



PRESSO IL



RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO

VIALE BORRI, 348
VARESE

ORE 20,45

**MARTEDI'
27
MARZO**

SERATA DI DEGUSTAZIONE

**I FORMAGGI CHE NON
TI ASPETTI.**

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

GRANA PADANO DOP Il formaggio **grana** è un formaggio a pasta dura e granulosa, tipico dell'Italia ed in particolare della Pianura Padana lombardo-emiliana, ma la produzione si estende ad alcune zone di Piemonte, Veneto e Trentino-Alto Adige. Il formaggio grana è ottenuto dalla caseificazione del latte bovino. Il grana, ottenuto in determinate aree geografiche con il rispetto di specifici disciplinari di produzione, è commercializzato con marchi che rappresentano una garanzia di rispetto di un determinato standard qualitativo. All'interno dell'Unione Europea, il termine "Grana" è ora legalmente protetto dalla denominazione del Grana Padano, cosicché all'interno dell'UE solo il Grana Padano può essere venduto usando il termine "grana". Sarà degustato un grana stagionato.



GRANONE LODIGIANO TIPICO Il **Granone Lodigiano** era un formaggio considerato il capostipite di tutti i formaggi grana. Venne prodotto per secoli nelle campagne del territorio lodigiano e in alcune zone limitrofe a nord del Po. 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 delle «occhiature», ovvero delle piccole bolle di gas che si generavano 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 un formaggio simile con il nome di Tipico Lodigiano, chiamato anche «Tipo Granone», per ricordare il suo scomparso progenitore.



IL SALVA CREMASCO è un formaggio DOP vaccino da tavola, a pasta cruda, a crosta lavata, ed a media o lunga stagionatura, tradizionalmente consumato nella pianura lombarda centrale, e prodotto in particolare nel cremasco, nella bassa bergamasca e nella pianura bresciana. Si può produrre anche in provincia di Lecco, Lodi e Milano. Il Salva Cremasco ha molte somiglianze con il Quartirolo Lombardo, da cui si differenzia per la maggiore complessità aromatica e la più lunga stagionatura. Saranno degustate forme di due diverse stagionature.



CONTRIBUTO SPESE € 13,00

PRENOTAZIONI ENTRO 24 MARZO 2018

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