

MERCOLEDI' 18 MARZO 2026

PRESSO

RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE

ORE 20,45



I FORMAGGI DI EROS

**L'AFFINATORE E' COLUI CHE PORTA IL FORMAGGIO
DALL'ASILO ALL'UNIVERSITA'**

Eros Buratti – Stagionatore ed affinatore – titolare della ditta “La Casera” di Intra, ci descriverà questo mestiere che affonda le proprie origini nella pastorizia.



ROBIOLA INFOGLIATA

E' una robiola di capra stagionata e appassita in foglia di verza o di castagno legata a mano, che ne esalta il sapore e la cremosità.

PECORINO TRADIZIONALE DI LODE'

Pecorino tradizionale di Lodè, un formaggio a latte crudo ottenuto da pecore sarde al pascolo. Primo formaggio sardo ad adottare il protocollo Latte Nobile.

L'azienda ha ottenuto la certificazione dell'ALNI, (Associazione latte Nobile Italiano) che seleziona il meglio delle produzioni lattiero-casearie italiane.



TOMA BUSCAGNINA ALPE DEVERO 2025

Toma prodotta da una piccola realtà familiare, riscopriamo l'amore per la tradizione, per i sapori integri e genuini del latte, munto ogni giorno sui pascoli soleggiati, incontaminati selvaggi, oltre i 1800 metri. Il grasso d'alpe, tipica denominazione dei rinomati formaggi d'alpeggio, prodotti nel periodo compreso tra giugno e settembre, riscopre la sua identità sull'altipiano del Devero, alpe Buscagna.

BLUES

Erborinato vaccino a latte pastorizzato: pasta morbida e cremosa, gusto dolce leggermente aromatizzato dalle venature azzurre variamente diffuse. Affinato al vino, arricchito in crosta dal gusto dolce dei mirtilli imbevuti in vino liquoroso. Una sapiente combinazione di gusti che esaltano il formaggio e gli aromi.



SALVO ESAURIMENTO POSTI

PRENOTAZIONI ENTRO

13 MARZO 2026 ai seguenti indirizzi

CONTRIBUTO € 20,00

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it

ALBERTO ROGORA bito357@gmail.com