

NELLE 8 SERATE RIUSCIRETE A DEGUSTARE  
IN TOTALE ALMENO 99 FORMAGGI:

1 ricottina pugliese	34 gregaiuno	67 muncheogo
2 giuncata	35 casatica di bufala	68 paski sir
3 fiordilatte	36 epaisse	69 pecorino di pizza
4 burratina	37 mont d'or	70 canestrato pugliese
5 mezzavella di bufala	38 langres	71 pecorino di filiano
6 mascarpone	39 muuster	72 provolone valpadana
7 stracchino	40 taleggio	73 vastedda
8 squacquerone	41 pont l'evêque	74 provola marone
9 maucui	42 quartirolo	75 ragusano
10 seirass	43 puzzone di monca	76 provolone marone
11 ricotta al ginepro	44 serena estremena	77 caciocavallo podolico
12 ricotta scorza nera	45 reblochon	78 houlette d'avesne
13 primale	46 raschera	79 ubriaco al raso
14 hazon	47 bettelmatt	80 piacentino emense
15 ficu	48 fontina d'alpeggio	81 nero del mantale
16 fromage cathare	49 cantal	82 formaggio di fossa
17 mistràlon	50 cheddar traditional	83 irish porter
18 roliola roccaverano	51 canté	84 fromage du maquis
19 roliola affinata	52 emmenthal gotthelf	85 formadi frant
20 st. felicien	53 gruyere des grottes	86 azul de cueva
21 lingot st. nicholas	54 petivaz	87 blu di hagudi
22 lingot de cusses	55 appenzeller	88 shropshire al parto
23 st. nure	56 marbier	89 stilton
24 chalichon	57 smirnon da costa	90 roquefort
25 cruttin de chavignol	58 maion menarca	91 gorgonzola
26 selles sur chere	59 asiago d'alleva	92 cashel blue
27 pouligny	60 hitto	93 fourme d'ambert
28 valenciay	61 mimolette	94 blu di morozzo
29 lirie de melun	62 monte veronese	95 castelmagno
30 chauce	63 tunna persa	96 bleu de termignon
31 baillat savarin	64 hagoss	97 cabrales
32 coeur de neuchâtel	65 fiore sardo	98 blu di san magno
33 camembert	66 grana munche	99 bleu d'auvergne

# 99 formaggi in osteria di martedì

un viaggio nel mondo dei formaggi  
in 8 incontri lungo tutto l'inverno

## SERATA DI PRESENTAZIONE

martedì 19 ore 20

## UNA GRAN FORMAGGIATA

Degustazione guidata condotta da Enrico Panzarasa formaggiaro provetto e Ferdinando Garavello, l'Insaziabile

Aperitivo di benvenuto (finché arrivano tutti: ma vi aspettiamo fino alle 20,30, poi cominciamo...)

Un primo giro (con Ulisse) di 6 formaggi dalle isole: Canarie, Sardegna, Minorca, Pag, Corsica, Sicilia.

Intermezzo riscaldante: crema di funghi con sorpresina di cacio

Altro giro di formaggi: cosa succede negli alpeggi estivi

6 monumenti caseari dalle Alpi, Pirenei, Jura, Appennini e Picos de Europa

Ending in Blu: i nostri antenati, Gorgonzola, Stilton e Roquefort

Totale: 18 diversi formaggi.

Costo della serata € 27 (vini e bevande escluse)

VINO • PANE • OSTI  
EST. 2018

Osteria Volante

TORREGLIA - PADOVA

**TRE INCONTRI  
PER IMPARARE DAVVERO  
A CONOSCERE IL FORMAGGIO**

**Costo di ognuna delle tre serate di formazione  
e degustazione € 30  
Per tutte e tre le serate € 80**

**UNO**

**martedì 3 dicembre**

**L'APPROCCIO ESTETICO E SENSORIALE AL FORMAGGIO:  
LA VISTA, IL CONTESTO, LA STORIA E... IL LATTOSIO**

Degustazione di formaggi e nonformaggi: ri-cotte (?),  
mascarpone,  
yogurth e cagliate lattiche (i caprini)

- 1) premessa all'approccio estetico: l'etimologia (formos)
- 2) approccio visivo: la forma geometrica e le dimensioni  
-influenza della forma sulla stagionatura e sulla maturazione e quindi gusto  
-dalla forma alle tecniche di taglio
- 3) approccio visivo: il colore. Il colore della crosta (grado di maturazione, tecniche di stagionatura, additivi)  
-il colore della pasta le stagioni del latte, additivi)
- 4) il contesto : una storia mediterranea  
-analogie e parallelismi col vino
- 5) un po' di storia e... una leggenda
- 6) dal Caucaso al Lattosio
- 7) lo Yogurth e i lattici fermentati
- 8) composizione del latte nelle diverse razze
- 9) il grasso e ... la panna □ mascarpone (tecnologia)
- 10) dopo il formaggio il siero □ ricotte
- 11) le cagliate lattiche

Degustazione di 12 formaggi e latticini freschi e a cagliata lattica

**DUE**

**martedì 10 dicembre**

**IL CONTATTO CON LE DITA E COL PALATO:  
LA VOLUTTÀ DELLE PASTE MOLLI E... IL LATTE CRUDO**

Degustazione di croste fiorite, lavate, erborinati (ending in blue)

- 1) l'approccio tattile: il formaggio va tastato con le dita prima che con il palato
- 2) untuosità, muffe, morchie, rugosità
- 3) croste fiorite
- 3) croste lavate con acqua, vino, birra, spiriti e aceti
- 4) proteolisi e lipolisi: la cremificazione
- 5) erborinati
- 6) il latte crudo: non esiterebbe il formaggio
- 7) le variabili di temperatura e umidità e i gradi di maturazione delle paste molli

Degustazione di 12 formaggi a pasta molle e crosta fiorita, crosta lavata, erborinati

**TRE**

**martedì 17 dicembre**

**LA LUNGHEZZA DELLA FERMENTAZIONE:  
IL FORMAGGIO È VIVO, E VIVE OLTRE LE STAGIONI  
E NONOSTANTE LE ANNATE (O MESATE)**

Degustazione di paste dure, semicotte e cotte, anaerobiche e frizzanti

- 1) la pazienza del tempo, lo zampino del caso, la furbizia, la paura e la necessità  
lavoro, calore, fatica, energia: le paste dure
- 2) accelerare e rallentare
- 3) far durare il tempo e le derrate: i pecorini
- 4) gli alpeggi (una o due volte?)
- 5) nascondere e conservare prima ancora che stagionare: i formaggi sepolti
- 6) paste filate: fare con pazienza
- 7) formaggi furbi dalla francia: i formaggini
- 8) cantine grotte e tunnel, con l'aiuto anche degli acari

Degustazione di 12 formaggi a pasta pressata cruda, semicotta e cotta e rifermentata

**L'AVVENTURA CONTINUA  
CON ALTRI 4 APPUNTAMENTI**

**MARTEDÌ 14 GENNAIO  
PASTE MOLLI DEL REGNO DI FRANCIA**

**MARTEDÌ 21 GENNAIO  
DA CANTERBURY  
LUNGO LA VIA FRANCIGENA  
E IL CAMMINO DI SANTIAGO**

**MARTEDÌ 4 FEBBRAIO  
AFFINAMENTI O GIOCHI DEL CACIO?**

**MARTEDÌ 10 FEBBRAIO  
QUANTE CAPRE RIESCO A RACCONTARE**

**COSTO DI CIASCUN INCONTRO  
DI DEGUSTAZIONE GUIDATA € 25**

**RIASSUMENDO**

**1 SERATA DI PRESENTAZIONE  
(€ 27 VINI E BEVANDE ESCLUSE)**

**3 INCONTRI DIDATTICI  
(€ 30 CAD. O € 80 PER I 3 INCONTRI)**

**4 INCONTRI A TEMA  
(25 CAD.)**

**ABBONAMENTO  
A TUTTI GLI 8 INCONTRI € 200**