

11 Giugno 2021

Caseificio Pezzetta

Dolce Ovaro, fresca bontà che profuma di panna

Questo formaggio prodotto dal Caseificio Pezzetta ha un irresistibile gusto morbido. Ne parliamo con Marco che, insieme al fratello Paolo, è titolare dello storico caseificio Pezzetta



Friuli Venezia Giulia

Un sentore burroso che coinvolge per interezza bocca e papille gustative, sprigionando una irresistibile sensazione di gusto. Parliamo del **Dolce Ovaro**, fuoriclasse del **Caseificio Pezzetta** di proprietà dei **fratelli Marco e Paolo**. L'azienda, nata nel 1927 a Flaibano (Udine), un paese di mille abitanti nel cuore del Friuli Venezia-Giulia, ha festeggiato recentemente i 90 anni di storia. Una storia che racconta di alta qualità e passione per il lavoro.

Per prima cosa i Pezzetta si sono specializzati nei formaggi cari alla terra del Friuli, per poi aprirsi ad altre specialità casearie, sempre perseguendo l'obiettivo della crescita, senza accontentarsi. Nel 1998 ci siamo trasferiti a Fagagna, a pochi chilometri dal paese natale, cittadina in cui si stava sviluppando un'importante zona industriale? spiega Marco? Fra Pezzetta e Latteria di Ovaro i dipendenti sono 40. Per molti anni l'azienda è stata strettamente a conduzione familiare, poi con il passare del tempo e la crescita del fatturato il numero dei collaboratori è salito per necessità legate all'affinatura e al confezionamento e ha avuto un passaggio da familiare a media impresa?.



Il nome Dolce Ovaro, fiore all'occhiello della casa, spiega la peculiarità principale del prodotto: la **fresca dolcezza**. Una sapiente **aggiunta di panna** è il quid in più, che ne esalta il sapore. L'obiettivo della delicata lavorazione è quello di esaltare la matrice grassa del latte facendo valorizzare un sentore burroso che coinvolge il gusto completamente. La panna permette alla **pasta semicotta** di essere maggiormente elastica, e la consistenza risulta compatta con un'occhiatura leggera.

Intanto i Pezzetta sono giunti alla terza generazione, e ognuna ha dato il suo importante contributo. La fondatrice è stata nonna Ninfa, che ha avviato l'attività (allora basata sugli scambi della merce) coinvolgendo i figli - racconta Marco - L'eredità e la gestione dell'azienda sono passate poi a Luciano, che con l'appoggio della moglie Francesca ha continuato il mestiere. Oggi sono i figli, Marco e Paolo, i proscutori dell'attività che è cresciuta diventando un'importante realtà sul territorio friulano. Insieme al Dolce Ovaro, tanti sono i prodotti caratteristici, provenienti specialmente dalla Carnia, sede produttiva dal 2009 della Latteria di Ovaro, dove Pezzetta produce anche il latteria Davar, l'Occhione di Carnia e il San Martin, ultimo nato a latte crudo - continua l'amministratore. Pezzetta persegue da sempre la qualità e la ricerca dei prodotti ha dei precisi obiettivi, che sono l'essere al passo con i tempi e al tempo stesso attenzione alla tradizione. Gli stessi principi sono alla base della produzione a Ovaro, imparando dall'artigianalità delle produzioni e cercando di portare continue migliorie nei processi produttivi, in modo da avere maggiori **sicurezza e controllo** su ciò che viene distribuito dall'azienda.

La nostra materia prima è il latte fresco, che proviene da allevamenti selezionati nel territorio del medio-alto Friuli. Non è un km 0, ma poco di più - sottolinea Marco - Vogliamo valorizzare gli allevatori dando dei premi di produzione in base alla qualità del latte, questo ci permette di avere produttori i ancora più attenti al benessere animale.

A questo punto siamo pronti per gustare Dolce Ovaro. Se lo si vuole assaporare al naturale lo si può abbinare a **vini rossi freschi e giovani**, dai profumi fruttati come il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Un classico abbinamento lo si può trovare in una **mostarda di pere** che, come ci insegnano i detti popolari, si sposano perfettamente al formaggio. Marco propone una ricetta interessante per fare il risotto con lo *sclopit* (nome che indica la silene rigonfia, un'erba spontanea che cresce nei prati in primavera). Si può utilizzare il Dolce

Ovaro per fare una mantecatura finale al posto del burro, oppure si può creare una crema per addolcire il sapore leggermente amarognolo dello *sclopit*.
