

Sua Maestà il Nero, l'eccezionale formaggio dell'Appennino bolognese

scritto da Amanda Arena | 01/02/2024



È l'unica gemma autoctona della filiera lattiero-casearia delle montagne intorno a Castel d'Aiano, Cereglio e Tolè, destinata ai palati di veri intenditori. Ha radici antichissime e si realizza ancora come una volta, seguendo le antiche tecniche di produzione dei frati cappuccini

Sua Maestà il Nero è l'unico formaggio autoctono delle montagne che abbracciano i centri abitati di Castel d'Aiano, Cereglio e Tolè, lungo il versante bolognese dell'[Appennino tosco-emiliano](#) a 800 metri d'altezza. Il suo nome si deve alla **colorazione nera della crosta**, trattata con una **soluzione a base di carbone vegetale e cera d'api**. Ripetuta tre volte, questa operazione serve a rallentare l'invecchiamento, a preservare il profumo del formaggio e le sue proprietà organolettiche.

Coperto da brevetto, il "**Nero**" è ottenuto dal **latte di mucche** allevate nelle stalle o a libero pascolo di piccole e medie aziende. Effettuata la raccolta giornaliera delle mungiture di mattina e sera, si aggiungono prima il siero e poi il caglio, in modo da ottenere i granuli che, addensandosi, compongono la "forma". La lavorazione avviene in un ambiente intatto che conferisce l'autenticità

dei sapori e dei profumi di una volta.

Cenni storici su Sua Maestà il Nero

L'origine del prodotto rievoca una tradizione montanara risalente a otto secoli fa, quando la pratica della pastorizia locale si avvale dei metodi appresi dai frati cappuccini, che rendevano la crosta di Sua Maesta il Nero più sottile trattandola con cenere e olio.

Caratteristiche organolettiche

Sua Maestà il Nero ha una pasta semidura di colore bianco paglierino con un'occhiatura diffusa, minuta e irregolare. È un **formaggio gustoso dal sapore delicato e fragrante**, che vira all'erbaceo, con sfumature amaricanti. Il retrogusto leggermente piccante, né amaro né persistente, dona al palato intriganti sensazioni organolettiche.

È molto buono sia mangiato da solo che grattugiato sulla pasta e sua altre preparazioni. Particolarmente consigliato è l'abbinamento con le noci, il miele, l'uva e le pere, insomma i frutti naturali che si trovano in abbondanza nel territorio di origine.

L'aspetto è di forma cilindrica a facce piane, con lo scalzo convesso. Le forme sono sottoposte a continui controlli per garantire un'alta qualità. È un formaggio genuino e altamente digeribile, ideale sia per gli adulti sia per i bambini in quanto fornisce un adeguato apporto di calcio, fosforo e vitamine A e B12.