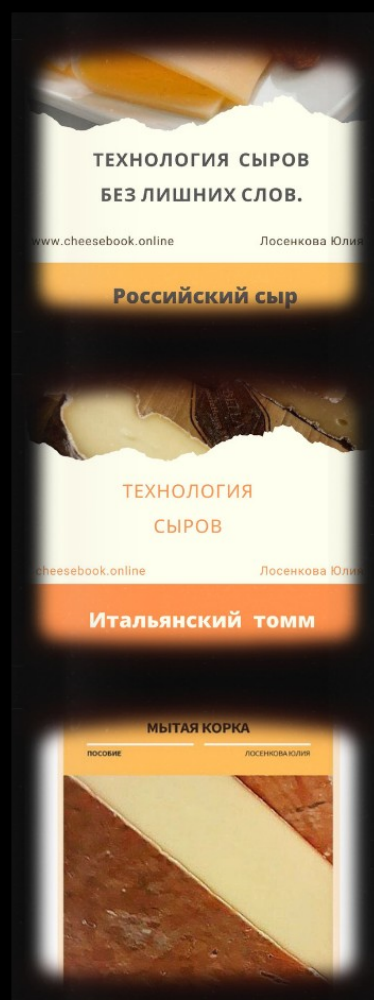
МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОСОБИЯ:

"ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОММ"

"РОССИЙСКИЙ СЫР"

АФИФНАЖ: "МЫТАЯ КОРКА"

ПОДРОБНЫЙ АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИИ  
И ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА.



[HTTPS://CHEESEBOOK.ONLINE](https://cheesebook.online)

ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА:

ЭЛЕКТРОННЫЕ КНИГИ:

"СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ:

КНИГА ПЕРВАЯ

МОЛОКО, БАКТЕРИИ, ФЕРМЕНТЫ  
И ДРУГИЕ ДРУЗЬЯ СЫРОДЕЛА



"СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ:

КНИГА ВТОРАЯ

ПРОЦЕССЫ В СЫРЕ.  
ОТ НАЧАЛА ДО СОЗРЕВАНИЯ



"СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ:

КНИГА ТРЕТЬЯ

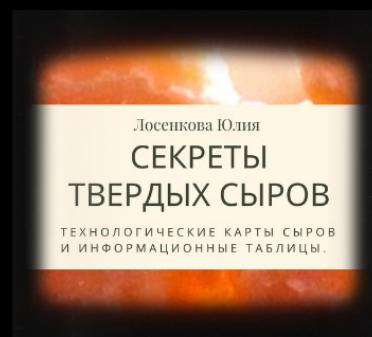
СОЗРЕВАНИЕ, ВЫДЕРЖКА,  
АФФИНАЖ



"СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ:

КНИГА ЧЕТВЕРТАЯ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ СЫРОВ  
И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТАБЛИЦЫ



[HTTPS://CHEESEBOOK.ONLINE](https://cheesebook.online)

ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА:

КНИГИ НА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКАХ:

ПЕЧАТНАЯ КНИГА:

"ТАЈНЕ СИРА"

"СЕКРЕТЫ СИРА" ДЛЯ НОВЧИКОВ  
НА СЕРБСКОМ ЯЗЫКЕ



ЭЛЕКТРОННОЕ ПОСОБИЕ:

"CREMA DI FORMAGGIO FUSO"

ТЕХНОЛОГИЯ ПЛАВЛЕННОГО СИРА  
НА ИТАЛЬЯНСКОМ ЯЗЫКЕ



[HTTPS://CHEESEBOOK.ONLINE](https://cheesebook.online)