

1972>>>



> **CASEIFICIO
MAMBELLI**
**RICETTA
ANTICA
SUCCESSO
MODERNO**





indice

Caseificio Mambelli

ricetta antica, successo moderno

La storia

la ricotta dalla bicicletta alla motocicletta

Belli freschi!

la tecnologia non nega la tradizione

Naturalmente Mambelli

la nostra ricetta i nostri formaggi



CASEIFICIO MAMBELLI

ricetta antica, successo moderno



IL FUTURO DI UNA VOLTA

1972



3

La storia del Caseificio Mambelli è la storia di tre generazioni di casari, il racconto di una famiglia che si è dedicata con passione e competenza all'arte casearia.

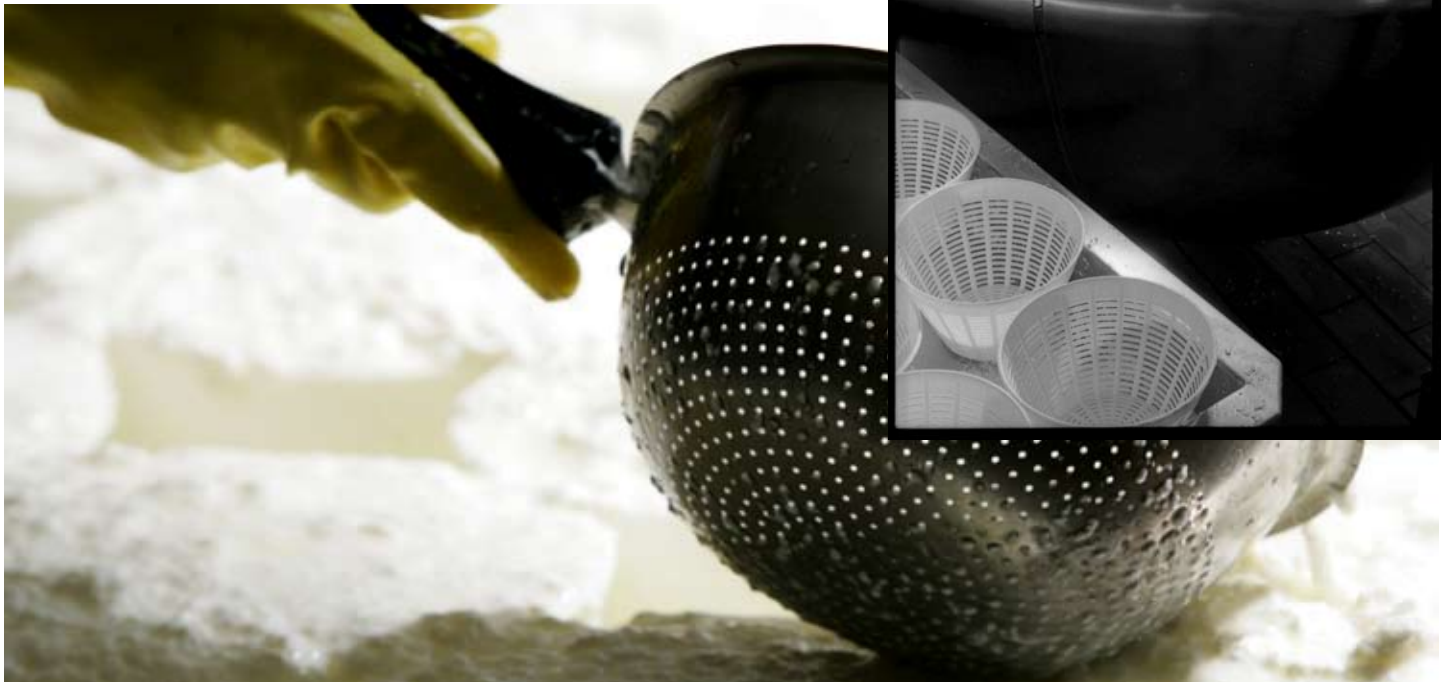
Nato nel **1972**, conosciuto e stimato per la sua Ricotta di Romagna (ottenuta dal latte e non da siero), il Caseificio esprime subito la sua "vocazione al genuino": impiego esclusivo di ingredienti naturali, latte da stalle selezionate, metodi di lavorazione e cure artigianali, nessun utilizzo di conservanti o additivi.

Oggi, dopo oltre trent'anni, il Caseificio Mambelli produce una gamma più ampia di formaggi di elevata qualità (Squacquerone, Casatella di Romagna, Ghiottella e Ricotta di Romagna, Straccone, Ghiottino tra i freschi e la Caciotta di Nonna Elsa nei formaggi di breve stagionatura). La continua evoluzione e ricerca ha portato alla creazione di una nuova linea di prodotti dolci a base di Ricotta chiamata **LOVERIE®**. Da sempre il Caseificio Mambelli ha saputo mantenere inalterata la propria filosofia e la vocazione artigianale, integrandole con moderne soluzioni tecnologiche.

Al Caseificio Mambelli si ritrova “il futuro d'una volta”, un equilibrio fra tradizione e innovazione che continua sotto la guida della seconda e terza generazione di casari della famiglia.

Una visita al Caseificio è sufficiente per ritrovare, la vera passione di chi dedica amore e impegno nel proprio lavoro e come risultato offre al Consumatore la possibilità di portare in tavola molto più di un semplice formaggio.... un formaggio Mambelli.

4



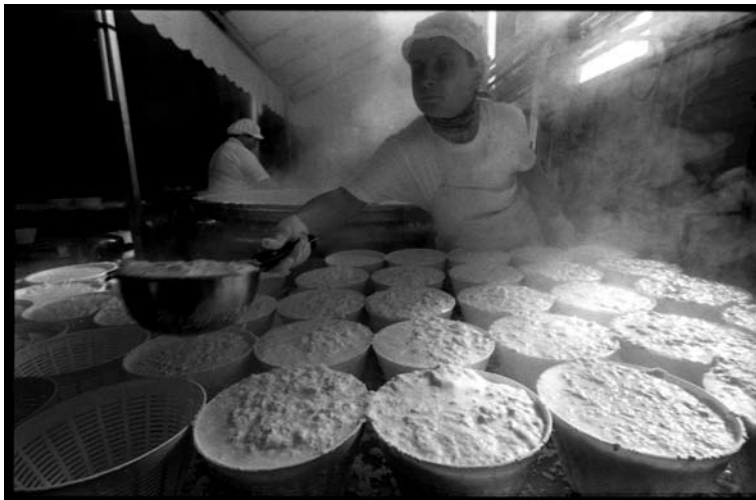


1.1



1.2

5



1.3



1.4



LA STORIA

*la ricotta dalla bicicletta
alla motocicletta*



La storia del Caseificio inizia in una casa nella campagna bertinorese. **E**ra qui che Nonna Elsa produceva la ricotta ottenuta dal latte delle sue mucche.

Dinanzi al focolare, le sue mani esperte estraevano dal paiolo di rame una ricotta speciale, arricchita con le acque termali delle Fonti della Fratta: la Ricotta di Romagna Mambelli. **I**l gusto particolare della Ricotta e la possibilità di disporre di una maggiore quantità di latte le consentirono di proporre la sua ricotta oltre le mura di casa: Nonna Elsa, infatti, caricava il prezioso prodotto sulla sua bicicletta sino al mercato di Cesena. **S**uccessivamente fu Domenico, figlio di Elsa, a trasportare al mercato il “tesoro di famiglia” in sella alla sua “Mondial”, rendendo sempre più nota la Ricotta di Mambelli. **D**omenico e Idiana, genitori di Raffaella e Federica, ereditarono tutti i segreti sulla produzione della ricotta e ne allargarono la distribuzione ai paesi vicini. **N**asce così, nel 1972, il Caseificio Mambelli.

Una storia di lavoro, di passione e attaccamento ai veri valori che si riscontrano nei formaggi tradizionali: nel 1995 inizia la produzione di due grandi classici romagnoli, lo Squacquerone e la Casatella.

Oggi il Caseificio Mambelli produce specialità casearie e formaggi diversi ma tutti con la stessa genuinità della prima ricotta di Nonna Elsa.



BELLI FRESCI!

la tecnologia non nega la tradizione



Tutti i formaggi di Mambelli nascono dall'esperienza di un gruppo di lavoro affiatato che custodisce i metodi tradizionali perfezionandoli costantemente con le moderne tecniche casearie. **L'**obiettivo aziendale è ottenere e mantenere la propria capacità di soddisfare il Consumatore più esigente.

Ogni fase della produzione è eseguita e monitorata attraverso procedimenti artigianali rispettosi, sia della tradizione, sia delle più severe norme igienico-sanitarie: solo così, infatti, è possibile ottenere formaggi costantemente naturali, freschissimi e di elevata qualità. **L'**utilizzo di tecnologie avanzate concorre al risultato finale.

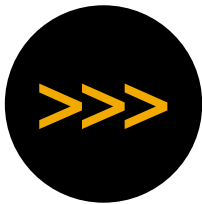
Mambelli non utilizza conservanti nè additivi: per mantenere intatta la freschezza e il sapore dei prodotti durante ogni fase di lavorazione e trasporto, utilizza una moderna e costosa catena del freddo unita ad un'organizzazione logistica curata nei particolari. **I**n tal modo la genuinità è assicurata a salvaguardia della qualità dei formaggi.



NATURALMENTE MAMBELLI

la nostra ricetta i nostri formaggi





II



È la natura il primo segreto dei formaggi Mambelli. **Il** latte impiegato deriva esclusivamente da allevamenti bovini selezionati. **N**ella lavorazione della Ricotta, al latte gustoso e salutare, si unisce la preziosa acqua delle fonti termali di Fratta, località a 3 Km dal colle di Bertinoro. **U**n'acqua ad elevata concentrazione di sali minerali, le cui proprietà erano note fin dai tempi degli antichi romani. **È** proprio la particolarità di quest'acqua a regalare alla ricotta Mambelli quel gusto speciale, ricco e naturale, che la contraddistingue.

Ogni formaggio di Mambelli racchiude i doni della natura, la passione per il sapore, il fascino della tradizione, per portare al Consumatore la vera e genuina freschezza dei nostri formaggi.



Il consumo in tempi brevissimi è un fattore importante per preservare tutta la qualità dei formaggi freschi. **I** formaggi di Mambelli puntano ad offrire la vera bontà e la naturale freschezza, per questo vanno consumati entro il periodo precisato sulle nostre confezioni. **N**on meravigliatevi se hanno "vita breve", solo così si possono gustare nella pienezza del loro sapore. **È** piacevole scoprire che sulle vostre tavole la bontà e la freschezza non sono solo promesse pubblicitarie ma un inno alla natura.

Caseificio Mambelli s.n.c
di Mambelli Domenico & C.

Via Ceredi ,1402
47020 S. Maria Nuova di Bertinoro (FC)

tel 0543.440936
fax 0543.440779

info@mambelli.com



“Tra du quadret ad piè

Tra le due quadretti di piada

‘na feta ad squacquaròn

una fetta di formaggio squacquerone

ad’ quel dla su stàson

di quello della sua stagione

‘d quel che pr’ignia tant

di quello che ogni tanto

apena a mastighè

che appena a masticare

e’ squeeza d’ignia cant...”

schizza via da ogni canto...

Aldo Spallicci

“La piè cun è squacquaròn”

(S. Maria Nuova di Bertinoro)

www.mambelli.com