



**ORE 20,45**

**MARTEDI'  
11  
FEBBRAIO**

PRESSO IL



**RISTORANTE TOSCANO  
AL VECCHIO CONVENTO**

VIALE BORRI, 348  
VARESE

**SERATA DEDICATA  
ALL'ABBINAMENTO**

**FORMAGGIO - WHISKY**

La serata sarà condotta dal Dott. **FRANCO GASPARRI**  
Master Ambassador **Diageo Italia**

**GORGONZOLA DOP – tipo dolce**

E' il formaggio italiano erborinato per antonomasia. Prodotto con latte vaccino pastorizzato, ha pasta in cui sono più o meno evidenti – a seconda della tipologia - le formazioni di muffe blu-verdastre o grigio-azzurre che ne caratterizzano sia l'aspetto, sia il profilo olfatto-gustativo.

L'abbondanza e la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere, unitamente alle operazioni casearie tradizionali, in particolare l'innesto di spore di *Penicillium glaucum*, o *Roqueforti*, la salatura a secco e la foratura della pasta durante la stagionatura, determinano le caratteristiche organolettiche e di colorazione del «Gorgonzola».

**ABBINATO A:**

**TALISKER PORT RUIGHE 45,8°**

Single Maltisola di Skye, un whisky ricco e torbato con note di mare ed un'intenso aroma di torba, ingentilito dai passaggi in botti che hanno in precedenza contenuto del porto ruby



**CAOL ILA 17 yo unpeated 55,9°**

Single Malt isola di Islay, un whisky Fresco e delicato, speciale perché è non torbato; rispetto al classico, risulta Morbido e delicato con note dolci di vaniglia.



**ABBINATO A:**

**IL FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP**, a pasta dura o semidura, è prodotto con latte intero vaccino, con latte ovino, oppure con una miscela dei due (80% vaccino e almeno 20% ovino). Il formaggio viene inserito in sacchi di cotone naturale per essere infossato nelle caratteristiche fosse di roccia viva di arenaria. Quando la fossa è vuota, viene tenuta chiusa tramite copertura di legno e aggiunta di sabbia o sassi. Prima dell'utilizzo le fosse vengono sterilizzate con paglia bruciata e le pareti vengono rivestite con paglia e bacchette di legno. Una volta riempite con le forme, le fosse vengono coperte di paglia e sigillate con gesso o malta di arenaria calcidrata. I formaggi vengono prelevati dalla fossa dopo 80-100 giorni di stagionatura.

**RAGUSANO DOP**

Il Ragusano viene prodotto con latte vaccino intero crudo durante la stagione foraggera. L'alimentazione è costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano ibleo, eventualmente affienati. Il latte di una o più mungiture, coagulato a 34°C, sfrutta lo sviluppo spontaneo della microflora casearia. La lavorazione è di tipo tradizionale con utensili in legno. La salatura, in salamoia satura, non deve comportare un contenuto in cloruro di sodio superiore al 6%. Per ottenere la D.O.P. deve stagionare almeno 3 mesi e può protrarsi anche oltre 12 mesi. **La forma:** Parallelepipedo a sezione quadrata con angoli smussati. **Le caratteristiche:** Crosta liscia, sottile, compatta; colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura; anche cappata con olio di oliva. Pasta bianca tendente al giallo paglierino, compatta, con scarse occhiature. **Le peculiarità organolettiche:** Gradevole, dolce e poco piccante nei primi mesi di stagionatura, tendente al piccante a stagionatura avanzata.



**ABBINATO A:**

**OBAN 14 yo D.E. 43°**

Montilla fino finish, un single che subisce un doppio invecchiamento dopo quello in botti di rovere, passa un periodo di tempo in botti di ex sherry. L'aroma è ammorbidito dalle note di sherry, di frutta matura e di Spezie orientali

**PRENOTAZIONI ENTRO 06 FEBBRAIO 2020  
POSTI LIMITATI**

**CONTRIBUTO € 20,00**

MARCO IMPERIALI 336889890  
ROGORA ALBERTO 0331634029  
MAINO VITTORIO 3482944158  
VECCHIO CONVENTO 0332261005