



PRESSO IL



RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE

ORGANIZZA PER

MARTEDI'
25
OTTOBRE

ORE 20,45

Una serata di degustazione di formaggi
PECORINI

Pecorino Siciliano dop ('u picurinu') è un formaggio prodotto esclusivamente nel territorio siciliano con latte ovino. Dal gusto leggermente piccante e dall'incantevole profumo ha sapore caratteristico e aroma intenso. Il latte da caseificare, esclusivamente di pecora, intero, fresco e coagulato con caglio di agnello, proviene da animali allevati al pascolo spontaneo. La salatura viene effettuata manualmente su ciascuna forma e la stagionatura avviene in locali areati naturalmente per un periodo non inferiore ai 4 mesi. Solo in questo modo il Pecorino Siciliano DOP acquisisce la propria personalità, mantenendo in sé tutti i sapori della Sicilia. Ha crosta gialla e molto rugosa per via dei segni lasciati dalle *fascette* - i caratteristici canestri in giunco nelle quali le forme vengono adagate - e pasta bianca e compatta.



Pecorino romano DOP è un formaggio italiano dalla storia millenaria, caratterizzato da un inconfondibile sapore salato e piccante, più o meno intenso a seconda della stagionatura e da un aroma corposo e intenso in cui è abbastanza evidente il sentore animale (del latte di pecora) su una base lattica cotta (burro fuso). È prodotto con latte ovino intero, proveniente esclusivamente dall'areale definito nel Disciplinare del Consorzio di tutela (Lazio, Sardegna e provincia di Grosseto). Per questo formaggio la salagione è una fase molto importante e delicata della lavorazione: può avvenire in salamoia con il risultato di ottenere forme piuttosto salate, ma in tempi abbastanza contenuti, oppure a secco per consentire una calibratura ottimale della sapidità del prodotto. Naturalmente quest'ultima tecnica richiede tempi più lunghi e grande esperienza da parte del casaro che deve controllare periodicamente lo stato delle forme per ottenere un perfetto livello di sapidità. Il Pecorino Romano DOP presenta una pasta granulosa, friabile e solubile, e un profilo olfattivo-gustativo corposo, intenso, aromatico, gradevolmente piccante, giustamente salato (con salatura a secco).

Pecorino di Pienza è un formaggio a pasta dura ottenuto da latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici. È un prodotto agroalimentare della zona di Pienza, nel senese, l'unico riconosciuto come tradizionale è il pecorino di Pienza stagionato in barrique di legno di rovere per almeno 90 giorni come indicato nell'elenco della Regione Toscana (Arsia). Al momento non esiste nessun disciplinare di produzione, nessuna denominazione DOP o IGP facente capo a questo prodotto.



Pecorino sardo crosta nera.

Prodotto con latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale. Trattato in superficie con morchia di olio d'oliva. La pasta è asciutta e gessata, di colore bianco tendente al paglierino, vi possono essere presenti delle piccole occhiature sparse in modo irregolare; grazie al tempo e nient'altro acquisisce il suo gusto particolarmente deciso ma allo stesso tempo delicato e dolce.

Ideale sia per un tagliere o nell'antipasto, ma anche per terminare un pasto, si abbina bene a: pere della varietà abate, mostarda di peperoni o confettura di cipolle ed arance, frutta secca e vini rossi corposi e vecchi

CONTRIBUTO SPESE € 13.00

PRENOTAZIONI ENTRO 22 ottobre 2016

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