



MARTEDI' 20 GIUGNO 2023

ORE 20,45

PRESSO

RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE



UL FURMAGIATT

Appena entri nel suo negozio, “I formaggi della Motta”, a Varese, un profumo ti avvolge e l'occhio ne cerca immediatamente l'origine: ecco, trovato, il banco con la vetrina e dietro tanti differenti formaggi.

Paolo Colombo titolare di questo negozio ci presenterà la sua attività ed alcuni dei suoi preziosi formaggi.

CARBONCINO



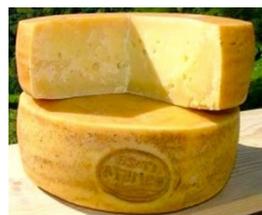
Il Carboncino proviene dalla tradizione delle alte malghe alpine dove si usava stagionare il formaggio ponendolo all'interno della cappa del camino per farlo affumicare e quindi impedire l'attecchimento e la proliferazione batterica. Inoltre, i tomini venivano anche ricoperti di cenere la quale aveva la funzione di disidratare le parti superficiali del formaggio creando una crosta che offriva una migliore stagionatura al prodotto. Questi procedimenti vengono ancora oggi sfruttati dal Caseificio dell'Alta Langa per offrire un formaggio che ricorda la storia del cacio alpino. Per la sua produzione si usano tre tipi di latte: vaccino, caprino e ovino.

CACIOCAVALLO PODOLICO

Il caciocavallo è il simbolo della tradizione casearia meridionale. Nasce infatti da quella tecnica detta “a pasta filata” che il Sud Italia ha messo a punto nei secoli per garantire conservabilità e salubrità ai formaggi di latte vaccino. Per **Caciocavallo Podolico s'intende** quella particolare varietà di caciocavallo prodotto esclusivamente con il **latte delle vacche Podoliche**, alla maniera tradizionale e solo in certi periodi dell'anno. Questa razza bovina viene allevata in Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia. Dove il pascolo è povero, l'acqua poca ed è duro sopravvivere, la razza podolica riesce a farlo egregiamente. Il Caciocavallo Podolico è un **formaggio semiduro a pasta filata**, di forma tondeggiante, con testina e legatura in rafia o in giunco. La **crosta**, nella fase iniziale di stagionatura è liscia, sottile e di colore giallo paglierino, con il tempo tende a divenire più dura e a scurirsi.



NOSTRANO DELLA VAL TROMPIA DOP



Prende il nome dal termine “nostrà” che, per il dialetto locale, equivale a “fatto dalle nostre parti”. Condivide con il Bagòss molte analogie (tipologia di razza bovina, metodo di produzione, caratteristiche organolettiche, presenza dello zafferano). Il “Nostrano Valtrompia D.O.P.” è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire da latte crudo e con l'aggiunta di zafferano. La durata minima della stagionatura è di 12 mesi derivato dal latte delle vacche di razza bruna molto diffuse nelle zone montane del territorio valtrumplino. Il formaggio **Nostrano della Valtrompia DOP** ha una **pasta dura e compatta e un sapore ricco e deciso**. In inverno viene prodotto a fondo valle, mentre in estate in alpeggio. I casari impiegano ancora i tipici attrezzi in legno, come da tradizione. Il grasso della scrematura viene usato per produrre un burro dalla consistenza piena. Il latte utilizzato è quello di **vacca parzialmente scremato** e richiede una **stagionatura minima di 12 mesi**. Il gusto che regala in bocca è aromatico e avvolgente e **leggermente piccante**.

STRACHITUNT DOP

Formaggio grasso, erborinato “a due paste” (che richiede quindi due distinte coagulazioni in giorni diversi), da latte vaccino intero e crudo, a pasta cruda, molle, semi stagionato (almeno 75 giorni). Nasce per non sprecare gli scarti della lavorazione dello stracchino: quando la cagliata era troppo poca per farne un'intera forma la si lasciava appesa in un telo di tessuto, aspettando la cagliata successiva. Veniva poi composta una forma a cinque strati, alternando la cagliata fresca a quella del giorno prima, sapientemente sbriciolata e poi messa in fascere tonde, in modo da tenere la produzione “a due paste”, distinta e riconoscibile da quelle degli stracchini quadrati a pasta unica. Il nome Strachitunt non è altro che la forma dialettale di “*Stracchino rotondo*”. E' stato definito “*figlio del Taleggio e papà del Gorgonzola*”.



CONTRIBUTO € 15,00

PRENOTAZIONI ENTRO
16/06/23

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