

LUNEDI' 31 -03-2025

PRESSO : I.T.E. ENRICO TOSI

V.LE STELVIO 173 BUSTO ARSIZIO



ORE 19,45

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

ORE 19,45

FORSE È AROMA

L'esame olfattivo, gustativo e tattile del formaggio.

Serata dedicata agli assaggiatori, a chi non lo è, ma un domani chissà e ai curiosi.

Degustazione condotta dai maestri assaggiatori della delegazione di Varese



ITALICO PAT

Formaggio fresco, grasso, a pasta semidura, cruda e finissima, prodotto tutto l'anno con latte vaccino intero pastorizzato e innestato con fermenti dal limitato potere acidificante. Tipico della pianura lombarda, in particolare delle province di Lodi e Pavia, oggi viene prodotto anche in Piemonte, Veneto e in piccole quantità in altre zone d'Italia. Con il termine "Italico" – classificato nel 1941 dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste – vengono identificati tutti i formaggi a pasta morbida che per caratteristiche tecnologiche e merceologiche hanno analogie con il formaggio a marchio "Bel Paese". La stagionatura è normalmente di 20+40 giorni, ma può protrarsi fino a 60 giorni



FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP

È un formaggio DOP, semiduro, a coagulazione presamica, grasso, fresco o semi stagionato (stagionatura ≥ 20 giorni), a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di capra intero e crudo, nell'area nord della provincia di Varese meglio definita come «Prealpi Varesine». Il sapore è dolce, delicato, gradevole e si intensifica con il progredire della stagionatura; l'odore e l'aroma sono delicati e anch'essi si intensificano durante la stagionatura; la struttura è elastica, umida, morbida e abbastanza solubile: Il colore della pasta è omogeneo e prevalentemente bianco.



PIACENTINU ENNESE DOP

È un formaggio grasso, di breve e media stagionatura, a pasta dura, tipico del territorio di alcuni comuni in provincia di Enna, ottenuto con solo latte ovino prodotto da pecore di razze autoctone siciliane. La sua singolarità è data dall'utilizzo dello zafferano come ingrediente che produce il caratteristico colore giallo della crosta e della pasta. Grazie all'uso dello zafferano durante la coagulazione del latte e del pepe nero in grani, mescolato nella cagliata durante la formatura, il formaggio vanta un particolare panorama olfatto-gustativo. La stagionatura deve essere superiore a 60 giorni.



BLUFALO

È un formaggio erborinato a pasta cruda, dalla caratteristica forma di parallelepipedo. È prodotto con solo latte di bufala pastorizzato. Ha una crosta asciutta e rigata di colore grigio ambrato. La pasta, tendenzialmente cremosa e di colore paglierino scarico, presenta venature blu, più o meno diffuse, e qualche cavità irregolare. Il profumo è intenso, di latte maturo e di muffe. Con l'aumentare del periodo di stagionatura evolve in sentori di sottobosco e fungo. Il sapore è intenso e persistente, quasi sempre addolcito dalle sensazioni grasse tipiche del latte bufalino. Stagionatura minima 45 giorni, ma raggiunge livelli massimi di gradimento sensoriale con stagionature di 6 mesi.

PRENOTAZIONI ENTRO

27-03-25

SALVO ESAURIMENTO ANTICIPATO POSTI

CONTRIBUTO € 15,00

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it

ALBERTO ROGORA bito357@gmail.com