

FORMAGGI RARI DI...RARA QUALITA'



Dopo un po' di tempo.... torniamo a parlare di **formaggi!** L'argomento sta molto a cuore a Slow Food, come dimostrano i **56 Presidi**, gli **oltre 150 formaggi** presenti nell'Arca del Gusto, la biennale manifestazione di Cheese e tanti altri progetti dedicati a questo straordinario prodotto presente in tutto il nostro territorio con centinaia di diverse produzioni.

In questa serata assaggeremo **formaggi rari e difficilmente reperibili***, rari nel senso più esteso del termine, troveremo anche formaggi "apparentemente comuni", ma che diventano rari per la tipologia di produzione:

- **Graukase della Valle Aurina:** il "Graukäse" della Valle Aurina (Formaggio Grigio) appartiene alla famiglia dei "Sauerkäse", i formaggi a coagulazione acida che non prevedono l'utilizzo del caglio, diffusi nell'arco alpino tirolese.
- **Bagoss di Bagolino:** formaggio nobilissimo, è affettuosamente chiamato dai locali il "grana dei poveri"; in effetti, quando è ben stagionato, si presta alla grattugia: ma il Bagoss è soprattutto uno straordinario formaggio da tavola.
- **Pecorino dei Monti Sibillini:** dal Monte Sibilla (2173 metri di altezza), prendono nome il parco nazionale e il pecorino che lì si produce; in realtà, i pecorini dei Sibillini sono due: uno fresco e prodotto tutto l'anno con il latte pastorizzato dai caseifici industriali, l'altro fatto con latte crudo, semicotto e stagionato in modo naturale e, ovviamente assaggeremo quest'ultimo.
- **Storico Ribelle:** il formaggio Storico ribelle, già Bitto Storico, è senza dubbio, uno dei simboli della produzione casearia lombarda: formaggio di grande tradizione e straordinaria attitudine all'invecchiamento, è legato in maniera profonda alle montagne da cui prende origine.
- **Caciofiore della Campagna Romana:** il caciofiore si può considerare una sorta di antenato del Pecorino Romano ma è realizzato immergendo nel latte crudo, intero, il caglio vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico (*Cynara cardunculus* o *Cynara scolimus*) raccolti nel periodo estivo.
- **Vezzena:** la tecnica è quella classica dei formaggi semigrassi alpini, ma il Vezzena è unico: grazie alle essenze dell'altopiano e alla lunga stagionatura. Il formaggio Vezzena è prodotto sugli Altipiani di Folgaria, Lavarone e Luserna da tempi assai antichi, avendo sempre grande fama grazie all'ottimo prodotto e alla duplice possibilità di utilizzarlo da tavola e da grattugia.

Giocheremo anche un po' con gli abbinamenti con i vini e al termine chiuderemo con una sorpresa dolce.

I formaggi verranno illustrati da **Michele Grassi (www.michelegrassi.net/michele-grassi-bio/)** critico di formaggi, esperto di tecnologia casearia, relatore Onaf.

La serata è fissata per

Venerdì 24 maggio ore 20,30

Sede Slow Food – Sala Everardo Pezzi -via Chiesa, 17 – Villanova di Bagnacavallo

Il costo della serata è assolutamente invitante, solo **28,00 euro** per i soci e 32,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci. Le prenotazioni per i **solì 30 posti disponibili** possono effettuarsi scrivendo a **slowfoodbassaromagna@gmail.com**

* il menù potrebbe subire variazioni in relazione alla reperibilità dei prodotti sul mercato