

GIOVEDÌ 22 marzo ore 20:30

La Sardegna dei pastori

Quattro formaggi che rappresentano un'intera Isola, famosa per la vocazione pastorale e per l'alta qualità dei prodotti caseari. Il caseificio Dedoni di Oristano alleva pecore e capre, ottenendo formaggi che sprigionano profumi di fiori, erbe aromatiche e macchia mediterranea: la Sardegna.

Formaggi in degustazione:

- **Creusa** - Caciotta di latte ovino, morbida e cremosa, fresca e con decisi sentori lattici, leggermente acida grazie al processo di trasformazione;
- **Brie-Bei** - Una crosta fiorita, ispirata al Brie francese, ottenuto da latte ovino, in forme relativamente grandi per la tipologia di formaggio;
- **Momoti** - Un pecorino a pasta cruda semistagionato decisamente gustoso anche per l'utilizzo di caglio di capretto;
- **Ovicaprino** - Latte misto di pecora e capra, con importanti sensazioni olfattive, realizzato in forme che possono arrivare anche a 13 chilogrammi.

A seguire lo chef ci farà proseguire la serata con un primo piatto e termineremo con una ricotta di capra servita come dolce: lasciamo la Sardegna e degustiamo un prodotto locale, proveniente dall'Azienda Agricola 'Il Caprile', di Nazzano (MS).

In abbinamento vini sardi: iniziamo con un Nuragus di Cagliari e proseguiamo con un Monica di Sardegna.

Ristorante I Tre Compari - Via Zoppi 8 - Massa

Rimborso spese per la partecipazione : € 25,00

Prenotazione obbligatoria entro il 15 marzo e fino a esaurimento posti (25).

Informazioni e prenotazioni : * sp-ms@onaf.it