



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Delegazione di
Varese

MARTEDI' 07-05 2024

PRESSO

RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE



ORE 20,45

BERGAMO CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

LA SERATA SARA' CONDOTTA DAI MAESTRI ASSAGGIATORI DELLA DELEGAZIONE DI BERGAMO

Nel corso dei secoli, le valli orobiche hanno dato vita a un'enorme varietà di forme, stagionature e lavorazioni. Ben 9 DOP appartengono a Bergamo e valgono il titolo di "Capitale Europea dei Formaggi".



FIURÌ O FIURIT

Preparazione casearia, freschissima, prodotta dal siero di latte vaccino residuo della produzione dei vari formaggi del territorio. È frutto di una cultura produttiva in cui nessuno dei residui della lavorazione del latte andava sprecato. Così, anche nelle valli bresciane e bergamasche, come in tutto l'arco alpino e in Friuli dove si produce il *flors* e in Val Poschiavo nel cantone dei Grigioni in cui si trova il *flurìt*, era uso comune togliere dal siero in ebollizione la prima crema che affiorava, il "*fiore di ricotta*". Ha consistenza cremosa e semiliquida, densa e leggermente granulosa, di colore bianchissimo. Dal sapore gradevole e leggermente aromatico, il Fiurì ha un profumo delicato. Se durante la lavorazione al siero viene aggiunto il *lati*, il latte rimastone nella zangola dopo la lavorazione del burro allo scopo di aumentarne la resa, il Fiurì presenta un sapore piuttosto dolciastro.



BRANZI

Il Branzi è un formaggio tra i più antichi e tipici delle Orobie. Prende il nome dall'omonimo paese dell'Alta Valle Brembana in cui è nata la produzione tradizionale e dove tuttora il latte intero di vacca viene lavorato presso i locali della Latteria Sociale di Branzi Casearia.

Formaggio grasso, da latte crudo, intero, vaccino, con stagionatura medio-lunga, a pasta semidura e semicotta. Prodotto nell'alta Val Brembana, viene trasportato verso le casere di Branzi, dove viene fatto stagionare. Si presenta con tre tipologie di stagionatura: fresco, stagionato, stravecchio. Dal sapore dolce e delicato delle forme a breve stagionatura, diviene un po' piccante ed aromatico con l'invecchiamento.



SALVA CREMASCO DOP

Il Dizionario Etimologico del dialetto Cremasco e delle località cremasche alla voce "salva" definisce tale "*strachi da sàlva*" = *stracchino cremasco indurito in seguito a spalmatura d'olio e conservato per l'inverno*". Durante il tragitto delle mandrie dalla bergamasca il latte in eccedenza veniva "salvato" dalla produzione di questo formaggio con una durata medio-lunga. È un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, a crosta lavata, con stagionatura minima di 75 In stagionatura la forma viene frequentemente rivoltata e trattata con un panno imbevuto di soluzione salina o spazzolata a secco.



ROCCOLO VALTALEGGIO

In Valtaleggio il termine Roccolo, o meglio torre di roccolo, individua una costruzione, per lo più cilindrica in sassi, o, in parte in legno, attornata da alte siepi o alberi, posizionati a corona, un tempo utilizzata dai cacciatori come postazione per la caccia con le reti. Dalla forma di questo edificio prende il nome questo formaggio. Ha conseguito numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali. Prodotto con latte vaccino, si presenta con una crosta sottile e rugosa, di colore bruno. La maturazione centripeta, contribuisce a donare alla pasta una leggera burrosità nella parte esterna mentre al centro essa rimane bianca e friabile. Il gusto è così duplice: estremamente intenso e dolce nella parte esterna e leggermente acidulo e fresco verso il centro. La stagionatura media è di 6 mesi.



BAFFALO BLU

Formaggio erborinato prodotto con latte di bufala italiano nella caratteristica forma cilindrica da 6 kg. Pasta compatta e fondente in bocca, di colore bianco paglierino percorsa dalle tipiche venature blu verdastre. La lunga stagionatura conferisce a questo formaggio un sapore inconfondibile, deciso, intenso e fortemente aromatico. Il Baffalo Blu® è una specialità dal gusto unico. Il Baffalo Blu nel 2018 è stato decretato come 6° formaggio più buono del mondo, nel concorso caseario mondiale World Cheese Awards. La pasta è fondente e compatta, con le tipiche venature blu-verdastre. La lunga stagionatura conferisce a questo formaggio un sapore inconfondibile, deciso, intenso e fortemente aromatico.

PRENOTAZIONI ENTRO

03-05-24

CONTRIBUTO € 20,00

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it

ALBERTO ROGORA bito357@gmail.com

VITTORIO MAINO vmaino@libero.it

VECCHIO CONVENTO ristorante@alvecchioconvento.it