ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGIO
DELEGAZIONE DI VARESE

MARTEDI'
02
APRILE

PRESSO IL

ORE 20,45

RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE

SERATA DI DEGUSTAZIONE

I FORMAGGI DELLE VALLI BERGAMASCHE

LA SERATA E' ORGANIZZATA IN COLLABORAZIONE CON LA DELEGAZIONE DI BERGAMO E SARA' CONDOTTA DAI SIGG. NICOLA BENTIVOGLIO E GIULIO SIGNORELLI.

STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE formaggio grasso, gustoso, leggermente piccante che in qualche modo rappresenta l'antenato del Taleggio. Si produce nelle Valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna con latte vaccino crudo intero appena munto, per questo sono detti anche "a munta calda". Il latte viene inoculato di caglio di vitello e in alcuni casi di latte innesto autoprodotto, dopo la coagulazione, che dura dai 20 ai 40 minuti, si rompe la cagliata in due fasi successive, sino ad ottenere un coagulo abbastanza soffice e grosso per mantenere tenero il formaggio.

FORMAI DE MUT DOP avb. Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura, di latte di vacca, di "montagna", dell'Alta Val Brembana. Si inserisce nelle produzioni alpine in un piccolo perimetro delimitato dal Parco delle Orobie Occidentali Bergamasche. Prodotto negli alpeggi ad alta quota, è un formaggio di elevata intensità aromatica, apprezzata particolarmente dagli esperti.

STRACHITUNT DOP E' un formaggio erborinato appartenente alla famiglia degli stracchini. Prodotto in Valtaleggio dai nostri antenati dalla fine del 1800, è un prodotto dal grande valore nutrizionale e dal gusto tipicamente aromatico. Lo Strachìtunt è prodotto secondo i metodi della tradizione al fine di valorizzare al massimo le caratteristiche originali di questo prodotto esclusivamente in Val Taleggio con latte della Val Taleggio. Lo Stachìtunt DOP è un formaggio a due paste cioè ottenuto mescolando la cagliata della sera con quella del mattino.

MATUSCIN Formaggio antico originario delle Prealpi Orobie, culla della capra di Val *Gerola.Prodotto solamente con latte di capra Orobica, dalle caratteristiche organolettiche uniche date dalle varietà di fiori e germogli offerti dai pascoli di alta montagna. Anticamente la produzione si concentrava nel periodo primaverile e autunnale, poiché durante il periodo estivo il latte caprino di alpeggio veniva mischiato con quello vaccino. La rarità di questo prodotto deriva dalle scarse quantità di latte prodotta dalle capre orobiche che si aggira intorno al litro di latte/giorno*.

PRENOTAZIONI ENTRO 30 MARZO 2019

CONTRIBUTO SPESE € 13,00

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