

DOMENICA 23 OTTOBRE 2022

Le Balze Volterrane

Una DOP piccola per areale e produzione, ma grande per la valenza sul territorio e sulla storia della caseificazione. Parliamo del Pecorino delle Balze Volterrane, un formaggio a latte crudo e caglio vegetale che si distingue per le peculiarità gustative, che rispecchiano l'ambiente e la tecnologia. Andremo all'Agriturismo 'Il Lischeto', per conoscere i numerosi prodotti dell'Azienda, puntando sulla DOP ma non tralasciando le altre realtà casearie.

Questo il programma della giornata:

ore 11,00 - Arrivo, visita dell'Azienda, degustazione formaggi di diverse tipologie a latte crudo Bio, con Pecorino delle Balze Volterrane DOP di diverse stagionature; facendo uno strappo alla regola, proprio per la straordinaria tipologia del prodotto, li accompagneremo al pane guttiau;

A seguire pranzo:

- Tortelli di ricotta con ragù di fattoria;
- Agnello arrosto e assaggio di pecora in cappotto, con contorni in assortimento;
- Dolce: il Gelato del pastore.

Vini: Vernaccia Bio Dop di San Gimignano della Az. Agr. Cesani; Vino rosso Bio La Pecora Nera della Fattoria di Sorbaiano Montecatini V.C.

Spostamento con mezzi propri.

Fattoria 'Il Lischeto' - S.P. del Monte Volterrano, 56048 Volterra (Pisa)

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

Rimborso spese per la partecipazione: € 30,00

Prenotazione obbligatoria entro il 16/10/2022 e fino ad esaurimento posti disponibili

Informazioni e prenotazioni: sp-ms@onaf.it