

MASTERCLASS

5 - 6 - 7 - 8 aprile 2024
Degustazioni guidate



Domenica 7 aprile ore 15:00
FORMAGGI ITALIANI

San Patrignano, il Caseificio dell'Anno!



Percorso di degustazione di 4 formaggi abbinati a 4 vini prodotti dalla Comunità di San Patrignano.

Il caseificio, che ha ricevuto 2 Premi nella Finale dell'Italian Cheese Awards 2023, è un esempio di come il formaggio possa essere un mezzo di recupero e di crescita per i giovani in difficoltà. Situato sulle colline di Rimini, vicino al mare e alla Repubblica di San Marino, il caseificio produce una varietà di formaggi freschi, semi-stagionati e stagionati, a base di latte vaccino o ovino, proveniente dall'allevamento non intensivo della comunità. I formaggi sono realizzati con tecniche artigianali e affinati con ingredienti naturali, che ne esaltano i sapori e i profumi. I formaggi di San Patrignano sono "buoni due volte": per la loro alta qualità e per la loro valenza sociale, che offre ai ragazzi una formazione professionale e una soddisfazione personale.

In degustazione:

Squacquerone Di Romagna Dop

Premio al Miglior formaggio Freschissimo Italian Cheese Awards '23

Lo squacquerone DI Romagna Dop è un formaggio fresco prodotto da latte pastorizzato, è un formaggio a pasta molle, con consistenza spalmabile, che prende il suo nome dal dialetto romagnolo "squacqueron". Il colore è bianco avorio e le note gustative sono tipicamente lattiche, con sapore dolce-acido.

Le caratteristiche del formaggio Squacquerone, in particolare la sua cremosità ed elevata spalmabilità dovuta alla mancanza di nervo, sono una conseguenza del tipo di latte impiegato nella produzione del formaggio, un latte che acquisisce proprietà particolari e risulta essere povero in proteine e grassi in virtù del regime alimentare delle bovine e sul quale ha impatto determinante la indicata zona geografica delimitata.

Abbinato al vino Prenna - Rosato da uve di Syrah Cantina San Patrignano

Mucchino Crosta Fiorita Il Mucchino è un formaggio a pasta molle, crosta fiorita ottenuto da latte vaccino pastorizzato proveniente dai nostri allevamenti. Il formaggio è caratterizzato dallo sviluppo superficiale di muffa "nobile" conseguente all'aggiunta



di *Penicillium candidum* durante la realizzazione del prodotto e che gli attribuisce una copertura bianca ed uniforme della crosta.

La pasta di colore bianco, presenta una tessitura fine e un'occhiatura rada. Il gusto è gradevole con sentori di latte fresco, poco salato, nei formaggi più freschi si può percepire una leggera e piacevole nota acidula, in quelli più maturi (15-18 gg.) si evidenziano profumi più intensi derivanti dalla proteolisi che si sviluppa nel sottocrosta.

Abbinato al vino *Vie (Sauvignon Blanc) Cantina San Patrignano*

Pecorino Romagnolo Il Pecorino Romagnolo è un formaggio da latte ovino, intero, pastorizzato a stagionatura breve. La forma si presenta cilindrica a facce piane, scalzo dritto e dimensioni di circa 1,5 Kg. La crosta si presenta di colore giallo paglierino, liscia e non trattata in superficie. La pasta è gessata, leggermente granulosa di colore bianco. Caratterizzato da una sapidità non troppo spiccata ed un sapore equilibrato.

Abbinato al vino *Ora - Romagna Sangiovese Doc Superiore Cantina San Patrignano*

Pecorino Affinato In Fieno Il Pecorino affinato in fieno è un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte ovino italiano pastorizzato a pasta semicotta. Dopo una prima stagionatura di 50-60 gg le forme vengono poste in barrique ed affinate con fieno di montagna per un periodo di circa 3 mesi. Il processo di affinatura conferisce alle forme un aspetto irregolare, la pasta diventa compatta, di colore ambrato o leggermente paglierino generalmente grassa ed untuosa.

Il formaggio acquisisce un aroma fragrante ed intenso, lo caratterizza una gradevole sapidità e una leggera piccantezza. Spiccano note erbacee e floreali.

Abbinato al vino *Jaminia - Rimini DOC Rebola Secco Cantina San Patrignano*

MasterClass costo 15 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI Codice laboratorio 109



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

