

MasterClass

5 - 6 - 7 - 8 aprile 2024
Degustazioni guidate



Sabato 6 aprile ore 19:00

100% Abruzzo

4 Formaggi abbinati a 4 Vini

Masterclass guidata dal Chiar.mo Prof. Leonardo Seghetti, presidente del Comitato Scientifico dell'Enoteca Regionale d'Abruzzo, coadiuvata dall'enologo Concezio Marulli;

Saranno degustati n. 4 formaggi in abbinamento a 4 vini abruzzesi, con l'assistenza tecnica dell'Enoteca Regionale d'Abruzzo.

- **Caciotta stracchinata "misto gentile" – Az Agr. La Mascionara**

Formaggio fresco e cremoso quasi spalmabile. Prodotto con latte vaccino e pecora dal gusto leggermente acidulo e di latte con retrogusto di panna e yogurt.

- **Pecorino Brigantaggio - Coop. ASCA**

Il Brigantaccio è prodotto a latte crudo che come gran parte delle scoperte umane deriva dal caso! Per nascondere i formaggi oggetto di saccheggio, i briganti nascondevano le pezze in giare di terracotta dove rimanevano mesi sigillate sottovuoto, ottenuto dallo spegnimento della candela accesa sotto la pelle di capra con cui si sigillava la giara. All'abbisogna le forme ancora umide perché sommerse dallo stesso siero che la maturazione produceva nella giara, venivano tirate fuori e asciugate all'esterno sotto crusca. Questo processo conferisce elevata sapidità ed un tocco di piccante. Trucchi di Briganti, che fanno di questo formaggio uno dei più apprezzati per la ricchezza dei sapori e l'intensità dei profumi.

- **Pecorino erborinato muffato - Coop. ASCA**

Nato dopo un fruttuoso incontro con i pastori dell'Afganistan, questo formaggio unisce la tradizione casearia abruzzese a quella afgana creando uno squisito e gustoso prodotto erborinato.

- **Gregoriano – Az. Ag. Valle Scannese Gregorio Rotolo**

Formaggio pecorino a latte crudo a pasta molle, fermentazione lattica, di breve stagionatura, un formaggio che, amo pensare, sia evocativo di quei formaggi prodotti sugli alpeggi abruzzesi, solo con latte appena munto e un pugno di sale, che per secoli, insieme a poco altro, ha rappresentato l'alimento principe dei pastori, questo formaggio non poteva che prendere il nome di colui, che come nessun altro ha rappresentato l'immagine più bella e romantica del pastore abruzzese ... Gregorio Rotolo.



MasterClass costo 10 euro a persona
PER PRENOTARE CLICCA QUI Codice laboratorio 114

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 prigioniero 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

