



**RISTORANTE TOSCANO  
AL VECCHIO CONVENTO**

VIALE BORRI, 348  
VARESE

**ORE 20,30**

**MARTEDI'  
17  
NOVEMBRE**

**LE ECCELLENZE DELLA  
VAL TALEGGIO**

La serata sarà condotta da uno dei titolari del **caseificio CasArrigoni** che è un "luogo" frequentato da decenni, dove la famiglia Arrigoni produce e stagiona formaggi in montagna, secondo i più rigorosi principi delle tradizioni della Valtaleggio. È qui che i valori di un territorio diventano formaggi unici.

La **Valtaleggio** è una piccola valle situata sulle Prealpi Orobiche, a 1000 metri di altitudine, dove l'aria purissima e ambiente naturale intatto sono gli aspetti più evidenti di una ricchezza tutelata negli anni. Le frazioni che la compongono sono tenacemente arroccate su montagne costellate da alpeggi che superano i 2000 metri di altitudine. Qui pascolano durante tutto l'anno vacche di razza Bruna Alpina. È qui che è nato il Taleggio, un simbolo di una tradizione casearia che affonda le sue radici in un lontano passato ed è qui, su questi monti, che la nostra azienda ha deciso di continuare a lavorare nel rispetto e nella conservazione di un'arte antica... quella casearia



**Taleggio dop**  
Tipico "il vero"

Questo è un taleggio classico, a pasta cruda, molle, ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero.

La pasta presenta compatta e uniforme, dal colore bianco o giallo paglierino. La crosta è sottile e dal colore bruno rosato, il sapore è dolce, burroso ed aromatico, con una traccia di acidità. A volte vi si rintracciano dei retrogusti tartufati. La stagionatura superiore ai consueti 35 giorni avviene in cassette di legno di pino, dove il prodotto, posto su teli di cotone viene controllato e girato almeno settimanalmente

**Taleggio dop**

l'unico fatto in Valtaleggio con latte crudo di montagna. Si tratta di un Taleggio che per modalità di produzione e tipologia di ingredienti si scosta dalla tipologia classica, avvicinandosi invece alla millenaria tradizione vallare, dove ebbe origine questo prodotto. È prodotto con latte crudo proveniente da alcune piccole aziende agricole site in Valtaleggio e lavorato nella locale Cooperativa Agricola Sant'Antonio. Qui il latte, rigorosamente di 2 mungiture, viene fatto raffreddare e poi portato a temperatura di lavorazione (**ma non pastorizzato**) e successivamente lavorato, con l'aggiunta di fermenti lattici.

**Alben**

nostrano della Valtaleggio a latte crudo.

Formaggio tipico delle valli bergamasche, viene prodotto con latte crudo della Valtaleggio, nella Cooperativa Agricola Sant'Antonio. Si presenta con una pasta cotta, morbida e con una leggera occhiatura. Il colore paglierino della pasta tende ad indorarsi durante l'invecchiamento. Il gusto è asciutto e dolce, che tende a diventare più piccante con il tempo.

Lo **Stachitunt** è un formaggio a due paste cioè ottenuto mescolando la cagliata della sera con quella del mattino. Il latte fresco e intero della mungitura serale è lavorato con una tecnologia simile a quella di tutti i formaggi stracchini; il coagulo è raccolto in fagotti di tela posti poi a sgocciolare per tutta la notte in ambiente a circa 18° C. La stessa operazione viene ripetuta con il latte della mattina ottenendo un coagulo che verrà posto a sgocciolare per circa 20-30 minuti. In questa fase di lavorazione verranno poste nello stampo le due cagliate (con acidificazioni diverse) tenendo sulle facce piane e sullo scalzo la cagliata fresca, intervallando all'interno cagliata fresca e cagliata della sera precedente. Seguono la stufatura e la salatura a secco. La stagionatura avviene in locali con temperature dapprima attorno ai 10°C e successivamente di 2-4°C. Dopo circa 30 giorni dalla produzione le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo. Le due cagliate, avendo diversa consistenza, non si amalgamano bene e lasciano pertanto dei piccoli spazi che in seguito alla foratura si riempiono di aria. È proprio in questi spazi che le muffe naturali iniziano a sviluppare la loro caratteristica efflorescenza. Ora ha ottenuto la **D.O.P.** grazie alla tenacia della famiglia Arrigoni.

**PRENOTAZIONI ENTRO 14 NOV. 2015**

**CONTRIBUTO SPESE € 13,00**

MARCO IMPERIALI 336889890  
ROGORA ALBERTO 0331634029  
MAINO VITTORIO 0331541331  
VECCHIO CONVENTO 0332261005