

MARTEDI' 05-nov- 2024

PRESSO

RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE



ORE 20,45

IL FORMAGGIO PRODOTTO A MILANO E DINTORNI

LA SERATA SARA' CONDOTTA DAL
MAESTRO ASSAGGIATORE MARCO BENEDETTI
DELLA DELEGAZIONE DI MILANO



ZIPOTTA

Nel cuore del Parco Agricolo Sud di Milano, a Zibido San Giacomo, viene prodotta la zipotta, un formaggio a pasta semicotta ottenuta da latte crudo intero proveniente da vacche frisone. Il latte viene coagulato con un caglio estratto da un substrato di origine vegetale. Secondo stagione si otterrà un formaggio diverso: in estate, quando le vacche si alimentano al pascolo, il latte è più magro e la zipotta ha una pasta più asciutta e compatta; d'inverno, per via del latte più ricco di grassi, la zipotta risulterà più cremosa e saporita

GRANA PADANO DOP - Stagionatura oltre 30 mesi

È il 1135 e i monaci cistercensi dell'abbazia di Chiaravalle trovano nella bonifica delle terre una grande opportunità per favorire l'espandersi dell'agricoltura e degli allevamenti e aumentare così la produzione di latte. Emerge l'esigenza di trovare un modo per conservare questo alimento. Così nasce questo formaggio che viene prodotto nelle caldaie dei monasteri che diventano così i primi veri e propri caseifici della storia. In virtù della sua lunga stagionatura i monaci chiamano questo nuovo formaggio "caseus vetus" ovvero "formaggio vecchio". La denominazione di origine protetta GRANA PADANO si riferisce al formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia, e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione. Prodotto ad Orio Litta (LO).



TIPICO LODIGIANO - Stagionatura oltre 30 mesi

Il Tipico Lodigiano è il "capostipite" di tutti i formaggi Grana poiché discende direttamente dall'antico Granone Lodigiano. Il Granone Lodigiano è stato prodotto per secoli nelle campagne del territorio lodigiano e in alcune zone limitrofe a nord del Po e la massima espansione si ebbe nel XIX secolo, con circa 450 casoni lodigiani attivi nella produzione. La sua peculiarità principale che lo distingueva dagli altri formaggi era costituita dalla formazione di una goccia di maturazione proteico-lipidica (detta anche «lacrima») all'interno dell'occhiatura che si generava all'interno del formaggio durante il processo di stagionatura. La produzione del Granone Lodigiano con la «goccia» cessò alla fine degli anni settanta. Negli anni duemila un progetto della Provincia di Lodi fece rinascere la produzione di questo formaggio. Prodotto ad Orio Litta (LO) è un formaggio magro ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino proveniente da due munte con solo il 2,5% di grasso

BLU DI CAPRA

Prodotto a Lainate, il Blu di Capra è un formaggio erborinato di latte caprino dal sapore intenso e profumato. Si caratterizza per una pasta di colore bianco avorio con striature blu e verdastre. Ottenuto esclusivamente con latte di capra a cui sono aggiunti caglio, sale e fermenti lattici è prodotto seguendo le antiche tradizioni di lavorazione e stagionatura. Il casaro, dopo aver praticato a mano la foratura delle forme, ne segue la stagionatura che si conclude dopo circa due mesi di affinamento. Questo formaggio ha vinto il primo premio, la Medaglia d'Oro, all'edizione 2019 dell'International Cheese Award a Nantwick nel Regno Unito nella categoria "Miglior formaggio erborinato, non UK".



PRENOTAZIONI ENTRO

31-10-24

SALVO ESAURIMENTO ANTICIPATO POSTI

CONTRIBUTO € 20,00

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it

ALBERTO ROGORA bito357@gmail.com

VITTORIO MAINO vmaino@libero.it

VECCHIO CONVENTO ristorante@alvecchioconvento.it