

# RISTORANTE TOSCANO AL VECCHIO CONVENTO

VIALE BORRI, 348  
VARESE

## LA VALLE D'AOSTA ED I SUOI FORMAGGI

*Il Dottor CORRADO ADAMO Maestro assaggiatore onorario ONAF, Assaggiatore di miele e salumi nonché docente nei corsi di Assaggiatore, ci presenterà il meglio della produzione casearia di una regione particolarmente votata all'allevamento nonché unica anche dal punto di vista paesaggistico.*

### FORMAGGI IN DEGUSTAZIONE

**FONTINA DOP** Prende il nome da quello di nobili casati e di ricorrenti toponimi della Valle d'Aosta.

È un formaggio vaccino a pasta semicotta che, secondo alcune testimonianze storiche, viene prodotto in Valle d'Aosta fin dal XIII secolo. Ha forma cilindrica con scalzo relativamente basso e concavo, crosta color cuoio, abbastanza morbida e ricoperta da una leggera patina vellutata, naturale. La pasta, abbastanza morbida ed elastica ai minimi di stagionatura, diventa mantecata e plastica con il passare del tempo, è leggermente adesiva, fondente e abbastanza solubile.



**Valle d'Aosta Fromadzo DOP** Formaggio a pasta semi-dura, semi-cotto, semi-grasso oppure magro, ottenuto con latte di vacca proveniente da almeno due mungiture, eventualmente addizionato con percentuali minime di latte caprino, prodotto in allevamenti ubicati nella zona di origine, coagulato con caglio naturale. La forma è cilindrica con spigoli arrotondati, il colore è paglierino tendente con il tempo al grigio con eventuali sfumature rossicce...

**TOMA DI GRESSONEY:** apprezzato formaggio da tavola, che viene lavorato direttamente negli alpeggi della valle del Lys e del centro valle con metodi tradizionali. Ogni anno se ne producono non più di 1000-1500 forme dalla media pezzatura (4/5 kg), che vengono lasciate stagionare su assi di legno in cantine o grotte, per un periodo che varia dai due ai quattro mesi. Si tratta di un formaggio semigrasso, per la cui preparazione si utilizza latte vaccino, parzialmente scremato; la scrematura avviene per affioramento: il latte munto alla sera viene lasciato riposare in recipienti di rame fino al mattino successivo, permettendo così alla parte più grassa, la panna, di risalire in superficie ed essere asportata con un largo cucchiaino di legno. Il latte residuo è impiegato per preparare questo prelibato alimento dalla pasta compatta e dal gusto saporito



**BLEU D'AOSTA** Formaggio erborinato a pasta cruda di latte vaccino intero pastorizzato, ideato dal Dottor Battista Locatelli e prodotto per la prima volta l'8 marzo 2005 alla Centrale laitiera de la Vallée d'Aoste. Si produce inoculando il latte intero pastorizzato di bovine di razza valdostana (razze Valdostana pezzata rossa e Valdostana pezzata nera), raccolto solo da allevamenti valdostani sopra i 600/700 metri s.l.m., con una coltura di *Penicillium roqueforti* e fermenti lattici selezionati; durante le fasi di produzione, il latte viene lasciato acidificare al fine di ottenere una cagliata dalle spiccate caratteristiche lattiche e che non verrà sottoposta a successiva cottura. La stagionatura è compresa tra 90 e 120 giorni in condizioni di umidità e temperatura controllate. Pasta sostenuta, compatta, di colore bianco, con caratteristica erborinatura.

**PRENOTAZIONI ENTRO 18 OTTOBRE 2015**

**VINO IN  
ABBINAMENTO**

**CONTRIBUTO SPESE € 13,00**

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