



PRESSO IL



ORE 20,45

**MARTEDI'
22
OTTOBRE**

**RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO**

VIALE BORRI, 348
VARESE

SERATA DI DEGUSTAZIONE

IL PIEMONTE IN TAVOLA

LA SERATA E' ORGANIZZATA IN COLLABORAZIONE CON LA DELEGAZIONE DI ASTI

ROBIOLA DI COCCONATO

Formaggio di latte vaccino, senza crosta o, se maturo, con una sottilissima pelle. Il colore è bianco o avorio. La pasta è morbida, cremosa al centro del formaggio, di colore bianco. L'occhiatura è assente.

Nei territori collinari astigiani, dove imperano vitigni, anche il formaggio ha la sua tradizione. Pare fossero le donne a fare questa Robiola, molto apprezzata sulle tavole dei contadini. A pasta molle, magari cremosa nel cuore del formaggio, si adatta ad ogni uso in cucina.



ROBIOLA DI ROCCAVERANO

Formaggio prodotto con latte crudo intero di capra, proveniente esclusivamente dall'area di produzione, a coagulazione acido-presamica, molle, fresco, grasso, a pasta cruda. L'alimentazione degli ovi-caprini e delle vacche è ottenuta dal pascolamento degli animali e dall'utilizzo di foraggi verdi e/o conservati che si ottengono dai prati e prati-pascoli ricchi di numerose piante aromatiche ed officinali

Odore e aroma hanno intensità media o medio-alta e persistenza da medio-bassa ad alta, con riconoscimenti di tipo lattico (da acido a cotto), vegetale, ircino (specie nella formulazione a solo latte caprino); il sapore è armonico, lievemente e gradevolmente salato e, a stagionatura prolungata, può evidenziare un leggero piccante. In base alla stagionatura viene immesso al consumo nelle tipologie **Fresco**, (circa una settimana) o **Affinato** (almeno 3/settimane) . **Noi assaggeremo tutte e due le tipologie.**

MURAZZANO

E' una classica "robiola piemontese", che prende il nome dal paese di origine Murazzano in provincia di Cuneo, prodotta con latte ovino in purezza proveniente principalmente dalla razza autoctona *Pecora delle Langhe*, oppure con aggiunta di latte vaccino in percentuale inferiore al 40%.

Il Murazzano è un formaggio grasso a pasta fresca, leggermente consistente, morbida, a volte con alcune occhiature. All'esterno si presenta privo di crosta, il suo colore è bianco latte per le forme fresche e paglierino per quelle più stagionate. Il suo sapore, fine e delicatamente profumato, ricorda il latte ovino di cui è fatto. Ancora oggi è realizzato a mano, forma dopo forma.



PRENOTAZIONI ENTRO 18 OTTOBRE 2019

CONTRIBUTO SPESE € 15,00



MARCO IMPERIALI
ROGORA ALBERTO
MAINO VITTORIO
VECCHIO CONVENTO

336889890
0331634029
0331541331
0332261005