

L'AZIENDA CASEARIA E GLI AFFINATI

MORO FORMAGGI COL LIQUORE

Si va dal limocello al pistacchio, dalla grappa di Amarone al caramello. Le aziende trevigiane diversificano

Moro Formaggi, la più conosciuta azienda casearia per la produzione di formaggi affinati ai vini, sta riscontrando un notevole successo internazionale con un altro tipo di formaggio, quello erborinato affinato ai liquori di Bottega spa, dal limoncello al pistacchio, dalla grappa di



Sandro Bottega

Amarone al caramello. Due aziende trevigiane che hanno voluto diversificare e stupire ancor più il mondo dell'enogastronomia. Iniziata la collaborazione tre anni orsono è stato subito un susseguirsi di ordini in particolare da Stati Uniti, Australia e mezza Europa tanto che Moro Formaggi parrebbe intenzionata a proporre a Bottega di allargare ancor più il

listino dei liquori e produrre del formaggio erborinato, probabilmente affinato al gianduia e alla liquirizia. "Ovviamente per noi si tratta di una ulteriore valorizzazione dei nostri prodotti", dice **Moro**, a capo dell'azienda che esporta in 143 paesi nel mondo, "e siamo orgogliosi che una azienda di nicchia come la Moro Formaggi abbia trovato nei

nostri liquori una specie di arma vincente. Al momento forniamo loro 4 nostri liquori, compresa la grappa di Amarone, e non escluso un allargamento di questa fornitura". Dal peso di 2,5 kg i formaggi erborinati di Moro Formaggi sono delle vere e proprie chic-

che nel settore. Il Lemon non solo è affinato al Limoncello di Bottega ma è anche ricoperto di quarti di limone e chips di cioccolato bianco così come il Martin, con la grappa, è ricoperto di mezza pere caramellate. Formaggi che vengono venduti a importatori e distributori di tutto il mondo, tra cui Fromi, ritenuto il più conosciuto ed importante al mondo.