

GIOVEDÌ 15 OTTOBRE 2026

PRESSO

RISTORANTE TOSCANO
AL VECCHIO CONVENTO
VIALE BORRI, 348
VARESE

ORE 20,45



AZ.AGR. IL VALLONE



FORMAGGI DI CAPRA, MISTI E LA FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP

Mattia Crivelli, titolare dell'Az. Agricola, ci illustrerà la sua attività ed i formaggi prodotti a Cuveglio in Valcuvia (VA)



FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP (fresca)

Formaggio prodotto con latte esclusivamente intero e crudo di capra, a pasta cruda, a pasta semidura, a coagulazione presamica, con stagionatura minima di 20 giorni. Il sapore è mediamente dolce, delicato, gradevole. L'odore e l'aroma sono anch'essi delicati.

FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP (stagionata) Formaggio stagionato oltre 70 giorni. Rispetto a quello più fresco, ha il sapore meno acido. L'odore e l'aroma aumentano di intensità ed aumenta la complessità del profilo aromatico.



CAVONA

Formaggio prodotto con latte pastorizzato intero, misto -vacca (80%) e capra (20%) – a pasta cruda, da semidura a semimolle, sottocrosta cremificato con l'aumentare della stagionatura, crosta fiorita.

TOMA DI CAPRA

Formaggio a latte crudo di capra, a pasta cotta, pressato. Stagionatura 4 mesi. Ha un profilo sensoriale caratteristico, sapore dolce, con note aromatiche particolari, tutte da scoprire.



SALVO ESAURIMENTO POSTI

PRENOTAZIONI ENTRO

12 OTTOBRE 2026 ai seguenti indirizzi

CONTRIBUTO € 20,00

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it

ALBERTO ROGORA bito357@gmail.com