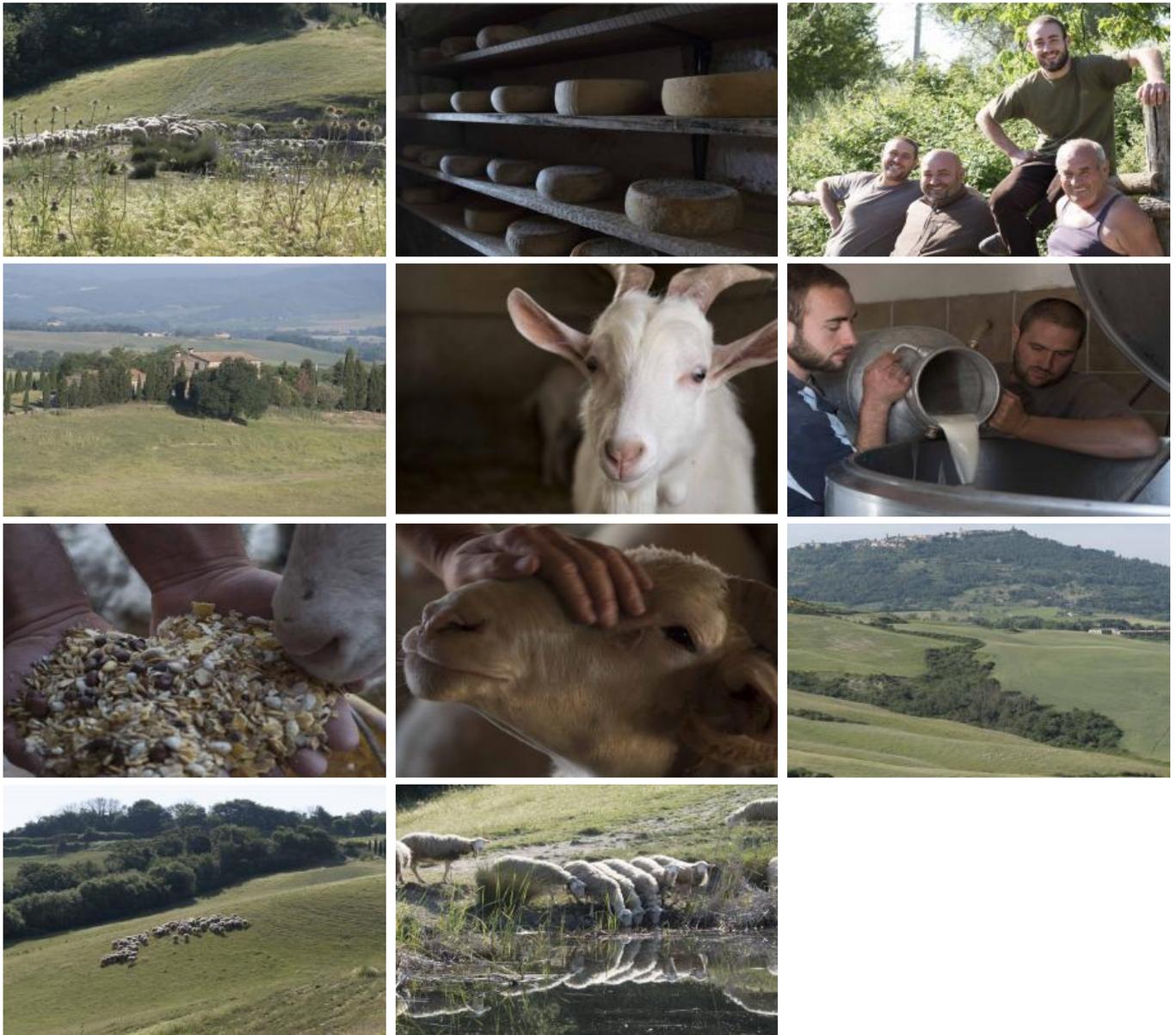


Fior di Montalcino



La Fattoria

Il nome della **famiglia Chironi** affonda le sue radici in Sardegna, luogo in cui la pastorizia è un'attività principale ed è lì che nasce la nostra storia ...nel lontano dopoguerra, il nonno Pietro Chironi, inizia a lavorare il latte appena munto in una casa di montagna, costruita in legno, dentro la quale conservava tutta l'attrezzatura necessaria per preparare il formaggio; riuniva i figli attorno al focolare e iniziava a lavorare spiegando loro minuziosamente ogni dettaglio e ogni segreto per produrre un ottimo formaggio.

Nonostante il duro lavoro di nonno Pietro i guadagni non erano tali da poter supportare le necessità di una famiglia, per tale motivo nei pensieri del nonno c'era sempre la triste

possibilità di dover abbandonare la Sardegna, per poter costruire ai propri figli un futuro migliore. Fu così che nel 1958 vendette le capre e acquistò le pecore e dopo due anni, il 15 giugno 1961, con un veliero, salpò in direzione di Talamone con i figli, il gregge, il cane e il somaro e navigò per tre lunghi giorni in mare aperto. Una volta arrivato a Talamone si diresse in provincia di Siena, in un podere chiamato Fior di Siena, nelle vicinanze di un piccolo paese denominato Chiusure, nel quale iniziò a stabilirsi.

L'anno successivo si trasferì a Buonconvento, nell'azienda le Sale, formata da quasi 100 ettari di seminativo e 4 poderi, luogo in cui decise di mettere radici. Era la prima famiglia sarda a stabilirsi nella zona. L'attività principale che praticava era l'allevamento, seguito dall'agricoltura ed è grazie ai suoi formaggi, stagionati in modo naturale nella cantina sotto il podere, che riuscì a creare qualcosa di unico, che venne tramandato ai figli e adesso ai nipoti, con il valore aggiunto della tradizione e dei valori, che contraddistinguono la storia della famiglia.

Oggi, Francesco, Pietro, Giovanni e Raimondo conducono l'azienda con lo stesso amore e gli stessi ideali tralasciati nel tempo.

Gli animali

Già dal 1970 le nostre pecore pascolano su terreni direttamente coltivati con metodo biologico. L'azienda dal 2015 è stata convertita a regime Biologico con certificazione ICEA. L'allevamento è funzionale, tra animali e terreno il collegamento è garantito dalle seguenti caratteristiche:

- Il numero di animali per ettaro di pascolo è molto ridotto, tale da garantire un rapporto ottimale.
- Il 70% dell'alimentazione proviene dall'azienda ed è di nostra produzione, il restante 30% viene acquistato da produttori certificati a KM0.
- La coltivazione dei campi avviene in modo biologico e assente da OGM.
- Il ciclo di riproduzione è tendenzialmente chiuso per garantirne la qualità.

La stalla è composta da due grandi corridoi centrali nei cui lati esterni riposano gli animali e vengono alimentati, nel periodo invernale, mediante stabulazione fissa, mentre nel periodo estivo si utilizza il metodo di allevamento al pascolo con una piccola integrazione all'interno della stalla.

Due corsie centrali vengono utilizzate per condurre le pecore alla mungitura meccanizzata, il latte mediante circuito chiuso completamente in acciaio, raggiunge la sala refrigerata senza alcun contatto con agenti esterni.

Produzioni

Macina

Fresco, viene venduto a circa un mese della produzione. Il nome è stato inserito per tenere alto il valore che noi diamo alla nostra azienda.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

Lavorazione: pastorizzazione del latte a 72° C per 30° raffreddamento a 36 – 38° C aggiunta dei fermenti e sosta di fermentazione, aggiunta caglio e coagulazione, scarico negli stampi, stufatura, salatura a secco, stagionatura in cella a 10° C per 7/20 giorni.

Provalo così: come antipasto o per arricchire un aperitivo, abbinato a miele di acacia o millefiori, con marmellata di frutti rossi, peperoni o cipolle di Tropea. In purezza con fave fresche e verdure crude. Spalmato sulla bresaola o in forno su crostoni di prosciutto crudo, pancetta o salsiccia. Ottimo fine pasto con cubetti di mela e noci fresche.

Bagnato da un buon novello o un rosso leggero o con vini bianchi secchi e pinot.

Arciere

Semi stagionato; un formaggio che viene venduto a circa quattro mesi dalla sua produzione; è un formaggio veramente particolare, che grazie alla sua genuinità è ottimo consumato in purezza nonostante i suoi 4/5 mesi di stagionatura. Data l'importanza di questo formaggio, in cui non deve essere

sbagliato niente in ogni suo passaggio di formazione, per non avere variazioni di gusto, si è deciso di rappresentarlo dandogli il nome di ARCIERE, colui indica la figura più nota e importante a Montalcino, che aggiudica la Sagra del Tordo, al proprio quartiere, manifestazione conosciuta in quasi tutto il mondo.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; trattato in superficie con olio di oliva.

Lavorazione: pastorizzazione del latte a 72° C per 30° raffreddamento a 36°-38° C aggiunta dei fermenti e sosta di fermentazione, aggiunta caglio e coagulazione, scarico negli stampi, stufatura, salatura a secco, stagionatura in cella a 10° C per almeno 120 giorni.

Provalo così: è ottimo consumato in purezza, ma merita sicuramente provato con frutta secca sotto miele come noci, mandorle o nocciole. Perfetto connubio con fichi, uva sultanina e castagne, molto adatto a scaglie su un letto di sottili fette di porcino crudo con un filo d'olio di oliva.

Abbinato a bianchi secchi e pinot e nella versione dolce con passito o vin santo.

Stagionato; un formaggio che non viene venduto prima dei 13 mesi, periodo che serve a far maturare tutti i sapori, avvolti da una consistenza non troppo dura e con un retrogusto dolciastro. Il nome va ad indicare con più facilità all'acquirente il tempo della stagionatura del formaggio, cercando di richiamare l'attenzione su questo prodotto che si rende unico per la sua qualità.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; trattato in superficie con olio di oliva.

Lavorazione: pastorizzazione del latte a 72° C, raffreddamento a 36°-38° C aggiunta dei fermenti e sosta di fermentazione, aggiunta caglio e coagulazione, scarico negli stampi, stufatura, salatura a secco, stagionatura in cella a 10° C per minimo 390 giorni.

Provalo così: con del buon prosciutto toscano ben stagionato, spruzzato di miele e spolverato con granella di noci, con fettine di mela e due tipi diversi di miele ad esempio acacia e castagno. In un "buon vecchio" antipasto toscano con pane casareccio, fettine di salsiccia secca e acciughe sott'olio condite con pesto di prezzemolo, aglio e peperoncino. L'accompagnamento ideale sono corposi vini rossi.

Visite&Degustazioni

Un giorno da pastore

Un'esperienza di vita a stretto contatto con i ritmi del pastore e dei suoi animali per assistere alla magica trasformazione del latte in formaggio.

E la possibilità di passare una giornata alternativa, un'occasione per certi versi unica, di conoscere e vivere da pastore per un giorno!

Qualcuno ha mai provato a fare il pastore?

Ecco un'esperienza davvero insolita in cui gli ospiti (grandi e piccini) hanno l'opportunità di seguire da vicino come si gestisce una vera fattoria, dalla mungitura alla foraggiatura del bestiame, per poi scoprire come si trasforma il latte in formaggio e ricotta... e degustare i prodotti dell'azienda!

Pascoli, pastori e vecchi sapori

Le magiche colline senesi ci offrono la possibilità di conoscere per un attimo i pastori, la poesia dei pascoli e i prodotti figli d'entrambi. I pastori, gente di origine semplice, non per questo meno profonda e riflessiva, raccontano la vita, la speranza e l'amore per la natura intorno ai suoi formaggi, in cui ritroviamo tutto questo...e di più.

L'esperienza è unica e consiste in una visita alle stalle per poi assistere a tutto il processo di trasformazione, dal latte al formaggio, e finire con un assaggio dei prodotti tipici del podere, dal quale si può godere di una vista spettacolare sulle colline della Val d'Orcia e della città di Montalcino.

Calendario Visite

Un giorno da pastore:

Le **visite** e le **degustazioni** sono disponibili durante tutto l'arco dell'anno. Partenza garantita il LUNEDI', su richiesta gli altri giorni della settimana.

Le visite sono in lingua **italiana – inglese - spagnola**.

Partenza: ore 17.00 da Viale della Libertà, 12 a Montalcino (Uffici Artemisia Viaggi).

Durata: 4 ore

Minimo 4, massimo 8 partecipanti.

Pascoli, pastori e vecchi sapori:

Le **visite** e le **degustazioni** sono disponibili tutti i giorni durante tutto l'arco dell'anno, su richiesta e prenotazione.

Le visite sono in lingua **italiana – inglese – spagnola**

Partenza: 2 partenze giornaliere - alle 10'30 e alle 15'00 - dal Viale della Libertà, 12 a Montalcino (Uffici Artemisia Viaggi)

Durata: 2 ore circa

Minimo 4, massimo 8 partecipanti.