

MARTEDI' 20 MAG. 2025

PRESSO

ORE 20,45

RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE



DEGUSTAZIONE FORMAGGI TICINESI

ALPEGGIO, PASCOLO, FORMAGGIO

Lara Ambrosetti, delegata ONAF del Canton Ticino, ci guiderà in un viaggio tra alcuni gioielli dell'arte casearia ticinese.



FORMAGGIO D'ALPE TICINESE DOP - ALPE GORDA

Prodotto nel distretto di Blenio, valle di Santa Maria, comune di Aquila, all'Alpe Gorda – 1.779 m -, è un formaggio a pasta semidura prodotto con latte crudo di vacca.

Stagionatura minima 60 gg.. La produzione di formaggio d'alpe ticinese è autorizzata tra

il 1° giugno e il 30 settembre.



FORMAGGIO D'ALPE TICINESE DOP - ALPE CAMPO LA TORBA

Prodotto nel distretto Vallemaggia, nella Valle Lavizzara, comune di Fusio, all'Alpe Campo La Torba – 1.756 m -, è un formaggio a pasta semidura prodotto con latte crudo di vacca e di capra (circa il 20%). Affinamento per 60/80 gg nella cantina

d'alpeggio e successivamente 8 mesi in un'altra cantina. Corte principale a Grasso di Dentro. Pascoli da 1500 a 2313 m.



ZINCARLÌN DA LA VALL DA MÜCC

E' un formaggio a latte crudo prodotto sul versante svizzero del Monte Generoso, la cui forma ricorda quella di una tazza capovolta. Solitamente si prepara con latte vaccino, ma, quando è stagione, è tradizione aggiungere anche piccole quantità di latte di capra. La cagliata viene messa a scolare in un telo per almeno 48 ore fino a ottenere la consistenza desiderata. La massa così ottenuta, chiamata "pasta", viene quindi insaporita con sale e pepe e modellata a mano. La maturazione, che dura da uno a due mesi, avviene all'interno di cantine naturali del Monte Generoso. Durante questo periodo, per evitare le muffe, la superficie viene lavata

quasi ogni giorno con vino bianco.



BLEU DEL TICINO – Fattoria del Faggio

Ul bleu ticines, prodotto a Sonvico, presso il caseificio la Fattoria del Faggio, è un formaggio pluripremiato di latte di capra termizzato, erborinato, a pasta molle e grasso. Morbido e solubile in bocca, dal sapore dolce e al tempo stesso tra lo speziato e il piccante, offre un'esperienza gustativa del tutto particolare e non ha nulla da invidiare ai migliori formaggi erborinati. Ha una maturazione e stagionatura con un minimo di 30 giorni.

SALVO ESAURIMENTO POSTI

PRENOTAZIONI ENTRO

15 maggio 2025 ai seguenti indirizzi

CONTRIBUTO € 23,00

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it

ALBERTO ROGORA bito357@gmail.com

VITTORIO MAINO vmaino@libero.it