MASTERCLASS

Degustazioni guidate

formaggio
IN VILLA
2026

Le Masterclass si svolgono nei locali della
TORRE DI MALTA
Stradella del Cristo, 31 Cittadella
(vicino a Porta Padova)
La durata è di 60 minuti a Masterclass.

Programma

Venerdì 17 aprile

- Ore 15:00 Distillati Selvaggi, Formaggi Indomabili. Tequila, Mezcal e Formaggi Sardi.
- Ore 17:00 Formaggi Freschi senza Lattosio

Sabato 18 aprile

- Ore 11:00 Formaggi Principi delle Orobie
- Ore 13:00 Formaggi di Capra Francesi
- Ore 15:00 Formaggi Premiati Italian Cheese Awards
- Ore 17:00 Asiago DOP e Vini del Nuovo Mondo

Domenica 19 aprile

- Ore 11:00 Formaggi & Sakè
- Ore 13:00 Caseificio dell'Anno San Faustino
- Ore 15:00 Formaggi Blue Europei e Vermouth
- Ore 17:00 Asiago DOP *e Cocktail*

VENERDI' 17 APRILE ORE 15:00

Tequila, Mezcal e Formaggi Sardi.

DISTILLATI SELVAGGI & FORMAGGI INDOMABILI

Un percorso sensoriale che unisce l'anima ruvida dei distillati d'agave alla forza ancestrale dei formaggi sardi.
Quattro incontri, quattro caratteri, quattro modi di scoprire come il fuoco del Messico dialoga con il vento della Sardegna.

In degustazione

- **Caciotta di pecora fresca e Tequila Blanco Buen Vato**
- **Casizolu** *(vaccino pasta filata)* **e Tequila Reposado Calirosa**
- **Pecorino Sardo Semistagionato e Mezcal Espadín Marca Negra**
- **Fiore Sardo DOP oltre 12 mesi Mezcal Tobalá Marca Negra**

MasterClass costo 18 euro a persona
Clicca qui per prenotare

VENERDÌ 17 APRILE ORE 17:00

Il Caseificio Comellini presenta

FORMAGGI FRESCHI SENZA LATTOSIO

Comellini
I formaggi freschi della via Emilia

In degustazione

- Squacquerone
- Stracchino
- Formaggio Castel San Pietro
- Ricotta di siero

In abbinamento vini della Tenuta Santa Lucia Biodinamica (FC)

- Biènch sui lieviti
- Albana Romagna "Albara"
- Pagadebit di Romagna

MasterClass costo 18 euro a persona
Clicca qui per prenotare

SABATO 18 APRILE ORE 11:00

Formaggi della Lombardia

FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE

A cura della Latteria di Branzi

La degustazione è una sintesi di un sapere che rivela radici antichissime di un territorio lombardo unico per conformazione, clima e vegetazione. Un patrimonio identitario e gastronomico prezioso, che merita il titolo nobiliare con cui si identificano.

In degustazione

- **Branzi (Ftb)**

Il Branzi FTB, è un formaggio a pasta semicotta, viene prodotto con latte intero di vacca. Il Branzi è un formaggio tra i più antichi e tipici delle Orobie. Prende il nome dall'omonimo paese dell'alta Valle Brembana in cui è nata la produzione tradizionale e dove tuttora il latte intero di vacca viene lavorato presso i locali della Latteria Sociale di Branzi Casearia. Formaggio con un sapore dolce e delicato, o leggermente piccante se il formaggio è invecchiato per più mesi.

- **Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana D.O.P.**

In italiano "formaggio di monte", la zona di produzione comprende i 21 comuni dell'alta valle Brembana. È formaggio a latte vaccino intero e crudo, a pasta semicotta e pressata.La pasta ha una diffusa occhiatura ad "occhio di pernice"; il colore è variabile da avorio a giallo paglierino più o meno intenso a seconda del periodo di produzione e della stagionatura. Odore e aroma sono abbastanza intensi e persistenti, con note che, ricordano quelle erbe dei pascoli di montagna. Ha sapore delicato, molto armonico, poco salato.

- **Stracchino all'antica delle Valli Orobiche**

Formaggio di latte vaccino intero crudo, a coagulazione acido presamica, pasta cruda molle, grasso e stagionatura breve. Gli stracchini sono formaggi tipici lombardi a pasta molle e forma in genere quadrata. Anche se non esiste una documentazione storica precisa, sembra che il nome stracchino sia derivato dal termine dialettale "stracch", cioè stanco, perché prodotto alla fine dell'estate con il latte degli animali stanchi per il lungo viaggio di transumanza di ritorno dai pascoli di alta quota.
La produzione dello stracchino, che inizialmente era di tipo stagionale, avviene oggi durante l'intero arco dell'anno. Sapore dolce e burrato nelle forme più giovani, più aromatico nelle forme stagionate.

- **Strachitunt della Val Taleggio D.O.P.**

La prima diffusione di questo formaggio risale alla fine del ‘700, periodo in cui progressivamente viene abbandonata la produzione estiva di formaggi di monte, più complessa e forse meno remunerativa, in favore di una maggiore produzione di “stracchini quadri”. Accanto a questa tipologia, ricompare la richiesta dello Strachitunt, dal dialetto appunto “stracchino tondo”, come dimostra una successiva relazione della Camera di Commercio del 1889, che sottolinea come questo formaggio fosse apprezzato nei mercati estivi, soprattutto in quello di Londra.

In abbinamento i vini

- **Novella Alpi Retiche Fratelli Polatti (SO)**
- **Rosso di Valtellina “Matteo Bondello” Luca Faccinelli (SO)**
- **Ravel Passito Cà Lojera (BS)**

MasterClass costo 18 euro a persona

Clicca qui per prenotare

SABATO 18 APRILE ORE 13:00

Formaggi francesi

FORMAGGI CAPRINI FRANCESI

In abbinamento a 4 Vini Francesi

In degustazione

- **Sainte-Maure-de-Touraine (AOP) Loira e Sancerre Caillottes La Perrière**
- **Banon (AOP) Provence et Côteaux d’Aix Rosé Exsulta Abbaye Notre de Fidélité**
- **Picodon (AOP) Rodano Alpi e Savoie Prémice Blanc Philippe Grisard Charolais (AOP) Borgogna e Aligoté Domaine Regnaudot Borgogna**

MasterClass costo 25 euro a persona

Clicca qui per prenotare

SABATO 18 APRILE ORE 15:00

FORMAGGI PREMIATI ALL'ITALIAN CHEESE AWARDS '25

In degustazione 5 formaggi premiati lo scorso ottobre a Bergamo nella Finale dell'ultima edizione del Premio ai migliori formaggi italiani.

In degustazione

- **Squacquerone di Romagna DOP Centrale del latte Cesena** *Emilia Romagna*

Premio al miglior Formaggio Freschissimo

L'aspetto è di colore bianco lucente, senza crosta, dal profumo di fermenti lattici, mandorla, dall'elevata aromaticità, che ricorda fiori di campo ed erba medica. Il sapore è dolce/acido, non invadente e dal finale gustativo persistente e leggermente ammandorlato.

- **Mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Il Casolare** *Campania*

Premio al miglior Formaggio a Pasta filata

La mozzarella di bufala del Caseificio è realizzata secondo tradizione e rispettando le regole del consorzio della Mozzarella di Bufala Campana, usando solo latte fresco e intero, rigorosamente di Bufala da allevamenti della zona molto vicini. Lo stile di produzione è della scuola "aversana", che prevede oggi le stesse tecniche di produzione di 100 anni fa: utilizzo del siero innesto, cottura a mano e salatura in salamoia. Tutti elementi che caratterizzano una forte artigianalità.

- **Montelupo La Casara di Roncolato** *Veneto*

Premio al miglior Formaggio Stagionato

Il Montelupo nasce dal latte dei Monti Lessini, il nome simbolo d'un latte vaccino d'alpeggio che conserva il concetto di terroir. La biodiversità di fiori e misticanza di erbe diverse definisce quel rapporto di qualità tra latte e territorio, nella sfida quotidiana della condivisione dei pascoli di montagna tra malghe e lupi. Ha una crosta di colore giallo paglierino, pasta rocciosa, stagionatura minima di 24 mesi. Emozionante, primitivo, intenso, piacevolmente lattico ed aromatico.

- **Caciocavallo La Massaia** *Puglia*

Premio al miglior Formaggio Pasta Filata Stagionata

Caciocavallo tipico, realizzato con latte di mucche che vivono allo stato brado. Alimentandosi di erbe selvatiche, il sapore del latte è particolare e tipico dei formaggi prodotti da animali al pascolo.

- **Manhattan Latteria Moro** *Veneto*

Premio al miglior Formaggio Erborinato

Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino pastorizzato affinato nel cocktail Manhattan (whisky e vermouth rosso). Le ciliegie candite al maraschino arricchiscono visivamente il formaggio e donano un effetto dolce-amaro fruttato e aromatico. Per chi ama sapori intensi.

MasterClass costo 20 euro a persona

Clicca qui per prenotare

SABATO 18 APRILE ORE 17:00

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago presenta

ASIAGO DOP & VINI DEL NUOVO MONDO

Un viaggio sensoriale con il formaggio Asiago DOP che attraversa quattro continenti. Le diverse stagionature - fresco, semistagionato, vecchio e stravecchio – incontrano quattro vini simbolo del nuovo mondo enologico: Cile, Argentina, Sudafrica e Australia.

In degustazione

- **Asiago DOP Fresco Riserva 40 gg e Sauvignon Blanc (Sud Africa)**
- **Asiago DOP Mezzano 6 mesi e Torrontes Selección de Salta (Argentina)**
- **Asiago DOP Vecchio 12 mesi e Carmenère (Cile)**
- **Asiago DOP Stravecchio 24 mesi Prodotto della Montagna e Shiraz (Australia)**

MasterClass costo 26 euro a persona

Clicca qui per prenotare

DOMENICA 19 APRILE ORE 11:00

L'umami è la chiave dell'abbinamento formaggio–sakè

FORMAGGI ITALIANI & SAKE'

L'umami è il ponte naturale tra formaggi e sakè: è il motivo per cui questi due mondi, pur lontanissimi per cultura e tradizione, si incontrano con una facilità sorprendente! Un viaggio che unisce cultura, gusto e curiosità, pensato per chi vuole andare oltre le regole tradizionali e lasciarsi guidare dall'umami.
Attraverso quattro abbinamenti mirati, scopriremo come le tecniche casearie e le diverse fermentazioni del "nihonshu" dialogano tra loro, creando armonie inaspettate, contrasti eleganti e nuove possibilità sensoriali.

In degustazione

- **Caprino fresco (tipo Robiola) e Sakè: Shizuku Junmai - Ginjo**
- ***Fontina DOP (media stagionatura) e Sakè:* Yamahai Shizuku - Junmai**
- **Pecorino Stagionato e Sakè Dajginjo Gold - Daiginjo**
- **Gorgonzola dolce e Sakè Keigetsu Yuzu**

MasterClass costo 20 euro a persona
Clicca qui per prenotare

Domenica 19 aprile ore 13:00

Premiato all'Italian Cheese Awards '25

IL CASEIFICIO DELL'ANNO
"SAN FAUSTINO"

Il riconoscimento celebra un modello innovativo nato in Val Camonica, dove l'arte casearia ha 5000 anni di storia. Fausto e Matteo hanno fatto della valorizzazione del latte locale la loro missione, costruendo una collaborazione stretta e partecipativa con gli allevatori. Questo legame con il territorio garantisce una materia prima eccellente e sostiene una realtà giovane e intraprendente, che il premio incoraggia verso nuove creazioni ambiziose.

In degustazione

- **Malghetta**
  Formaggio molle da tavola a pasta cruda di latte vaccino intero e pastorizzato. Ha forma rotonda, si presenta esternam ente con una fioritura piumata e soffice, internamente morbida e cremosa dal sapore molto dolce e delicato.

- **Robiolina stagionata**
  Formaggio di vacca a latte intero in crosta lavata morbido e cremoso dal sapore intenso.

- **Stael de cavra**
  Formaggio molle da tavola a pasta cruda di latte vaccino intero e pastorizzato. Ha forma rotonda, si presenta esternamente con una fioritura piumata e soffice, internamente morbida e cremosa dal sapore molto dolce e delicato.
- **Blu di capra**
  Formaggio erborinato di latte 100% caprino intero. Dall'aspetto simile a quello di un gorgonzola ma con la crosta più bruna. Si presenta con una pasta ricca di venature decise e verdi. Al palato è estremamente burroso e scioglievole, ma in grado di lasciare la bocca ricca di fragranze. Il gusto non è eccessivamente piccante. La nota caprina è vellutata e ben si sposa con il gusto complesso dell'erborinatura.

MasterClass costo 18 euro a persona

Clicca qui per prenotare

Domenica 19 aprile ore 15:00

FORMAGGI BLUE D'EUROPA & VERMOUTH

Percorso di degustazione di 4 bleu Europei abbinati a 4 vermouth

Quattro formaggi erborinati iconici e quattro vermouth artigianali scelti per dialogare con la loro intensità, la loro cremosità e il loro carattere territoriale. È un viaggio che attraversa Irlanda, Inghilterra, Francia e Spagna, intrecciando tradizioni casearie secolari con l'eleganza aromatica dei vermouth italiani e iberici.
Guidati da un filo conduttore sensoriale, scopriremo come note erbacee, agrumate, affumicate o mediterranee possano trasformare la percezione di un blue cheese, creando contrasti, armonie e nuove profondità gustative.

Il "Vermuttino" nasce come espressione popolare e quotidiana del consumo di vermouth, pensato per essere gustato in modo semplice e conviviale, fuori dalle ritualità più complesse della miscelazione.

La ricetta tradizionale prevede vermouth ben freddo servito in bicchiere con abbondante ghiaccio, completato da una spruzzata di soda e una guarnizione di scorza di limone o arancia, che ne esalta le note aromatiche senza coprirle. È un aperitivo leggero, dissetante e immediato, perfetto per valorizzare il profilo botanico del vermouth in purezza.

In degustazione

- **Cashel Blue** *(Irlanda)* e **Vermouth – Seri Pervas** *(Friuli Venezia Giulia)*
- **Shropshire Blue** *(Gran Bretagna)* **Vermouth di Torino Bianco** – Revel Chion *(Piemonte)*
- **Roquefort** *(Francia)* e **Vermouth Dry** – Vermouth di Spiaggia *(Toscana)*
- **Azul de Valdeon** *(Spagna)* e **Vermouth Hades Red Smoked** – Dos Deus *(Spagna - Priorat)*

MasterClass costo 22 euro a persona

Clicca qui per prenotare

Domenica 19 Aprile Ore 17:00

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago
Presenta

ASIAGO DOP & COCKTAIL

Hugo Spritz 2.0, Margarita al Mezcal, Old Fashioned al Vermouth Barricato.

L'Asiago DOP è protagonista in tre abbinamenti contemporanei, sorprendenti e perfettamente calibrati con cocktail di tendenza. Tre abbinamenti che rispettano la materia prima, valorizzano aromi e texture e parlano il linguaggio dei cocktail bar moderni: acidità misurata, botaniche, fermentazioni, bassa gradazione alcolica e twist aromatici.

In degustazione

- **Asiago DOP Fresco 20 gg Caglio Vegetale e Hugo Spritz 2.0** (versione moderna con sambuco naturale e lime)
- **Asiago DOP Semistagionato 6 mesi e Margarita al Mezcal** (con sale aromatizzato e lime)
- **Asiago DOP Vecchio 12 mesi e Old Fashioned al Vermouth Barricato** (con bourbon whiskey e vermouth affinato in legno)

MasterClass costo 26 euro a persona

Clicca qui per prenotare

MASTERCLASS

17 – 18 – 19 aprile 2026

Degustazioni guidate

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

Per informazioni Segreteria Guru Comunicazione
segreteria@gurucomunicazione.it

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