



PRESSO IL



ORE 20,45

**MARTEDI'
29
MARZO**

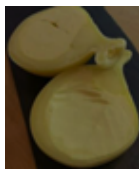
**RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO**

VIALE BORRI, 348
VARESE

I FORMAGGI DI GUFFANTI

Ai piedi della statua di San Carlo Borromeo, ad Arona, si trova la cantina di stagionatura **Luigi Guffanti 1876**, dove il titolare dott. **Carlo Fiori**, "alleva" i formaggi che propone per la serata di **martedì 29 marzo presso il Vecchio Convento**.

"La scelta onora la biodiversità del mondo caseario italiano: latte vaccino, pecorino, bufalino (da pascolo e da stalla aperta), con interpretazioni diverse della coagulazione (paste crude, semicotte, filate, erborinate) secondo tecniche diverse maturate a latitudini diverse in un paese "lungo"



FORMAGGIO CHEESELLA - CAMPANIA

un'anima di pasta filata di bufala (mozzarella- in autonomia sarebbe una Mozzarella di Bufala Campana DOP-) racchiusa in un involucro di pasta filata di vacca (provola). Questo formaggio prende spunto dalle "manteche", piccoli caciocavalli con l'anima di burro, tradizionale modo utilizzato per preservare la freschezza della panna centrifugata o affiorata, tecnica che affonda le sue radici nella notte dei tempi. Così è nata la Cheesella un formaggio che sa diventare sintesi della differente struttura delle due paste, generandone una con una personalità nuova e spiccata. E, paradossalmente, più passa il tempo e più il nuovo formaggio acquista personalità senza decadere. Quindi non solo una "curiosità" ma una vera e propria innovazione di prodotto e, soprattutto, di gusto. La Cheesella in degustazione avrà quasi 90 gg. (con buona pace della "scadenza" brevissima delle mozzarelle).

PECORINO AFFUMICATO STAGIONATO A CAGLIO VEGETALE

SARDEGNA

Formaggio di latte pecorino crudo affumicato a freddo con foglie della macchia mediterranea. Il caseificio è ubicato a Olzai (Nu) e prende il nome dal noto Nuraghe "Erkiles" circondato dai pascoli naturali dove si alimentano, dunque nel cuore della Barbagia- la culla dei pecorini -, le circa 500 pecore di razza sarda dell'azienda. Il formaggio prende il nome dal rio Bisine che attraversa il paese. Il formaggio in degustazione è stato prodotto nel febbraio 2021 e dunque è stato allevato (speriamo non inutilmente) per oltre un anno.



TOMA SAN SEBASTIANO

VALLE D'AOSTA

Formaggio di vacca prodotto a latte crudo da bovine esclusivamente di razza pezzata rossa valdostana che pascolano, appena e per quanto possibile, a 1.000 mt di quota in comune di Quart. I pascoli si estendono attorno alla chiesa dedicata a San Bartolomeo da cui il nome di questo formaggio. Nel periodo invernale gli animali sono alimentati solo con foraggi aziendali provenienti da terreni certificati BIO - siti a Ville sur Nus e anche località la Plantze. Il formaggio è normalmente allevato per 8 mesi e dunque in questo momento si può apprezzare formaggio del pascolo 2021.

ERBORINATO SAN CARLONE AL CAFFE'

PIEMONTE

Formaggio di vacca coagulato secondo le modalità di ottenimento del più noto Gorgonzola quindi ad erborinatura non naturale ma con varianti di rottura della cagliata, raccolta della stessa "a sacchetto"- con conseguente sgrondo del siero molto controllato- e temperatura di camerino iniziale e di stagionatura successiva gestiti secondo tempi e protocollo diverso e teso ad ottenere pasta compatta, erborinatura marcata da esaltare con un finale trattamento sotto trito di caffè per eccitare ulteriormente una perfetta sinerresi.

Non è l'obiettivo principale, ma questo trattamento finisce a conferire una nota di flavour tale da rendere anche più piacevole, equilibrato ed aromatico, il gusto complesso di questo formaggio.



PRENOTAZIONE ENTRO 25/03/22

CONTRIBUTO €15,00

MARCO IMPERIALI 336889890
ALBERTO ROGORA 0331634029
VITTORIO MAINO 3482944158
VECCHIO CONVENTO 0332261005

