

MARTEDI' 07 ottobre 2025

PRESSO

RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE
Tel.0332261005



ORE 20,45

DEGUSTAZIONE



FORMAGGI

AZ. AGRICOLA CASALE

casale rocolo
per la vera biologia caprina

ROCCOLO-BINAGO (CO)

DI SOLA CAPRA, BIOLOGICO, A LATTE CRUDO

Fabio Attilio Bulgheroni, titolare dell'azienda agricola, presenterà la serata e ci accompagnerà nella sua "eccellenza biologica caprina".



CACIOTTA (dura)

Formaggio tenero stagionato 30gg, coagulazione presamica, a pasta bianca ed elastica, si distingue per il suo gusto leggero, gradevole e delicato e per il suo sapore fresco al palato.



CAPRINO FRESCO

Formaggio freschissimo, coagulazione lattica cioè ottenuto tramite acidificazione del latte e senza il caglio, Dal sapore delicato leggermente acidulo, pasta morbida e spalmabile. **Vincitore di medaglia Silver per 3 anni consecutivi ai world cheese awards 2019 Bergamo, 2021 Oviedo, 2022 Galles., nel 2023 vincitore in Norvegia della medaglia gold ai world cheese awards.**



GUBET

formaggio a coagulazione lattica, viene stagionato 30 giorni, per garantire uno sviluppo del penicillium candidum che qui è protagonista. Il sottocrosta è morbido, cremoso e saporito, arrivando al cuore invece il sapore diventa più delicato e dolce. **Vincitore del Supergold ai world cheese awards 2019, e' stato inserito nella classifica dei 16 migliori formaggi al mondo, nel 2023 vincitore in Norvegia della medaglia bronze ai world cheese awards.**



FORMAGELLA STORICA

Formaggio stagionato 90 gg, coagulazione presamica, crosta lavata a secco con soluzione salina. Non viene mai messo in salamoia. Morbido a pasta bianca, gusto aromatico e persistente. **Nel 2022 vincitore in Galles della medaglia Supergold ai world cheese awards, nel 2023 vincitore in Norvegia della medaglia silver ai world cheese awards.**

VINI IN ABBINAMENTO

SALVO ESAURIMENTO POSTI

CONTRIBUTO € 20,00

PRENOTAZIONI ENTRO

02 ottobre 2025 ai seguenti indirizzi

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it
ALBERTO ROGORA bito357@gmail.com
VITTORIO MAINO vmaino@libero.it