



LUNEDI' 26- GEN- 2026

ORE 19,45

PRESSO: I.T.E. ENRICO TOSI

V.LE STELVIO 173 BUSTO ARSIZIO



LA FORMA È SOSTANZA?

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

AZ. AGR. GHEZZI

MERATE (LC)



ADRIANA SCACCABAROZZI casara, affinatrice e “cheese designer”, ci descriverà i formaggi e le diverse attività che svolge nell’ azienda a filiera chiusa.



FORMAGGINO DI MONTEVECCHIA

Prodotto tipico della zona. Formaggio fresco a latte vaccino, intero, crudo, a coagulazione lattica.



CACIOTTA ERBE FIORI

Caciotta morbida, di latte vaccino, intero, crudo, con aggiunta in pasta di un mix di erbe aromatiche e fiori eduli. Primo classificato nella categoria “affinati a pasta molle” nel concorso **Stupore ed emozione**, a Bergamo nel 2024.



GENTILE

Formaggio a pasta semidura, a latte vaccino, intero, crudo, a pasta semicotta, coagulato con caglio in pasta di capretto/agnello. Secondo posto al concorso nazionale formaggi di fattoria a Piazzola sul Brenta, in provincia di Padova.



RONCAGLIONE RISERVA

Prende il nome da Roncaglia, località dove ha sede l’azienda. Prodotto con latte vaccino, intero, crudo, a pasta cotta. Il Roncaglione viene venduto dopo una stagionatura (in cantina naturale) di 7-8 mesi. Le forme migliori vengono scelte e portate a stagionatura superiore ai 18 mesi, diventando “Riserva”. Premiato come “miglior formaggio di fattoria 2024” nel concorso nazionale formaggi di fattoria a Piazzola sul Brenta, in provincia di Padova.

VINI IN ABBINAMENTO

PRENOTAZIONI ENTRO

22-01-26

SALVO ESAURIMENTO ANTICIPATO POSTI

CONTRIBUTO € 20,00

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it

ALBERTO ROGORO bito357@gmail.com