

Domenica 22 agosto 2021

FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP

<p>Un solo casaro produce, in estate, per tradizione, la Formaggella del Luinese DOP con latte d'alpeggio e noi seguiamo tutte le fasi di lavorazione, dalla mungitura alla caseificazione.</p>	
<p>La Formaggella del Luinese DOP è un formaggio a pasta semidura, prodotto con latte esclusivamente intero e crudo di capra, a coagulazione presamica, con stagionatura minima di 20 giorni.</p>	
<p>Dalla mungitura al processo di caseificazione, dall'alpeggio al pascolo, molte sono le cose da vedere per vivere la montagna assaporandone aria, profumi, suoni, silenzi e buon cibo. Azienda Agricola Pian del Lares – Val Veddasca -</p>	

Programma:

Ore 7, ritrovo presso Azienda Pian del Lares, Valle Veddasca 900 slm e proseguimento in auto al Passo Forcora 1180 slm . Dal parcheggio, a piedi, in comoda strada sterrata saliamo a 1340 slm all'alpe Montereccio, per assistere alla mungitura.

Di ritorno all'Azienda Pian del Lares, osserviamo la trasformazione del latte in Formaggella del Luinese DOP

Presso l'agriturismo, pranzo " tutto formaggio!".

Formaggi freschi e stagionati abbinati a conserve di verdure
Polenta con fonduta
Dolce
Vino, acqua, caffè

€ 30

E' richiesta la prenotazione entro il 15 agosto a
Simonetta Cortella cort.simona@virgilio.it 3394397971