

**MARTEDI' 07 NOV. 2023**

**PRESSO**

RISTORANTE TOSCANO  
**AL VECCHIO CONVENTO**  
VIALE BORRI, 348  
VARESE



**ORE 20,45**

**DAL PARCO NATURALE DELL'ALTA VALSESIA**

**I Formaggi a latte crudo provenienti dal caseificio di Fobello (VC)**



## BEOLA DI CAPRA



La forma ricorda la caratteristica pietra dei tetti valesiani, chiamata appunto "beola". Prima tra le varianti della Toma Valsesia, assume un gusto più intenso, pur rimanendo nelle gradazioni del dolce, ha una gradevole pasta che tende al cremoso.

## TOMA VALSESIA

Grande classico del Parco Naturale Alta Valsesia, prodotto con **latte vaccino**, crosta ben formata, pasta avorio e consistenza compatta, con occhiatura fine e gusto dolce. Lavorazione presamica e stagionatura in grotta a 1.000 m.



## CAPPELLO DEL MAGO



Versione con **latte di capra** del Roy. Stagionatura che può raggiungere i 6/8 mesi in grotta naturale a 1.000 m., deriva dall'antica ricetta del Castelmagno Bianco. La particolare lavorazione e la salatura manuale creano una pasta bianca ed un gusto persistente, delicato che si intensifica gradualmente. Proposto in due diversi livelli di stagionatura a seconda del periodo dell'anno : 2/4 mesi e 6/8 mesi.

**Miglior caprino al mondo "Cremona 2008"**

## BLU DI ROJ

Appartiene alla famiglia dei formaggi ad erborinazione naturale, prodotto con **latte vaccino**. E' nella seconda fase di stagionatura che, dopo la foratura, affiancando alle forme dei pani di segale, si formano le spore, le quali attratte naturalmente dalla asciugatura della pasta, permettono la formazione delle caratteristiche striature bluastre. La pasta è compatta e cremificando in alcuni punti, crea un gusto inconfondibile



**CONTRIBUTO € 20,00**

**PRENOTAZIONI ENTRO**

**03/11/23**

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