



MARTEDI' 04 APRILE 2023

ORE 20,45

PRESSO

RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE



DEGUSTAZIONE FORMAGGI CON ABBINAMENTO BIRRA



INCONTRI BIELLESI



La serata sarà condotta dalla **sig.a Simona Bonino**, titolare del caseificio **BOTALLA**



TOMA GROTTA INVECCHIATA

La Toma Grotta invecchiata Botalla nasce dall'antica ricetta dei formaggi prodotti in alpeggio dai malgari utilizzando latte 100% piemontese. La cagliata viene posta con attenzione negli stampi che, per dare maggiore personalità ad ogni singola forma, vengono ricoperti con una tela in iuta. La Toma Grotta è caratterizzata da una occhiatura diffusa, pasta elastica, profumi e sapore aromatici. Ciò che rende unico questo formaggio, con suo profumo intenso e il suo sapore aromatico, la permanenza nella cantina di invecchiamento dove, grazie ad un microclima dedicato, il formaggio raggiunge la giusta maturazione. Qui ogni forma viene posizionata su assi di abete, rivoltata ed accarezzata per oltre **120 giorni**.



MENABREA LA 150° AMBRATA

Birra normale ambrata di bassa fermentazione, specialità, celebrativa (tipo Maerzen). Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico. Dolce al palato con un distinto aroma di malto tostato ma con finale asciutto e ben bilanciato dall'uso discreto di luppoli.



SBIRRO

Prodotto solo con Birra Menabrea e latte piemontese proveniente da allevamenti selezionati, lo Sbirro è formaggio esclusivo. Lo Sbirro viene affinato nelle cantine di stagionatura Botalla dove a rendere unica ogni forma sono le assi di abete su cui riposa il formaggio, lo speciale microclima all'interno delle celle e l'attenzione e la cura che i tecnici di stagionatura gli riservano. Dopo **90 giorni di stagionatura** in una cella dedicata e severi controlli di qualità durante tutta la filiera, lo Sbirro è pronto per essere confezionato. La pasta, bianca tendente al paglierino, è elastica e consistente al tatto, con occhiature molto minute all'esame visivo. Profumo intenso e persistente dove si mescolano inusitati sentori di lieviti e di malga. Il sapore è delicato ma con un carattere spiccato e un retrogusto piacevolmente amarognolo-luppolato di gradevole sorpresa.



MENABREA LA 150° BIONDA

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore floreale e di fruttato grazie ai lieviti selezionati usati per la produzione. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato.



PIAN BRESS

Questo formaggio nasce da un'antica ricetta dei pastori nelle malghe, nello specifico, nelle malghe di Pian Bress, un pascolo situato nelle Alpi Biellesi. I casari hanno riprodotto fedelmente questa particolare lavorazione che conferisce a questo formaggio di puro latte vaccino caratteristiche uniche. Ogni forma riposa nelle cantine Botalla per **circa 70 giorni**, durante il periodo di stagionatura il Pian Bress acquisisce un sapore particolarmente aromatizzato e presenta una pasta gessosa verso il centro che cremifica vicino alla crosta.



MENABREA – ARTE IN BOTTIGLIA – NON FILTRATA

Birra non filtrata di bassa fermentazione, dall'aspetto tipicamente velato per la presenza di lieviti in sospensione. Nata dalla creatività e dalla passione, sorprende per il suo sapore pieno, corposo e dal retrogusto morbido.

CONTRIBUTO € 15,00

**PRENOTAZIONI ENTRO
31/03/23**

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