

MASTERCLASS

5 - 6 - 7 - 8 aprile 2024

Degustazioni guidate



Lunedì 8 aprile ore 13:00

FORMAGGI SVIZZERI

Il gusto della Svizzera



La produzione del formaggio in Svizzera non è solo un dono per noi consumatori vista l'alta qualità e la bontà di questo prodotto, ma è soprattutto tutela ambientale per il territorio elvetico aiutato quotidianamente dai casari e dagli allevatori.

Vogliamo quindi offrire un tributo a questa grande produzione viaggiando alla scoperta delle più famose specialità svizzere.

In degustazione:

Emmentaler DOP L'Emmentaler Switzerland DOP, latte vaccino crudo e privo di lattosio, viene fatto stagionare per almeno quattro mesi nella sua regione d'origine, dov'è sottoposto a cure speciali. Con la sua crosta regolare, la sua pasta color avorio, la sua caratteristica occhiatura e il suo soave e incomparabile sapore di noci, l'Emmentaler Switzerland DOP è un vero e proprio pezzo di natura e cultura svizzera. Gli intenditori non possono immaginare un vassoio di formaggi assortiti senza questa specialità, che peraltro è ideale per la prima colazione o per chiudere un pasto in bellezza. Senza dimenticare le mille possibilità d'impiego in piatti ricettati.



Le Gruyère DOP Questo amatissimo formaggio a pasta dura viene prodotto da secoli nei caseifici di paese di tutta la regione attorno al comune di Gruyères, nel Canton Friburgo, seguendo la ricetta tradizionale. Deve la delicatezza del Gruyère DOP e il suo gusto così caratteristico all'impiego di un latte crudo vaccino di prima qualità proveniente dalla regione, dove le mucche sono nutrite di erba in estate e di fieno in inverno. Decisiva per l'eccellenza del Gruyère DOP è anche l'abilità artigianale dei casari e degli affinatori. Per una forma di Gruyère di 35 kg occorrono circa 400 litri di latte crudo fresco. Le Gruyère è un formaggio senza lattosio.

Sbrinz 24 mesi Il più antico formaggio svizzero a pasta extradura viene prodotto da cinque secoli nei cantoni della Svizzera centrale. Lo Sbrinz è fatto con latte vaccino fresco non pastorizzato. Dopo un lungo bagno di sale, le forme vengono deposte in una cosiddetta «camera di essudazione», dove

ad una temperatura di 18° C trasudano grassi e acqua. Le loro croste vengono accuratamente pulite ad intervalli regolari. Grazie ad un periodo di stagionatura e maturazione di almeno 16 mesi, lo Sbrinz acquisisce una consistenza particolarmente friabile, facilmente digeribile ed è privo di lattosio.

Il Tête de Moine DOP Formaggio a latte crudo vaccino prodotto in solo 9 caseifici nella regione del Jura. La Tête de Moine AOP assume così un inconfondibile carattere e un incomparabile sapore, segnati dall'ambiente naturale in cui questo delizioso formaggio viene prodotto. Si tratta di una specialità, inventata più di 800 anni fa nel monastero di Bellelay. La Tête de Moine viene degustato in rosette ottenute con uno strumento particolare chiamato Girolle. La Tete de Moine è un formaggio senza lattosio.

Appenzeller Classico Il formaggio il più saporito della Svizzera. Tra le grandi specialità casearie svizzere l'Appenzeller® è forse la più aromatica. Forte di più di 700 anni di tradizione esso è, ancora oggi, prodotto artigianalmente. La regione di produzione, rigidamente definita, garantisce l'unicità di questo formaggio così aromatico. L'Appenzeller®, infatti, può essere prodotto solo nei Cantoni di Appenzell Interno ed Esterno, in alcune parti dei Cantoni di San Gallo e Turgovia, ed esclusivamente nel rispetto della ricetta tradizionale. Il suo sapore unico è merito delle amorevoli cure di cui è circondato nei suoi primi mesi di stagionatura, quando lo si immerge nella famosa salamoia alle erbe, la cui composizione è un segreto gelosamente custodito. L'Appenzeller è un formaggio privo di lattosio.

MasterClass costo 15 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 112*

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



MASTERCLASS

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

