



DELEGAZIONE DI BERGAMO

presenta ai propri Soci
ed a tutti gli appassionati

GIOVEDI' 17 MAGGIO ALLE ORE 20,30

Alla Trattoria VISCONTI

via A. De Gasperi, 12 – Ambivere (Bg)
tel. 035-908153

una serata culturale gastronomica casearia sul tema:

I FORMAGGI DI SPAGNA

Saranno degustati i seguenti formaggi :

Queso Murcia al vino

Il formaggio di Murcia al Vino è un formaggio semistagionato a crosta lavata ed elastica. Al termine della prima e della terza settimana di stagionatura avviene il lavaggio della forma con vino rosso di Yecla o Jumilla, dal forte potere colorante, ricco di tannini e dall'intenso profumo floreale, che conferisce alla crosta l'aroma e il colore tipico. Sapore dolce e delicato con note lattiche burrose e dal piacevole sentore di vino.

Queso Manchego

È il formaggio di pecora più importante e famoso in Spagna. L'autentico Manchego è solo quello prodotto a base di latte intero di pecora di razza manchega nella regione della Mancha, un vasto altipiano a più di 600 metri sul livello del mare che fa parte del territorio della Comunità Autonoma di Castilla-La Mancha, a sud-est di Madrid, e si estende da est a ovest e da nord a sud a cavallo fra le province di Toledo, Cuenca, Ciudad Real e Albacete. Sapore ricco, persistente, aroma di latte di pecora con punte piccanti e sapide e retrogusto tostato e di fieno. Il Manchego Plata è stagionato 6 mesi.

Queso Idiazabal

È un formaggio forte e austero, destinato a una lunga stagionatura e prodotto sia artigianalmente che a livello industriale. E' prodotto con latte di pecora delle razze lacha o carranzana, è piuttosto magro e acido; la coagulazione con caglio di agnello conferisce al formaggio un tocco leggermente piccante. La sua pasta asciutta, netta e friabile è molto apprezzata dai buongustai che amano un formaggio "da masticare". Sapore diretto, primario, molto definito, leggermente piccante, con lieve aroma di fumo (affumicato) e fieno (non affumicato).

Queso Valdeon

La valle di Valdeón è una profonda fossa tettonica alle pendici meridionali dei Picos de Europa, in provincia di León, circondata da grandiosi massi montani e di difficile accesso. Il caseificio raccoglie latte da tutta la zona di Valdeón per fabbricare secondo le tecniche tradizionali uno dei migliori formaggi erborinati di Spagna. Intensamente profumato e persistente, grasso e fondente in bocca, con note di fondo acidule e saline.

Queso Cabrales

Formaggio erborinato. Produzione artigianale fedele alla tradizione dei pastori della zona della cordigliera dei *Picos de Europa*. Miscela di latte crudo di mucca, pecora e capra, viene stagionato in grotte naturali. La pasta ha un colore bianco latte con pigmentazioni verdi e azzurrognole, causate dalla presenza del *Penicillium*. Aroma intenso, persistente ricco di note aromatiche. In bocca è fondente, pastoso, dal sapore complesso ed equilibrato, leggermente piccante.

Relatore

BEPPE BELLAVITA

Presidente della " La Fenice trading", importatore di prodotti spagnoli.

A fine serata sarà servito un primo piatto ed un dessert golosissimo

Quota di partecipazione €25,00

La serata è limitata ad un massimo di 50 partecipanti; è d'obbligo la prenotazione

entro il 14 maggio p.v.

telefonando al n° 335-1355643

o inviando un e-mail a:

info@onafbergamo.it

visitate il sito **www.onafbergamo.it**
e ci conosceremo meglio!

BUON FORMAGGIO A TUTTI