

MASTERCLASS

5 - 6 - 7 - 8 aprile 2024
Degustazioni guidate



Domenica 7 aprile ore 11:00
FORMAGGI ITALIANI

Formaggio di Fossa

L'arte e la passione di Renato Brancaleoni

Renato Brancaleoni è un affinatore di formaggi che ha ereditato l'attività di famiglia La Fossa dell'Abbondanza. Da sempre appassionato di formaggi, Renato li cerca e li seleziona tra pascoli, alpeggi e caseifici di tutta Italia. Renato non si limita a conservare i formaggi, ma li trasforma in opere uniche, sperimentando tecniche e ingredienti innovativi. Renato è anche uno scrittore, un insegnante e un premiato esperto del settore caseario.

Il formaggio di fossa è un formaggio che si ottiene tramite una stagionatura particolare in fosse scavate nella roccia o nel tufo. Questo processo conferisce al formaggio un sapore intenso, piccante e inconfondibile. Il formaggio di fossa è un prodotto tipico della Romagna, ma si produce anche in altre regioni con latte di mucca, pecora o capra. Il formaggio di fossa è un formaggio versatile, che si presta sia a essere servito al naturale che a essere utilizzato in cucina. Ogni forma di formaggio di fossa è diversa dalle altre, perché dipende dal latte, dalla fossa e dal tempo di stagionatura.



In questa masterclass, potrai scoprire i segreti e le storie del formaggio di fossa, guidato da Renato Brancaleoni, che ti farà assaggiare quattro varietà di questo formaggio, provenienti da diverse regioni italiane. Potrai degustare:

- **Pecorino di Fossa dell'Appennino Romagnolo**, formaggio di latte di pecora, dal sapore dolce e delicato, tipico della Romagna.
- **Pecora Fossa dell'Appennino Calabro Lucano**, formaggio di latte di pecora, dal sapore intenso e aromatico, tipico della Basilicata.
- **Vaccino Fossa dell'Appennino Parmense**, formaggio di latte di mucca, dal sapore deciso e persistente, tipico dell'Emilia-Romagna.
- **Pecorino di Fossa dell'Appennino Marchigiano**, formaggio di latte di pecora, dal sapore piccante e fruttato, tipico delle Marche.

MasterClass costo 18 euro a persona
PER PRENOTARE CLICCA QUI Codice laboratorio 107



Le Masterclass si svolgono nei locali della
TORRE DI MALTA Stradella del Cristo, 31 Cittadella
(vicino a Porta Padova)

Info sulla TORRE DI MALTA

La poderosa costruzione addossata all'interno di **Porta Padova** è la cosiddetta **Torre di Malta**, costruita nel 1251 da Ezzelino III da Romano, dispotico dominatore della zona, come prigione per i suoi nemici. La fortezza si fece una triste fama presso i contemporanei a causa delle atrocità lì commesse, tanto che lo stesso Dante la cita nella Divina Commedia. Attualmente le ampie sale della torre sono sede del Museo Civico Archeologico, oltre che di convegni e conferenze. Il museo conserva una discreta raccolta di reperti archeologici che vanno dall'età del Bronzo fino al Rinascimento, trovati nel territorio cittadellese.



MASTERCLASS

5 – 6 – 7 – 8 aprile 2024

Degustazioni guidate

La durata è di 60 minuti a Masterclass.

Le prenotazioni alle masterclass si effettuano on line

Per informazioni

Segreteria Guru Comunicazione
segreteria@gurucomunicazione.it



MASTERCLASS
DEGUSTAZIONI
GUIDATE