

MARTEDI' 27 FEB. 2024

PRESSO

RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE



ORE 20,45

LE VALLI BRESCIANE ED I LORO FORMAGGI

LA SERATA SARA' CONDOTTA DAI MAESTRI ASSAGGIATORI DELLA DELEGAZIONE DI BRESCIA

Nel 2023, Brescia è stata nominata capitale della cultura. Che rapporto c'è tra cultura e formaggio? Il formaggio non è solo frutto di esigenze pratiche ed ingegno ma è un prodotto profondamente legato alla storia umana e ai differenti aspetti della sua cultura: in particolare alla cultura ed amore per il territorio. I Maestri assaggiatori della delegazione di Brescia ci condurranno in un breve viaggio che toccherà questi aspetti.



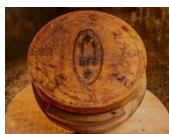
ROBIOLA BRESCIANA PAT

Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta molle. Il formaggio da latte vaccino per eccellenza viene così chiamato perché assume la colorazione rossastra sulla superficie esterna. Definito in lombardo "strachi bianc", per distinguerlo dal noto Gorgonzola con le striature verdi-blu.

La Robiola Bresciana è anche chiamata Smorzasoel, Formaela e Rubiulina. La tipologia dura ha una crosta sottile, di colore giallo o rossiccio, con pasta friabile o cremosa, nel sotto crosta di colore bianco o avorio. Quella morbida ha una pasta fondente, omogenea e priva di occhiature.

FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA PAT

Con il termine Formaggella vengono indicati molti prodotti, al punto che ogni località potrebbe distinguere la propria formaggella dalle altre, solo per piccoli particolari. Formaggio a latte crudo, vaccino, grasso, pasta cruda, molle e a breve stagionatura. Visivamente la crosta si presenta sottile, liscia e con sfumature giallo paglierino, mentre la pasta, che è piuttosto tenera e con occhiatura piccola e sparsa, tende maggiormente al bianco. Gusto delicato, dolce, con profumo di latte.



BRE' PAT

Il Bré è un formaggio d'alpeggio a latte crudo, semigrasso, pasta dura, semicotto, di lunga stagionatura, minimo 18 mesi. Le forme cilindriche variano dai 16 ai 20 kg. La crosta, naturale, dura e compatta, appare di colore giallo paglierino tendente al bruno a seguito dell'oliatura. La pasta è di struttura consistente, di colore avorio leggermente paglierino, occhiatura visibile e poco diffusa. Il sapore è spiccato, delicato, con aroma caratteristico. Il formaggio Bré viene prodotto esclusivamente in estate, quando le vacche, prevalentemente brune alpine, si trovano nei nostri alpeggi. Una volta terminata la permanenza in alpeggio, le forme di Bré vengono trasferite a valle e collocate nella grotta al di sotto del nostro affascinante castello medievale di Breno

SILTER DOP

"Silter" è un termine di derivazione anglosassone e d'origine quasi certamente Celtica, corrisponde all'italiano Casera ed è il nome che, nella zona di produzione, è dato al locale di stagionatura: Formaggio a latte crudo, semigrasso, pasta dura, semicotto, di lunga stagionatura, oltre i 100 giorni. Proviene dalla Val Camonica e d Valle Camonica ed il Sebino Bresciano che rappresentano un'ampia realtà territoriale alpina e prealpina che si estende dal lago d'Iseo al Passo del Tonale e di Gavia. Prodotto da razze tipiche di montagna Bruna, Grigio Alpina e Pezzata Rossa. La pasta è dura, mai troppo elastica, a volte con occhiatura piccola-media distribuita in modo uniforme. Il colore varia da bianco a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine e della stagionatura. Prevale il sapore dolce, l'amaro è assente o poco percepito, mentre compaiono note di sapido e/o piccante nei formaggi molto stagionati. L'odore e l'aroma sono persistenti; tra i più percepiti troviamo la frutta secca, il burro e il latte. La crosta è dura, liscia, di colore paglierino, tendente al marrone con la stagionatura. L'occhiatura è di dimensione fine regolarmente distribuita



CONTRIBUTO € 20,00

PRENOTAZIONI ENTRO

23-02-24

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