



PRESSO IL



**ORE 20,45**

**MARTEDI'  
21  
MARZO**

**RISTORANTE TOSCANO  
AL VECCHIO CONVENTO**

VIALE BORRI, 348  
VARESE

**SERATA DI DEGUSTAZIONE  
I FORMAGGI DELLE  
VALLI BRESCIANE**

Nelle valli bresciane nascono **formaggi eterni**. In questo viaggio tra i formaggi rari delle valli **Valcamonica, Valtrompia, Valle Sabbia e Alto Garda** vogliamo apprezzare caratteristiche uniche, che solo un territorio montano a cavallo dei grandi laghi alpini può concedere. La storia di queste valli è rappresentata da incisioni rupestri antichissime, scolpite dall'uomo ancora prima della scoperta del formaggio. Ma quando giunse questa spettacolare scoperta le valli bresciane si trasformarono in esempi di allevamento allo stato brado.

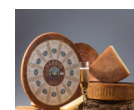
**LA SERATA SARA' CONDOTTA DA MAESTRI ASSAGGIATORI DELLA DELEGAZIONE DI BRESCIA**

**SILTER DOP** formaggio semigrasso di lunga stagionatura, a pasta dura. Proviene dalla Val Camonica e dal versante est del lago d'Iseo. Prodotto con il latte di vacca di razza bruna. La crosta è dura, liscia, di colore paglierino, tendente al marrone con la stagionatura. L'occhiatura è di dimensione fine. Regolarmente distribuita



**NOSTRANO VAL TROMPIA dop** Formaggio semigrasso, di lunga stagionatura, a pasta dura, granulosa. La crosta è dura e liscia a causa della cappatura con olio di lino effettuata durante la stagionatura. Colore marrone o rossastro. La pasta è dura, di colore giallo o paglierino tendente al giallo-verdognolo. L'occhiatura è regolarmente distribuita, di dimensione fine media

**FORMAGGIO SABBIO** Tipico formaggio stagionato, fino anche a 24 mesi, viene prodotto da latte di vacca parzialmente scremato e a pasta semicotta. La lunga stagionatura, il processo di produzione e gli ingredienti, latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici, donano al "Sabbio" una consistenza compatta, con poca e piccola occhiatura regolare, sapore forte ma non piccante, profumo intenso e colore decisamente paglierino.



**FORMAGGELLA DI TREMOSINE (A LATTE CRUDO)**

Caratterizzata da un piacevole sapore deciso ma non aggressivo e da una fragranza ricca e gradevole, frutto della microflora presente sulle montagne in cui viene prodotto il latte, la Formaggella è un formaggio a breve o media stagionatura semigrasso e a pasta morbida semicotta, caratterizzata da lieve occhiatura, consistenza compatta e colore avorio, e racchiusa da una crosta sottile di colore paglierino. La stagionatura, non dura mai meno di 30 giorni. A rendere così particolare questo formaggio, oltre al latte utilizzato, è la particolare maturazione effettuata in appositi locali con muffe selezionate che conferiscono al prodotto una squisita aromaticità ed una elevata digeribilità.

**CONTRIBUTO SPESE € 13,00**

**PRENOTAZIONI ENTRO 18 MARZO 2017**

MARCO IMPERIALI 336889890  
ROGORA ALBERTO 0331634029  
MAINO VITTORIO 0331541331  
VECCHIO CONVENTO 0332261005