

CASA MADAIO



La passione e la curiosità, l'esperienza e l'intuizione,
la pacatezza e l'irruenza. Antonio ed Angelo
rappresentano l'anima di Casa Madaio. Due generazioni
di imprenditori, un'azienda che affonda le radici nella
tradizione e si proietta con slancio nel futuro.

*Passion and curiosity, experience and insight,
calmness and impetuosity. Antonio and Angelo
represent the heart of Casa Madaio. Two generations
of entrepreneurs, a company anchored in the roots
of tradition while projected to launch into the future.*







L'usanza di seppellire il formaggio viene tramandata nei secoli quale parte integrante delle tradizioni contadine del luogo. L'origine di questa pratica risale all'esigenza di nascondere il cibo dal brigantaggio frequente in quell'epoca. Costretti a questo tipo di esigenza col passare del tempo ci si è accorti che il formaggio in quell'ambiente aveva una maturazione graduale e durante la sua fase fermentativa riusciva a mescolare i profumi dell'erbaceo fresco presente nel latte, con quelli della paglia secca presente come cuscino sulla parete della fossa.

The custom of burrowing cheese has been carried down through the centuries; it is an integral part of local dairy traditions. Its origin lies in the need of hiding food from bandits, a habitual practice during the brigandage. Forced to such a need, in due time it was noticed that the environment gave a gradual maturing and during fermentation fresh herb scents in fresh milk mingled with that of the dry hay paddings along the burrow sides.



L'Infossato si presenta in forme irregolari, prive di crosta, dalla pasta di consistenza dura o semidura a seconda del formaggio di partenza, di colore paglierino. Ha un sapore deciso ed armonico.

L'odore è intenso, di latte ed erbaceo in quelli a media stagionatura, di paglia secca e nocciola tostata in quelli di lunga stagionatura.

Il gusto è sapido con uno spiccato flavour di paglia secca.

Infossato is an uneven shaped rindless hard or semi hard cheese according to the initial curding, straw yellow in colour.

It has a strong and combined flavour. Medium maturing pieces have a strong scent of milk and herbs , those of longer maturing have a dry hayish and toasted hazelnut scent.

The flavour is savoury with a striking hint of dry hay.





CASA  MADAIO

Via Serracapilli
84025 Eboli Sa
Italy

tel +39 0828 364815
fax +39 0828 333096
info@casamadaio.it

www.casamadaio.it

