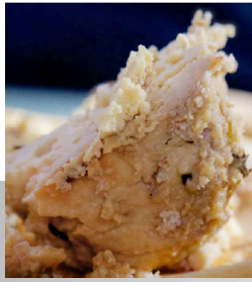


## Conciato romano

El queso afinado en tinajas



LUCIANO FURIA

**D**egustarlo es una verdadera experiencia antropológica, su origen podría remontarse a los Samanitas, una civilización pre-romana, lo que hace de este queso uno de los más antiguos de Italia. Su elaboración, que había sido abandonada, se ha recuperado recientemente y ahora es baluarte de Slow Food. Producido con cuajo de cabrito a partir de leche de oveja y vaca, una vez prensado, su elaboración prevé una fase de *conciatura* (curtido) con el agua de cocción de una pasta local llamada *pettola* que

deja en la corteza del queso una capa de almidón. Entonces las piezas estarán listas para ser afinadas dentro de pequeñas tinajas de barro donde pasarán un proceso de maduración de hasta dos años. Se consigue así un queso con gran personalidad y características organolépticas excepcionales: fuerte reducción olfativa, sensaciones alcohólicas y aromas



a fruta madura. Puede llegar a ser muy picante, por lo que marida muy bien con confituras de limón o higos, miel de madroño o castaño o con dulce de membrillo.



## Krios, cerveza de garbanzos

**E**n Italia no hay pizza sin cerveza. Y Franco Pepe ha encargado a la cervecería artesanal Karma la realización de una cerveza especial para su Pizza km 0: una cerveza también de km 0 realizada con garbanzos de las colinas Caiatine, a pocos kilómetros de Nápoles. Se trata de Krios, una edición limitada de cerveza producida con garbanzos ligeramente tostados y mezclados con agua para conseguir una gelatinización. Los almidones de los garbanzos se transforman en alcohol durante la fermentación y su refermentación en botella es provocada por medio de azúcar de caña ecosolidaria. Se consigue así una cerveza de alta fermentación muy especial, clara y muy aromática.