

CASEIFICIO
SEGGIANO
fatto in toscana



il valore della tradizione

the value of tradition



The dairy

il caseificio

Il **Caseificio Seggiano** inizia la sua attività nel gennaio 2001: i due soci, i cugini Roberto Governi e Gabriele Fabbri ripartono da un'antica tradizione familiare che dagli anni 60 fino al 1990 aveva fatto la fortuna dei loro genitori, nel territorio di origine, **Seggiano**, famoso grazie anche al loro caseificio di famiglia. Le **preziose tradizioni** della lavorazione del formaggio non sono andate perdute e forti dell'**antico sapere** Roberto e Gabriele hanno unito le loro esperienze ridando vita all'azienda con **entusiasmo e passione**.

Nasce così una gamma di formaggi con il **sapore di una volta**, prodotti con un **metodo artigianale** tramandato di padre in figlio, che preserva i **preziosi insegnamenti** pur rimanendo al passo con i tempi e apportando

In January 2001 the Dairy Farm Seggiano set up its business: the two partners and cousins Roberto Governi and Gabriele Fabbri shared the love and passion of their family's tradition that dated back to the 60s and, until 1990, had been the fortune of their parents in the village of Seggiano.

Heirs to valuable and precious family tradition, Gabriele and Roberto joined forces and used their experience to give new life to the dairy. The result is a range of cheeses with flavours of the past, products made using traditional methods handed down from father to son, which preserve invaluable lessons while keeping up with the times.

costantemente migliorie per ottenere il perfetto connubio tra **passato e presente**, tra tradizione e innovazione, tra artigianalità e una produzione sempre più ampia.

Alcune fasi essenziali del ciclo produttivo sono tutt'oggi svolte completamente **a mano** come la salatura a secco, la giratura o i trattamenti in crosta dei vari prodotti. Le più innovative tecnologie sono subentrato nel rinnovamento delle fasi di lavaggio, nella pastorizzazione del latte e nella sterilizzazione degli ambienti con l'impiego di strumenti all'avanguardia, a beneficio della **qualità del prodotto** finale senza rinunciare alla lavorazione artigianale che da sempre contraddistingue il caseificio a **Seggiano**.

Constant improvements are made to obtain the perfect blend between past and present, tradition and innovation, craftsmanship and mass production.



The territory

il territorio

Seggiano è un piccolo comune del **Monte Amiata**, particolarmente importante per la produzione di prodotti tipici simbolo della **genuinità** di questo territorio.

Parlare di Seggiano significa parlare di un luogo ancora **incontaminato**, visitarlo dà l'immagine di come i frutti della sua terra siano davvero trasformati con **semplicità** e **metodi artigianali**.

Proprio per questo le **castagne**, i **funghi** o lo stesso **formaggio pecorino** di cui il **Caseificio di Seggiano** è portavoce per eccellenza, sono anche al centro di un'intensa politica di **tutela ambientale** e di produzione per salvaguardare la **purezza** e la **genuinità** di questi alimenti. In una fetta di pecorino si ritrovano i profumi e i sapori della storia di questo angolo di montagna.

Seggiano is a charming little village on the slopes of Monte Amiata in the south of Tuscany, between Val d'Orcia (UNESCO World Heritage Site) and the province of Grosseto. It is well known for the production of typical local products representing the truly legacy of this stunningly beautiful part of Tuscany.

Seggiano is a truly unique and unspoilt place; by visiting Seggiano you can relive the simplicity and the artisan methods that have never changed over the years in cheese production. This is why chestnuts, mushrooms and Pecorino, which the Seggiano Dairy

Seggiano tutte le sere si illumina di rosa, offrendo uno spettacolo che si ripete magicamente al tramonto ogni giorno. I tetti e le facciate di questo antico borgo toscano, arroccato tra Monte Amiata e Val d'Orcia, al calar del sole come per magia si colorano di rosa, quasi a voler trattenere gli ultimi respiri del giorno che se ne va.



proudly distributes worldwide, are currently the basis of a significant environment and consumer protection policy in order to save and protect the pureness and authenticity of these local products.

In a slice of our Pecorino you can find the flavours and aromas of this part of Tuscany. Every evening Seggiano is painted with shades of pink, offering an amazing view. The roofs and the facades of this little village, perched between Monte Amiata and Val d'Orcia, magically take on a pinkish hue as sunset brings each day to an end.

Ancient tradition

un'antica tradizione

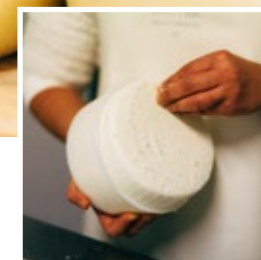
La ricetta della nostra lavorazione nasce da un'antica tradizione di famiglia.

Le materie prime e l'artigianalità del Caseificio fanno sì che i nostri formaggi siano unici e inimitabili, tutti prodotti con latte della zona.

Ai tipici pecorini come il Fior di Seggiano, il Regina o il Dolce di Seggiano che rappresentano la tradizione del Caseificio, si affiancano prodotti dalla particolare stagionatura che l'hanno reso celebre: il Barricato alle Noci, il Paglia e Fieno ed il Pecorino Grotta delle Fate. Sono i formaggi affinati, ai quali la singolare stagionatura conferisce aromi interessanti e unici perfezionandone il sapore in una ricerca costante per offrire un'esperienza nuova e sempre più ricca.

È così che nascono anche le nostre selezioni innovative come i Brandan ed il Rosa di Seggiano, elaborati con la consulenza di Gabriele Ghirlanda e già pronti a diventare delle eccellenze del territorio.

Ogni ricetta è frutto di lavorazioni differenti e la reperibilità di materie prime genuine rendono il gusto dei nostri prodotti una scoperta di antichi sapori.



The secret of an excellent production originated from a traditional dairy family's recipe.

Selected raw materials and dairy craftsmanship make Seggiano Pecorino exclusive and inimitable cheeses. Indeed we only use local highly valued milk coming every day from our reputed farmers.

Along with classical collection of Seggiano Pecorino, as Fior di Seggiano, La Regina and Dolce di Seggiano, we created exceptional pieces of cheese

characterized by innovative aging process: Barricato in Foglie di Noce, matures inside walnut leaves, Paglia e Fieno, ages in straw and hay, Grotta delle Fate, matures in tuff cave in Lazio area.

The "Affinati" line donates to cheese lovers a rich and brushwood taste thanks to its special maturing methods. Besides our brand new line "Le Emozioni" combines our dairy craftsmanship and Gabriele Ghirlanda's creativity.

Every Seggiano Pecorino recipe derives from particular aging process and genuine selected ingredients and cover every cheese enthusiast's taste recalling authentic flavours.





i freschissimi

FIOCOCCO DI NEVE

La nostra ricotta di pecora viene prodotta quotidianamente con il siero derivante dalla lavorazione e aggiunta di latte di pecora fresco. I primi fiocchi che affiorano in caldaia vengono raccolti con una schiumarola e posti in fucelle forate dove, sgrondando il siero in eccesso, la pasta si compatta, è fresca, cremosa e possiede un alto valore nutritivo pur avendo un basso contenuto di grassi, è perfetta per il ripieno dei tortelli toscani.

Our ricotta cheese is produced daily from whey and fresh sheep's milk. When the first flakes of ricotta start to appear on the surface of the cauldron, they are skimmed off with ladles and packed into special perforated moulds. There, it is left to settle and to allow the residual whey to drain away, eventually forming a compact texture, white, soft and creamy. Fiocco di Neve has high nutritional values but low in fats. It is the perfect ingredient for Tuscan tortelli.

FIOCOCCO DI NEVE MISTO

Fiocco di Neve misto è prodotto utilizzando sia latte di pecora che latte di mucca.

Fiocco di Neve misto is made with both cow's and ewe's whey.



i freschissimi

RUGIADA DELL'AMIATA

Specialità casearia regina di freschezza, dolce e morbida prodotta esclusivamente con latte di mucca fresco senza alcun conservante. La Rugiada è molto versatile nell'utilizzo, si presta per fare mousse e semifreddi.

Special cheese product, queen of freshness, sweet and soft, Rugiada is produced with fresh cow's milk without any preservative. It is highly versatile and can be used as a base for a variety of desserts and mousses.





è Dop

PECORINO TOSCANO DOP - Tenero

Dalla antica tradizione casearia toscana, prodotto con il latte raccolto da allevatori selezionati e riconosciuti dal Consorzio di tutela, questo elegante pecorino si presenta con una pasta tenera, dal color bianco paglierino. Al palato sprigiona tutto l'aroma del latte fresco, ricordando i profumi delle bellissime campagne toscane dove le greggi sono libere di pascolare.

From the ancient Tuscan dairy tradition, produced with the milk collected only from selected farmers belonging to the Consorzio Pecorino Toscano dop, this pecorino cheese has a tender texture with a white, straw yellow colour. The aroma of fresh milk comes fully out, reminding to the beautiful Tuscan countryside where the flocks are free to graze.



è Dop

PECORINO TOSCANO DOP - Stagionato

Questo pecorino viene stagionato per un periodo di almeno 4 mesi, si presenta con una pasta compatta e semi dura con una leggera occhiatura, dal colore giallo paglierino. La crosta è di colore nocciola e tende a scurirsi con il trattamento superficiale con olio di vinacciolo durante la stagionatura.

This pecorino, aged for at least 4 months, presents itself with a semi-tender texture, the holes are small and evenly spread, with a straw yellow colour. The crust is light brown and gets darker with the aging time and the final treatment with grapeseed oil.





i freschi

DOLCE SEGGIANO

Il Dolce Seggiano affonda le sue radici nell'antica tradizione casearia della nostra famiglia; è un formaggio fresco di carattere che mantiene inalterato il profumo del latte. La buccia sottile presenta un colore giallo paglierino ed è molto tenero al tatto. La pasta bianchissima ha una consistenza molle dal sapore piacevolmente dolce. Si distingue e spicca tra i formaggi freschi per la delicatezza del suo gusto armonioso e la particolare consistenza cremosa che esalta al meglio le sue caratteristiche una volta riportato a temperatura ambiente.

Dolce Seggiano, having deep roots in a long family tradition, is a creamy cheese with a strong character that carries the aroma of fresh milk.

It presents a slim, straw-coloured rind wheel, soft to the touch.

Dolce Seggiano is a white cheese with a moist texture and a pleasant sweet flavour. It stands out among Pecorino cheeses for its unique, harmonious and creamy texture once its aroma is delicately liberated into the air.



i freschi

DOLCE SEGGIANO MISTO

Il Dolce Seggiano Misto è prodotto utilizzando sia latte di pecora che latte di mucca.

Dolce Seggiano misto is produced with cow's and sheep's milk.





i freschi

IL MAGNIFICO DI SEGGIANO

Il Magnifico è un formaggio fresco a pasta bianca caratterizzato da un sapore delicato. Ottenuto da latte ovino e vaccino, il nome ricorda la lunga tradizione toscana nella produzione lattiero casearia.

Il Magnifico is a fresh white cheese characterized by its delicate flavour. Made from a blend of sheep's and cow's milk, the name recalls the long Tuscan tradition of cheese and dairy products. It has a strong character, soft paste with regular holes. The maturing time ranges from 30 to 40 days.



i freschi

MARZOLINO

Formaggio di antiche tradizioni, il Marzolino prende il suo nome dal periodo di produzione che coincide con la mungitura di Marzo. Il Marzolino si caratterizza per la tipica forma a palla ovale schiacciata. Si distingue per il sapore delicato e fresco, dove si ritrovano i profumi delle erbe in cui pascolano le greggi. Caratterizzato da una pasta bianca e cremosa, è un formaggio morbido dal sapore delicato.

With a long and ancient tradition, Marzolino cheese takes its name from the month of the year, when production traditionally starts with the March milking. It has a typical oval and flat form. The flavor ranges from delicate to earthy (herbaceous) and brings to mind the open fields where you still find flocks of sheep grazing. With a creamy and white paste, Marzolino is a soft and delicate cheese.





i semistagionati

FIOR DI SEGGIANO

Il Fior di Seggiano è un pecorino di media stagionatura tra i 50 e 60 giorni di maturazione, che possiede già caratteristiche distintive di gusto ed aroma. Come tutti i nostri prodotti è immediatamente riconoscibile dal colore bianco della sua pasta molto omogenea e dall'intenso profumo di latte; il gusto è dolce, ma ben marcato nonostante la sua giovane età. Molto versatile nell'utilizzo e negli abbinamenti.

Fior di Seggiano Pecorino cheese acquires its full aroma and flavour after a period of aging which ranges from 50 to 60 days. As all our cheeses, it is white in colour with a homogeneous texture that preserves the scent of milk. It has a sweet taste, and quite spicy aroma for its "early age". Fior di Seggiano is a highly versatile cheese easy to use and to pair with other foods.



i semistagionati

SEGGIANINO

Pensati anche come pensieri regalo, sono un'idea speciale e originale dopo un viaggio nella nostra regione o per arricchire un cesto di gastronomia durante il periodo natalizio.

These pecorini are similar in texture to Fior di Seggiano. Thought also as a gift, they are a special and original idea for a present on a return trip from our region or to enrich a food hamper during the Christmas season.





i semistagionati - Linea LE EMOZIONI DI SEGGIANO

IL ROSA

È un formaggio di media stagionatura prodotto con latte ovino. Il Rosa di Seggiano si caratterizza per un gusto rotondo e allo stesso tempo estremamente fresco. Al palato infatti si sprigionano armoniche sensazioni di latte, sentori di nocciola ed una piacevole sapidità. Inoltre la tipica crosta rosa distingue e caratterizza il prodotto rendendolo unico ed imitabile.

Rosa di Seggiano is a medium matured sheep's cheese. It is a full-flavoured savoury Pecorino but at the same time extremely light. It's a latic cheese with a hint of hazelnut and pleasant sharp seasoning; the elegant and pink rind makes this product unique and inimitable.





gli stagionati

GRAN RISERVA

Il pecorino Gran Riserva, che trova particolare espressione nella forma di 8 chili, è trattato in crosta con olio vegetale e stagionato su assi di legno per lungo tempo.

Al termine della stagionatura di 12 mesi avremo un prodotto estremamente profumato, caratterizzato da una pasta compatta e da profumi particolarmente complessi.

Gran Riserva finds its best expression in an 8 kilos wheel form. The Riserva is treated with vegetable oil and is left to mature in the cellars on wood boards for at least 12 months. After this long aging period, the Pecorino Riserva is extremely full-flavoured, with a firm pleasant texture.



gli stagionati

LA REGINA

È prodotto con latte di pura pecora pastorizzato e fermenti lattici artigianali con lattoinnesti altamente selezionati. Le materie prime migliori e le nostre tradizionali tecniche di produzione rendono unico questo prodotto che conserva il sapore antico del pecorino di una volta. La pasta è bianca, friabile e gessata, i profumi che sprigiona al taglio sono un preludio al gusto intenso e leggermente pronunciato ed ha un periodo di maturazione che varia dai 90 a 120 giorni.

La Regina is made with pasteurized sheep's milk and selected starter cultures produced in the old fashioned way. The best raw materials in conjunction with our traditional manufacturing procedures help make this cheese unique in discovering the tastes of times gone by. It is white in colour, crumbly and a broken Regina wheel gives off an intense aroma. The maturing time is from 90 to 120 days.





gli aromatizzati

PECORINO AL TARTUFO

È uno dei nostri prodotti più particolari, impreziosito da scaglie di tartufo che ne rendono il sapore particolarmente intenso. Aprendo una forma si sprigiona l'aroma del tartufo con note che ricordano il sottobosco, adatto per sfiziosi stuzzichini o come gustosa rifinitura di antipasti.

Pecorino al Tartufo is one of the most characteristic of all our cheeses, enriched with flakes of high-quality truffle that gives the Pecorino an intense aroma. When you break down a wheel of Pecorino al Tartufo, the aromas of fresh truffles burst out and remind you of the underbrush. This cheese is an excellent appetizer but you can enjoy it plain or together with your starters.



gli aromatizzati

PECORINO AL PEPERONCINO

Armonioso contrasto di gusti, un'interessante esperienza gustativa. Stuzzicante idea per arricchire un tagliere, ottimo fine pasto, è perfetto per essere assaporato insieme a corposi vini rossi con la dolcezza di pere o miele che ne amplificano il particolare gusto.

A harmonious contrast of aromas make this Pecorino an interesting flavour experience. An exciting idea to complete any cheeseboard, Pecorino al Peperoncino can be accompanied to full-bodied red wines and is perfectly paired with sweet pears and honey to completely enhance its characteristics.



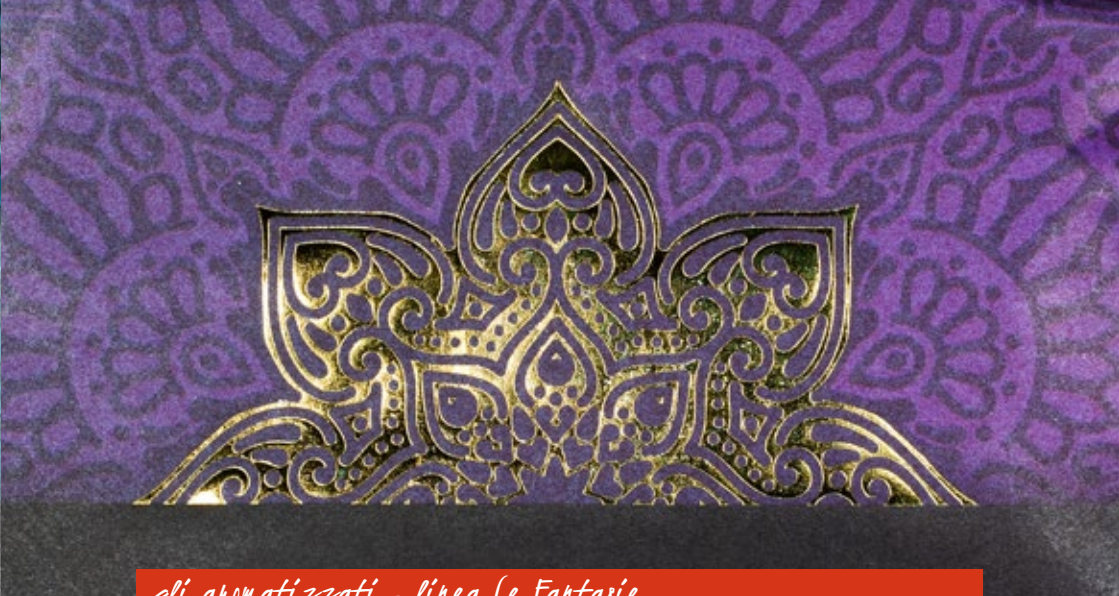


gli aromatizzati - linea Le Fantasie

PECORINO AL GINGER

E' un formaggio innovativo, fantastico e geniale. La freschezza dello zenzero viene fuori subito al primo morso. In bocca il formaggio sprigiona tutte quelle note aromatiche che vi faranno innamorare. Un formaggio alla moda che guarda al futuro.

It is an innovative, fantastic and brilliant cheese. The freshness of ginger comes out immediately from the first bite. In the mouth this cheese releases all those aromatic notes making you fall in love with it. A fashionable cheese looking towards the future.



gli aromatizzati - linea Le Fantasie

PECORINO AL MIRTILLO

Un formaggio con mirtilli della montagna, piacevole, dolce ed aromatico. La dolcezza e il colore intenso di questi piccoli frutti di bosco regala piacevoli sensazioni all'occhio e al palato.

A cheese with mountain blueberries, with a nice and lovely flavour. The sweetness and the intense colour of these little berries are pleasant both to the eye and the palate.





gli aromatizzati - linea Le Fantasie

PECORINO ALLA PERA

“Al contadino non far sapere quanto è buono il cacio con le pere”.

Noi abbiamo voluto svelare questo antico proverbio creando un formaggio con all'interno aroma e pera a pezzetti; formaggio dolce, elegante, con un piacevole richiamo al frutto, il tutto miscelato con grande sapienza.

“Do not let the farmer know how good is cheese with pears”, so said an ancient Italian proverb.

We have unveiled this secret by creating an elegant cheese with a core of pears.

A sweet and elegant pecorino with pleasant notes of pear.



gli aromatizzati - linea Le Fantasie

PECORINO AL PISTACCHIO

Tutti gli aromi di uno dei frutti più apprezzati si uniscono al migliore latte di pecora creando un piacevole connubio per un formaggio dalla consistenza croccante; questo è il pecorino al pistacchio.

All the aromas of one the world most appreciated fruits are combined with the best sheep's milk to create this cheese with a pleasant crunchy consistency; this is pecorino with pistachio nuts.





gli affinati

IL FOSSATELLO

Da una tecnica di stagionatura risalente alla fine del 1400 si riscopre oggi un prezioso prodotto di nicchia, reso unico da particolari caratteristiche di struttura e sapidità. L'infossatura nelle Fosse Venturi di Sogliano al Rubicone avviene alla fine di Agosto. Il pecorino subisce un processo di fermentazione e sgrassatura che si conclude a fine Novembre, quando all'apertura delle fosse si sprigiona l'intenso aroma inconfondibile, che richiama il sottobosco con caratteristiche uniche di note dolci e piccanti.

The maturing process of this cheese dates back to the 1400 and it has been rediscovered to produce this valuable niche cheese, with an unique texture and flavour. Wrapped in canvas sacks, the Pecorino begins its infossatura at the end of August in Fosse Venturi in Sogliano al Rubicone in Romagna. Here the Pecorino remains until the end of November and undergoes a second fermentation. After this period Fossatello cheese develops an intense aroma reminding of the woodland undergrowth. It has intense spicy notes with a slightly crumbly texture.



gli affinati - Linea LE EMOZIONI DI SEGGIANO

I BRANDAN

E' un formaggio prodotto con latte ovino. Le forme, una volta fatte maturare per circa venti giorni, vengono riposte in orci di terracotta provenienti dal paese di Petroio (Si). All'interno di questi nobili contenitori il formaggio matura con una ricetta da noi creata a base di farro toscano e birra. I profumi che si sprigionano dentro a questi ambienti ridotti conferiscono al Brandan un sapore intenso ma allo stesso tempo estremamente elegante.

Brandan is a sheep's milk cheese. After maturing for about 20 days, the forms are placed in terracotta pots (orci) made in the village of Petroio (Siena). Inside these fine and noble containers the Brandan cheese matures thanks to a recipe of Tuscan spelt and beer. After this aging process, the result are intense but extremely elegant flavours. The texture tends to be dense but still soft.





gli affinati

GROTTA DELLE FATE

Il gusto di questo pecorino viene esaltato dal particolare processo di affinatura in una grotta, scavata dentro al peperino, che preserva al suo interno un particolare microclima molto simile a quello delle vecchie cantine. Il formaggio trattato in crosta con olio vegetale, rimane in grotta dai 60 ai 90 giorni; la pasta compatta è di uno spiccato bianco e assolutamente priva di occhiature, la buccia assume un particolare color mattone che consente di individuare immediatamente il vero stagionato in grotta.

The flavour of this cheese is enhanced by the unique maturing process that takes place in the heart of ancient tuff stone cave, whose walls create a microclimate similar to an antique cellar. Pecorino Grotta delle Fate is surface-treated with olive oil and matured in the cave for 60-90 days. Its paste is dense and compact, perfectly white in colour without holes. It is a high-quality matured cheese recognizable by its brick-coloured rind.



gli affinati

PAGLIA E FIENO

Questo formaggio completa la sua maturazione sotto il fieno. Questo processo che ha origini antiche esalta a pieno gli aromi ed i profumi. Il fieno mantiene il livello di temperatura e umidità ideale nel delicato processo di maturazione del formaggio.

This cheese defines its maturation under hay. This ancient procedure gives Paglia e Fieno a delicious flavour and aroma. The hay maintains the ideal temperature and humidity level in cheese-ripening process.





gli affinati

BARRICCATO ALLE NOCI

Stagionato in barrique con foglie di noce che rilasciano il loro olio ed aromatizzano in modo avvolgente questo straordinario pecorino. La permanenza all'interno delle barriques con poco ossigeno oltre a dare un profumo intenso al nostro pecorino, rende la pasta molto friabile e le bianchissime scaglie presentano uno spiccato retrogusto di noci.

Barriccato alle Noci matures in barrels under nut leaves, that realise their oil and make this Pecorino an extraordinary pleasure for any cheese lovers. The air-tight barrels give our pecorino an intense aroma and a crumbly, bright white texture with a sharp but pleasant, nutty aftertaste.



"...Ogni formaggio aspetta il suo cliente, si atteggia in modo d'attrarlo con una sostenutezza o granulosità un po' altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono."

"...Each cheese awaits its customer, poses so as to attract him, with a firmness or a somewhat haughty graininess, or, on the contrary, by melting in submissive abandon."

Italo Calvino



Caseificio Seggiano Srl

Via Privata · 58038 Seggiano (GR)

Tel. 0564.950034 · Fax 0564.950319

info@caseificioseggiano.it

www.caseificioseggiano.it