

# PROVOLONE FIASCHETTI



**I** STORIA DI UN FORMAGGIO. La storia racconta che un Priore, di ritorno dalla Spagna, avesse soggiornato per alcuni mesi nel Convento di Cremona. Gran buongustaio, lo denotava la stazza imponente, il Priore una sera assaggiò un formaggio prodotto in loco che gli piacque. Chiese di chi fosse opera. I frati gli indicarono il casaro che li riforniva e il mattino dopo si presentò alla fattoria. “Buon uomo” - gli disse - “il tuo cacio è buono assai, ma con i miei consigli assai migliore sarà”. Stupito e intimorito, il casaro assenti. Non l’avesse mai fatto! Per giorni e giorni il Priore tormentò il pover uomo con consigli, pur giusti, ma che al casaro suonavano sempre come predicozzi. “Ci siamo” - disse finalmente un di il Priore - “ora saprai fare il cacio che mi merito; ti aspetto tra venti giorni al convento con la tua opera”. Quando il casaro si trovò in mano la pasta filata gli venne in mente il Priore e pensando “vorrei strozzarlo quel noioso” torse con forza la sommità. Guardò quella forma strana, che invero gli ricordava quella dell’uomo di Chiesa, e tutto soddisfatto la pose a stagionare. Quando portò il formaggio al Convento, il Priore lo assaggiò e soddisfatto gli disse: “Bravo figliolo. Meriti un plauso per il cacio, ma due settimane di penitenza per la tua irriverenza. L’hai fatto tale e quale a me”.

**GB** HISTORY OF A CHEESE. The story goes that a prior, on his return from Spain, stayed for some months at the Convent in Cremona. Being a great gourmet, as his powerful physique suggested, the prior one evening tried a cheese produced locally and he liked it a lot. Asking who had made it, the monks pointed out the cheese maker that had supplied it and the next morning the prior went to his farm. “Good man” - he said - “your cheese is very good but with my advice it will be even better”. Astonished and afraid, the cheese maker agreed to this. He shouldn’t have! For days and days the prior tormented the poor man with advice that even though it was correct it sounded like an eternal lecture. “Here we are” - said the prior finally - “now you can make the cheese that I deserve; I will wait for you to come to the monastery in ten day’s time with your work”. When the cheese maker found the spun cheese in his hand, remembering the prior he thought: “I’d like to strangle that bore” and stretched the end of the cheese with all his strength. He looked at the strange shape that really resembled the man of the Church and very pleased left the cheese to mature. When he took the cheese to the monastery, the prior tasted it and very happy with it, said: “Well done, my son. You deserve praise for the cheese but two weeks penitence for your irreverence. You made it look just like me.”

**F** HISTOIRE D’UN FROMAGE. L’histoire raconte qu’un Prieur, rentrant d’Espagne, séjourna pendant quelques mois au Couvent de Crémone. Fin gourmet, sa taille pouvait en témoigner, le Prieur dégusta un soir un fromage produit au couvent; ce fromage fut pour lui un délice. Il demanda qui en était l’inventeur. Les moines lui indiquèrent le fromager qui les approvisionnait et, le matin suivant, il lui rendit visite à la ferme. “Brave homme” - lui dit-il - “ton fromage est vraiment très bon, mais si tu suis mes conseils, il n’en sera que meilleur”. Étonné et apeuré, le fromager consentit. Ce fut pour lui comme porter la croix. Pendant des jours et

des jours le Prieur tourmenta le pauvre homme avec ses conseils; Il s’agissait certes de bons conseils, mais pour le fromager c’était un peu comme des homélies. “On y est” - dit finalement le Prieur un beau jour - “maintenant tu sauras faire le fromage que je mérite; Je t’attends dans vingt jours au Couvent avec ta création”. Lorsque le fromager se retrouva avec la pâte filée dans les mains, il se souvint du Prieur et pensa “je voudrais l’étrangler ce casse-pieds”. Et l’idée de cette pensée lui fit tordre de tout cœur l’extrémité du fromage. Il regarda cette forme étrange, qui lui rappelait en vérité celle de l’homme d’Église et, tout satisfait, il la mit à maturation. Quand il porta le fromage au Couvent, le Prieur y goûta Et, satisfait, il lui dit: “C’est bien, mon grand. Tu mérites tous mes compliments pour ce fromage, mais aussi deux semaines de pénitence à cause de ton irrévérence. C’est tout mon portrait”.

**E** LA HISTORIA DE UN QUESO. Narra la historia que hubo una vez un Prior que, al volver de España, se hospedó durante algunos meses en el Convento de Cremona. Puesto que era un hombre de buen comer, lo cual podía inferirse por sus imponentes dimensiones, el Prior una tarde probó un queso producido en el lugar, el cual le gustó. Entonces, preguntó quién lo había hecho. Los frailes le indicaron quién era el maestro quesero que se lo suministraba y, a la mañana siguiente, se presentó en la quesería. “Buen hombre” - le dijo - “tu queso es muy rico, pero con mis consejos será mucho mejor”. Sorprendido y atemorizado, el maestro quesero asintió. ¡No lo habría hecho jamás! Durante varios días, el Prior atormentó al pobre hombre con consejos, que aunque eran acertados, al maestro quesero siempre le parecían una especie de sermones. “He terminado” - dijo finalmente un día el Prior - “ahora sabrás hacer el queso que merezco; te espero dentro de veinte días en el convento con tu obra”. Cuando el maestro quesero tuvo en sus manos la pasta hilada, le vino a la mente el Prior y pensando: “quisiera ahorcarlo a ese molesto”, torció con fuerza la parte de arriba. Observó esa forma extraña que verdaderamente le recordaba la figura del religioso y, completamente satisfecho, lo dejó estacionar. Cuando llevó el queso al Convento, el Prior lo probó y satisfecho le dijo: “¡Muy bien hijo mío! Te mereces un aplauso por el queso, y dos semanas de penitencia por tu irreverencia. Lo has hecho exactamente igual a mí”.

**D** GESCHICHTE EINES KÄSES. Die Geschichte sagt, dass ein Prior, der gerade aus Spanien zurückkam, für einige Monate im Konvent Cremonas übernachtet hatte. Der Prior, der wie sein imposanter Leibesumfang verriet ein großer Gourmet war, probierte eines Abend einen in der Nähe hergestellten Käse, der ihm sehr mundete. Er fragte wer ihn wohl hergestellt hatte. Die Mönche zeigten ihm den Käser, der sie belieferte und am nächsten Morgen stellte er sich auf dem Bauernhof vor. “Guter Mann” - sagte er “dein Käse ist sehr gut, aber mit meinem Rat wird er noch viel besser werden.” Erstaunt und eingeschüchtert nickte der Käser. Hätte er dies doch nie getan! Über Tage hinweg gequälte der Prior den armen Mann mit seinen Ratschlägen, die gewiss richtig waren, die aber dem Käser stets als Standpauken erschienen. “Wir haben es geschafft”- sagte der Prior endlich eines Tages- “von jetzt an kannst du den Käse herstellen, den ich verdiene; ich warte in zwanzig Tagen im Konvent mit deinem Werk auf dich.” Als der Käser sich mit dem Fadenteig in der Hand wiederfand, kam ihm der Prior in den Sinn und während er dachte: “diesen nervigen Kerl würde ich gerne erwürgen”, drehte er gewaltsam die beiden Enden des Teiges. Er begutachtete die seltsame Form, die ihn in der Tat an den Kirchenmann erinnerte und sehr zufrieden brachte er ihn zum Reifen. Als er den Käse in den Konvent brachte probierte der Prior und sagte zufrieden: “Guter Junge. Du verdienst Lob für den Käse, aber zwei Wochen Buße für diese Respektlosigkeit. Du hast ihn nach meinem Abbild gemacht.”

NOME PRODOTTO	PESO	UNITÀ/KG	PEZZI CARTONE	CARTONI PALLET	SELF LIFE GG
PROVOLONE PRIORE BIANCO	VARIABILE	1,5 kg	12	32	180
	VARIABILE	2 kg	8	24	180
	VARIABILE	4,5 kg	4	26	180
PROVOLONE PRIORE AFFUMICATO	VARIABILE	1,5 kg	12	32	180
	VARIABILE	2 kg	8	24	180
	VARIABILE	4,5 kg	4	26	180
PROVOLONE PRIORE NERO SELEZIONE	VARIABILE	2 kg	4	48	270