



PRESSO IL



RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO

VIALE BORRI, 348
VARESE

ORE 20,45

**MARTEDI'
07
NOVEMBRE**

SERATA DI DEGUSTAZIONE
**FRIULI VENEZIA GIULIA
TERRA DI LATTERIE**

FORMAGGI IN DEGUSTAZIONE

ASINO TENERO a latte crudo

Nasce nell'antica Pieve d'Asio, corrispondente all'attuale zona collinare dello spilimberghese, come esigenza di conservazione a mezzo dell'impiego di sale quindi evolutasi nella particolare creazione delle SALMUERIES.

Le forme di formaggio fresco vengono immerse nei tini di legno contenenti la salmuerie (una miscela di latte, panna d'affioramento, acqua e sale che ha la peculiarità di durare nel tempo se ben curata, anzi, più è vecchia più è pregiata), ove rimangono lentamente ad affinarsi per un periodo di tempo variabile da poche settimane a diversi mesi. La durata dell'immersione varia in funzione del tipo di prodotto che si vuole ottenere. Una volta estratto dalle secolari Salmueries Tosoni, il prodotto si presenta di colore bianco latte, senza crosta e di consistenza variabile a seconda si tratti di Asino tenero o classico, quest'ultimo può presentare dell'occhiatura.



LATTERIA D'AVIANO a latte crudo affinato in mosto d'uva Schiopettino.

Viene affinato in mosto d'uva Schiopettino e lasciato riposare alcune settimane.

Al termine di questa maturazione, la fusione tra i due elementi si può ammirare

Nel colore della crosta e negli aromi tipici di questo vitigno che penetrano

Leggermente all'interno della pasta. In bocca rimane un'alleggera piccantezza, al naso prevale l'odore di mosto che si accompagna piacevolmente a questo formaggio.



MONTASIO DOP a latte crudo con 12 mesi di stagionatura

Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura.

Prodotto in due regioni, Friuli Venezia Giulia e Veneto, con latte di vacca.

Caratterizzato da quattro tipologie: Fresco, Semistagionato, Stagionato, Stravecchio. Contraddistinto come "prodotto di montagna", presenta intensità aromatiche medio elevate in funzione del periodo di stagionatura.



Il **LATTERIA FAGAGNA** a latte crudo è il classico formaggio del Friuli Venezia Giulia, prodotto secondo le antiche tradizioni a Fagagna in provincia di Udine; il marchio è stato depositato nel 1987. Il Latteria di Fagagna deve la sua tipicità non dalla lavorazione, ma dall'insieme degli elementi presenti nella zona: la razza bovina, il tipo di alimentazione, i terreni, i metodi di allevamento, il clima e la microflora.

È un formaggio dalla crosta liscia, elastica e compatta di colore paglierino. La pasta di colore paglierino chiaro, presenta un'occhiatura medio grande ed ha un sapore dolce, che si fa più deciso con il progredire della stagionatura.



CONTRIBUTO SPESE € 13,00

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

PRENOTAZIONI ENTRO 03 NOV. 2017