

GIOVEDÌ 13 febbraio ore 20.00

Le DOP della SICILIA

Una serata didattica alla scoperta delle Denominazioni Protette della Sicilia. Un legame strettissimo con un territorio caratterizza i formaggi dell'isola, che risentono in modo palese del clima e delle contaminazioni storiche.

Formaggi in degustazione:

- ♦ Vastedda della Valle del Belice: Una pasta filata da latte di pecora, dalla forma tipica e dalla pasta chiara, compatta e dal gusto fresco e delicato;
- ♦ Piacentinu Ennese: Inconfondibile per il colore dovuto all'aggiunta di zafferano e per l'inserimento del pepe in grani, offre spunti interessanti per le sue caratteristiche sensoriali;
- ♦ Pecorino Siciliano: Un formaggio antichissimo, probabilmente quello di Polifemo, prodotto ancora oggi con metodi tradizionali, con quella sapidità e piccantezza tipici dei formaggi meridionali;
- ♦ Ragusano: Una pasta filata di grande struttura e intensità organolettica, racchiusa in un parallelepipedo che, come da usanza del caciocavallo, si presenta deformato dalla corda che lo sostiene durante la stagionatura.

Per la valenza didattica, l'incontro sarà valido come credito formativo per l'eventuale accesso al corso di 2° livello.

Centro Sociale "A. Barontini" - Via Ronzano 1 - Sarzana

Rimborso spese per la partecipazione: € 10,00

Prenotazione obbligatoria entro il 10 febbraio e fino a esaurimento posti.

Informazioni e prenotazioni : * sp-ms@onaf.it