

DOVE SIAMO

Regione Lazio - Provincia di Frosinone

► CASEIFICIO E VENDITA DIRETTA:

orario continuato, tutti i giorni

• **Patrica (FR):** SS. 156 Monti Lepini, km 9,2
(a 3 km dall'uscita A1 - Frosinone dir. Latina)

WHERE TO FIND US

► DAIRY AND DIRECT SELLING:

open all day, every day

• **Patrica (FR):** SS. 156 Monti Lepini, km 9,2
(at 3 km from from the A1 motorway exit - Frosinone dir. Latina)

☎ **+39 0775.80 70 50**

✉ **camaseno@libero.it**



A tavola con la bufala!

Pullman + Pranzo Tipico + Visite Guidate ai tesori d'arte

Buffalo delicacies on your table!

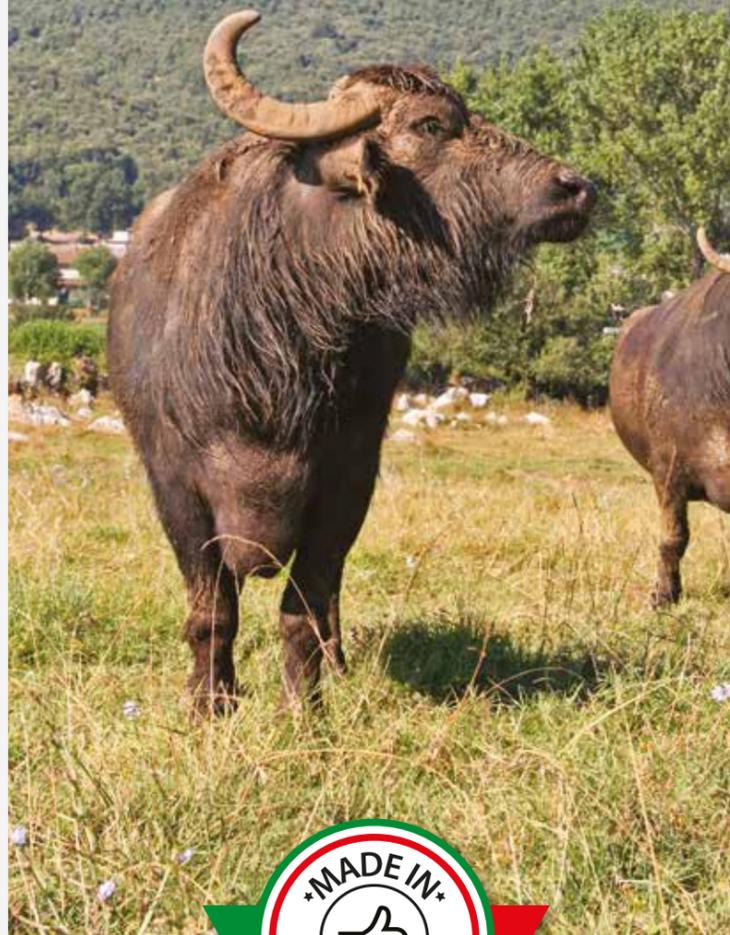
Bus + Typical meal + Guided tours of the art treasures

Visite agli allevamenti di bufale e degustazione di mozzarelle presso il caseificio La Stella

Visits to the buffalo farms and tasting of mozzarellas at La Stella's dairy farm

☎ **+39 0775.21 14 17**

www.turismoarancione.it



la Mozzarella 100% latte di bufala di Amaseno

ad 1 ora da Roma - at 1 hour from Rome

www.lastelladiamaseno.it



Benvenuti nella Valle di Amaseno

4.000 abitanti, 14.000 bufale

Amaseno in origine "Castrum Sancti Laurentii de Valle", ha preso il nome dal fiume che scorre nei suoi pressi. Le sue origini risalgono con ogni probabilità al secolo VIII d.C., anche se alcuni sostengono e numerosi ritrovamenti archeologici testimoniano che, in età ancor più remota, esistessero nel suo sito insediamenti umani. Amaseno è una serena e quieta cittadina in cui è ancora possibile trovare prodotti genuini e saporiti come i suoi latticini, soprattutto mozzarelle di bufala.

Nel centro storico, bello e molto ben conservato, c'è la splendida chiesa di Santa Maria, notevole esempio di architettura gotico-cistercense. Questo tempio è teatro di un fenomeno miracoloso: un'ampolla bislunga incastonata in una corona vagamente modellata, contiene il sangue di San Lorenzo nella quantità di circa cinquanta grammi; questo sangue si scioglie da secoli, precisamente tra l'8 e il 9 agosto e in quest'occasione un lembo di pelle, chiaramente distinguibile dall'esterno dell'ampolla, galleggia sul siero sanguigno. Passato poi l'anniversario del martirio e della festa del Santo (10 agosto), il sangue torna a coagularsi per riapparire quindi in un grumo secco ed indistinto.



” Ad Amaseno, dalla lavorazione artigianale dei maestri casari nasce... una qualità stellare! ”

La Stella Cooperativa Agricola è un'azienda leader nella trasformazione casearia. Il latte di bufala utilizzato proviene esclusivamente dai nostri allevamenti presenti nell'incontaminata Valle dell'Amaseno. Estrema attenzione viene dedicata ad ogni passaggio dei processi produttivi. Per alimentare gli oltre 800 capi adulti, vengono scelti fieni, erbe e granaglie particolari, in modo da dare al latte di bufala prodotto un sapore unico. Giornalmente presso il nostro caseificio di Patrica (FR), vengono prodotti formaggi, mozzarella e ricotta utilizzando esclusivamente 100% latte di bufala. La trasformazione del latte di bufala in mozzarella, avviene seguendo esattamente i canoni della tradizione, il tutto eseguito artigianalmente senza l'ausilio di macchinari.

La Valle dell'Amaseno è un territorio senza industrie ed incontaminato, ideale per creare prodotti di altissima qualità.

Welcome to the Amaseno Valley

4.000 inhabitants, 14.000 buffaloes

Amaseno, originally Castrum Sancti Laurentii de Valle, takes its name from the homonym river which flows nearby.

The origins of the town are traced back with all probability to the 8th cent. AD, however, as has been proven by numerous archaeological findings, there has existed a settlement here in much remoter times.

Amaseno always belonged to the Colonna family.

The main features of old town centre, beautiful and well preserved, are the interesting boundary walls, fortified by tower houses, the imposing castle, which unfortunately underwent many restoration works, and lanes with elegant doorways.

The splendid church of Santa Maria, a notable example of Gothic-Cistercian architecture, witnesses a phenomenal miracle: the liquefaction of St. Lawrence's blood.

Amaseno is a serenely peaceful town in which are still found genuine foods such as its delicious dairy produce, particularly buffalo mozzarella and marzoline.

” In Amaseno, the artisanal production of the dairy masters gives birth to... a Stellar quality! ”

La Stella agricultural cooperative is a leading company in dairy transformation since 1995. The buffalo milk used comes exclusively from our farms in the uncontaminated Valley of the Amaseno. Particular attention is paid to every phase of the production processes.

To feed the over 800 head of cattle are chosen specific hay, grasses and corn seeds in order to give the produced milk a unique taste. In our dairy factory located in Patrica are daily produced cheeses, mozzarella and ricotta, by using 100% of buffalo milk. The buffalo milk transformation into mozzarella cheese accurately follows the traditional rules and customs, and everything is handmade without using any machinery.

The Valley of the Amaseno is an uncontaminated area, yet not touched by the industrialization, the ideal place to make products of the highest quality.

Il latte proviene esclusivamente dai nostri allevamenti di bufale alimentate con prodotti della Valle dell'Amaseno

The water buffalo milk comes exclusively from our farm. Buffaloes are fed only with fodder from the Amaseno Valley.



Dalla lavorazione artigianale dei "maestri casari"...

From the artisanal production of the "dairy masters"...



Nasce una qualità Stellare!

...that gives birth to a Stellar quality!



I nostri prodotti - Our products:

- mozzarella
- ricotta
- formaggi - cheese
- carne di bufaletto - meat



Le ricette dei grandi Chef: Great chef recipes

Stefano Bertoni

Ingredienti per 5 persone

Per i cannoli

- 25g di farina da polenta precotta
- 25g di farina tipo 00
- 25g di formaggio media stagionatura
- 1 uovo
- 250g di ricotta di bufala setacciata

Per il pomodoro dolce

- 200g di pomodori maturi
- 60g di zucchero
- 25g di succo di limone

Per il vasetto

- 200g di mozzarella di bufala di Amaseno
- 200g pomodori "datterini" olio extravergine d'oliva
- 1 mazzetto di basilico, sale e pepe

Cannoli:

- 25g of flour of precooked cornmeal mush
- 25g of flour type 00
- 25g of middle aged cheese
- 1 egg
- 250g of sifted buffalo ricotta

Sweet Tomato:

- 200g of ripe tomatoes
- 60g of sugar
- 25g of lemon juice

For the little jar:

- 200g of Amaseno's buffalo mozzarella
- 200g of "datterino" tomatoes
- extra-virgin olive oil
- a bunch of basil, salt and pepper

Preparazione dei cannoli

Impastare le due farine con l'uovo ed il formaggio, stendere la pasta molto fine e tagliare alcuni quadrati di 6 cm per lato. Avvolgere ciascun quadrato di pasta intorno ad un cilindro, metterli a cuocere per pochi secondi nell'olio extravergine di oliva a 140°C. Una volta formati i cannoli, inserire la ricotta setacciata con l'aiuto di una tasca da pasticciere.

Preparazione della composta di pomodoro dolce

Mettere lo zucchero e il succo di limone in una padella; raggiunta l'ebollizione, aggiungere i pomodori tagliati a pezzi e cuocere per circa mezz'ora. Versare il composto in un mixer ed infine passare a colino. Raffreddare in frigo.

Preparazione vasetto

Mettere i pomodori in un frullatore alla massima velocità e aggiustare di sale, pepe e olio extravergine di oliva; passare a colino e inserire la salsa nei vasetti (circa un centimetro). Eseguire lo stesso procedimento con la mozzarella di bufala che andrà aggiunta nel vasetto sopra il pomodoro. Mettere nel mixer il basilico con un goccio d'acqua e olio extravergine di oliva, frullare e mettere nel vasetto alcune gocce di salsa sopra la mozzarella.

How to make cannoli:

knead the two types of flour with egg and cheese, roll the dough out very thin and cut a few squares of 6 cm per side. Wrap each square of dough around a cylinder, let them cook for few seconds with extra-virgin olive oil at 140° C. Once cannoli are shaped, fill them with the sifted ricotta with the help of a pastry bag.

Preparation of the Sweet Tomato Compote:

Put sugar and lemon juice in a pan and bring to a boil, then add the tomatoes cut into pieces and let them cook for about half an hour. Pour the mixture into the mixer and pass it through a colander. Let it cool down in the fridge.

Preparation of the little jar:

Put the tomatoes into a blender on high speed and adjust the salt, pepper and extra-virgin olive oil; pass it through a colander and put the sauce in the jars (about one centimeter). Follow the same procedure with the buffalo mozzarella which has to be added in the jar over the tomato. Put the basil into the mixer along with some water and extra-virgin olive oil, blend it all and put into the jar some drops of sauce over the mozzarella.

Le ricette dei grandi Chef: Great chef recipes

Enrico Chirico

Ingredienti per 4 persone

Per la tagliata:

- 600g di controfiletto di bufala
- 200g di mozzarella di bufala
- 200g di funghi porcini
- 100cl di olio extravergine di oliva
- 10g di pepe nero in grani
- 1 rametto di rosmarino
- sale e pepe q.b.

Per il flan di ricotta:

- 250g di ricotta di Bufala
- 50g di formaggio pecorino
- 50g di burro
- 1 uovo intero
- sale e pepe q.b.

For the tagliata

- (sliced steak):
- 600g of buffalo sirloin
- 200g of buffalo mozzarella
- 200g of porcino mushrooms
- 100cl of extra-virgin olive oil
- 10g of black pepper in grains
- A sprig of rosemary
- Salt and pepper to taste

For the ricotta flan:

- 250g of buffalo ricotta
- 50g of pecorino cheese
- 50g of butter
- 1 whole egg
- Salt and pepper to taste



Tagliata di bufala su millefoglie di mozzarella e funghi con flan di ricotta al timo

Buffalo Tagliata on a millefoglie of mozzarella and mushrooms accompanied by a ricotta flan with the flavour of thyme

Preparazione della tagliata

Insaporire il controfiletto con 20g di olio extravergine di oliva, sale e pepe in grani e lasciar riposare per 10 minuti. Mettere la carne sulla griglia e cuocerla al sangue. Grigliare i funghi e tagliare la mozzarella a fettine.

Preparazione del flan

In una ciotola incorporare alla ricotta di bufala di Amaseno, il formaggio pecorino, l'uovo, il sale, il pepe e il timo tritato. Mescolare bene e mettere il composto in una tasca da pasticciere con il becco riccio. Formare degli spuntoni di circa 60g su una placca imburata e infornare a 190°C per 10 minuti.

Presentazione del piatto

Tagliare la carne e disporla nei piatti intervallandola con i funghi e la mozzarella. Decorare con il rosmarino ed infine con un filo d'olio extravergine di oliva. Aggiungere al piatto il flan di ricotta.

Preparation of the tagliata

Season the sirloin with 20 g of extra-virgin olive oil, salt and pepper in grains and let it rest for 10 minutes. Place the meat on the grill and cook it rare. Grill the mushrooms and slice the mozzarella.

Preparation of the flan

In a bowl combine the buffalo ricotta of Amaseno, with the pecorino cheese, egg, salt, pepper and minced tyme. Stir well and put the mixture in a pastry bag with a curly mouth. Pipe some rosettes of about 60 g on a buttered plate and put in the oven at 190°C for 10 minutes.

Presentation of the dish

Cut and arrange the meat on plates, placing mushrooms and mozzarella too. Garnish with the rosemary and a drizzle of extra-virgin olive oil. Finally add the ricotta flan to the dish.

Testi tratti da: Amaseno, la valle delle bufale

www.lastelladiamaseno.it

Cannoli di polenta e formaggio, ripieni di ricotta di Bufala di Amaseno con pomodoro dolce e vasetto di caprese liquida alla mozzarella di Bufala

Cannoli with cornmeal mush and cheese, filled with Amaseno's buffalo ricotta, sweet tomato and a little jar of liquid caprese with buffalo mozzarella