



DELEGAZIONE DI BERGAMO

presenta ai propri Soci
ed a tutti gli appassionati

M E R C O L E D I 31 G E N N A I O 2007 A L L E 00 R E 20,30

al ristorante AL [RUSTICO VILLA PATRIZIA](#)
via Rigla 27 – Petosino di Sorisole
una serata culturale gastronomica casearia sul tema:

I FORMAGGI DI FOSSA ED I PECORINI CONCIATI

PRELIBATEZZE CHE ARRICCHISCONO IL VARIEGATO PARTIMONIO
CASEARIO ITALIANO.

Renato Brancaleoni e la figlia Anna

presentano la loro produzione di nicchia condita da tanta passione e competenza
ed affinata a Roncofreddo zona tipica romagnola del formaggio di fossa.

Il formaggio di fossa non è un prodotto ottenuto da una tecnica di produzione, ma di una tecnica di affinamento. I formaggi ottenuti da latte di pecora o di vacca vengono posti a stagionare per circa tre mesi in fosse naturali scavate nel tufo. Le forme stipate in sacchi di tela vengono sepolte con erbe aromatiche e paglia alla fine di agosto e riesumate verso la fine di novembre. Le buche chiuse con coperchi di legno e sigillate con pasta di gesso, garantiscono una temperatura costante di 21 gradi, l'umidità vicino al cento per cento ed un'aerazione minima. Fermentando in queste condizioni, il formaggio sviluppa fragranti sentori di sottobosco, di spezie, di muschio di fungo e tartufo trasmessi dalle canne, dal tufo e dalla paglia e contemporaneamente acquisiscono sapori che spaziano dal dolce al piccante ed un piacevole sentore ammandorlato.

Saranno degustati i seguenti formaggi :

Pecorino di fossa tradizionale

Stagionato per oltre 100 giorni in fosse di tufo

Pecorino alle vinacce

Formaggio a latte misto, prodotto con latte di pecora e di vacca e stagionato in vinacce di sangiovese.

Pecorino al fieno

formaggio con marcati sentori di fieno di alta montagna.

Pecorino piccante

Dal gusto dolce e piacevolmente piccante

Pecorino gorgo

Un formaggio che non evidenzia alcuna erborinatura, ma sprigiona al palato le decise sensazioni di un gorgonzola.

Sarà inoltre proposto un gioco che coinvolgerà i presenti e indicherà il vino, le confetture e le mostarde di verdura e frutta che meglio si abbinano ad ogni singolo formaggio.

Relatore

Renato Brancaleoni

A fine serata il patron del ristorante Antonio Lecchi delizierà i presenti con 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 29 gennaio p.v.

telefonando al n° 035-643020

o inviando un e-mail a:

bergamo@onaf.it