

# MASTERCLASS

5 - 6 - 7 - 8  
aprile 2024

## Degustazioni guidate

Le prenotazioni alle masterclass  
si effettuano on line sul sito

[www.formaggioinvilla.it](http://www.formaggioinvilla.it)

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.

### Per informazioni

Segreteria Guru Comunicazione  
segreteria@gurucomunicazione.it



formaggio

IN VILLA  
2024



MASTERCLASS  
DEGUSTAZIONI  
GUIDATE

## Programma

Venerdì 5 aprile ore 15:00  
FORMAGGI FRANCESI

### 5 Formaggi Francesi

da assaggiare "assolutamente" almeno una volta!



#### Sainte-Maure de Touraine AOP – Loira

Formaggio a pasta molle, non cotta, prodotto con latte crudo e intero di capra proveniente da allevamenti ubicati nei pascoli e gli alpeggi circondanti il Massiccio di Sancy. La pasta è ferma ma elastica ed il gusto richiama la nocciola

#### Brillat Savarin Affiné - Borgogna

Formaggio a crosta fiorita edibile di colore bianco. E' la versione stagionata del celebre formaggio francese "triple-creme" che ha conquistato tutto il mondo con la sua pasta unica e deliziosamente scioglievole. Una prelibatezza di latte vaccino, fondevole e cremosa, dal sapore delicato e raffinato che si impregna in complessità durante la stagionatura.



#### Reblochon de Savoie AOP Fermier - Savoia

Formaggio vaccino dalla crosta lavata, liscia di colore giallo zafferano e ricoperta da una fine muffa bianca. La pasta è molle e cremosa di color avorio e consistenza elastica. Sapore delicato con un leggero gusto di nocciola che contrasta con il forte odore di cantina.

### **Affiné au Chablis** - Borgogna

Formaggio vaccino a pasta molle, dalla crosta umida e liscia. Durante la stagionatura viene lavato ogni tre giorni con vino Chablis che donerà a questo formaggio un aroma particolare e un gusto deciso

### **Comté AOP 20 mesi** – Jura

Prodotto con latte vaccino crudo è considerato "Il re dei formaggi di montagna" ed è prodotto negli altipiani del massiccio montuoso dello Jura. Il formaggio, dalla pasta semidura, stagiona da minimo 4 mesi a più di 2 anni.



### **MasterClass costo 25 euro a persona**

Codice laboratorio 101

### **Venerdì 5 aprile ore 17:00**

#### **FORMAGGI AFFINATI**

**La Casearia Carpenedo presenta**

## **Formaggio affinato davvero o solo abbellito?**

### **Sei pronto a scoprire i misteri che si celano dietro la crosta di un formaggio?**

L'affinamento è la chiave per trasformare un formaggio in un'opera d'arte. Durante questo processo, il formaggio sviluppa profumi, sapori e consistenze uniche. Ma come distinguere un formaggio autentico da uno che è solo "bello da vedere"?

Questa Masterclass di fornisce gli strumenti per fare scelte consapevoli e gustose.

Impara a distinguere i formaggi autentici da quelli che alla vista risultano attraenti ma spesso privi di sostanza.

Partecipa alla Masterclass!

Unisciti a noi per scoprire come distinguere l'autenticità da una mera apparenza.

*Formaggi in degustazione:*

- **Ubrìaco all'Amarone della Valpolicella docg**, formaggio a latte crudo di grande carattere affinato nelle vinacce da cui si ottiene il prestigioso vino della pedemontana veronese. Impreziosito in pasta con Vino Amarone della Valpolicella Docg Classico
- **Vento d'Estate**, formaggio a pasta dura affinato in botti di rovere con fieno biologico di alta montagna. Profuma di erbe e fiori di campo.
- **Blugins**, formaggio erborinato affinato nel Gin trevigiano di Roby Marton e le sue botaniche. Sapore intenso e persistente dalle spiccate note aromatiche.



### **MasterClass costo 15 euro a persona**

Codice laboratorio 102

**Sabato 6 aprile ore 11:00**

**FORMAGGI DI CAPRA**

## I formaggi caprini di Beppe Giovale

Beppe Giovale, insieme alla sua famiglia, è un maestro casaro che produce, stagiona e affina formaggi di latte crudo di capra, mucca e pecora. Da generazioni, i Giovale sono pastori nella Valle di Susa, dove allevano gli animali al pascolo e li portano in alpeggio sul Colle del Piccolo Moncenisio, un'area di circa 350 ettari, per 3 o 4 mesi all'anno. Beppe ha fatto conoscere i formaggi di famiglia al di fuori della valle, aprendo 15 anni fa a Roma, con la moglie Juliette, "Beppe e i suoi formaggi", una formaggeria nel Ghetto ebraico che è diventata un punto di riferimento per gli appassionati di formaggi genuini e di qualità.

In questa masterclass, Beppe vi presenterà i suoi formaggi di capra, frutto di una lavorazione artigianale e di una cura meticolosa. In degustazione:

- **La ricotta** di solo siero di latte caprino, morbida e delicata.
- **Lattica di Capra**, un formaggio fresco senza caglio, dal sapore dolce e leggero.
- **Sangonetto di Capra**, un formaggio a pasta semi cotta e a crosta lavata, dal gusto intenso e aromatico.
- **Erborinato di Capra**, un formaggio blu, cremoso e piccante, affinato con erbe aromatiche.

Per accompagnare i formaggi, Beppe vi proporrà le **birre artigianali di Aleghe**, una piccola birreria di Torino che produce birre di alta qualità, con ingredienti naturali e selezionati. Potrete degustare:

- La **WhyZen**, una birra chiara, frizzante e rinfrescante, dal profumo agrumato e floreale.
- La **Doppio**, una birra ambrata, corposa e complessa, dal sapore maltato e fruttato.
- La **Brusatà**, una birra scura, tostata e affumicata, dal gusto intenso e persistente.
- L'**Aleghetor**, una birra forte, alcolica e speziata, dal profumo di miele e frutta secca.

**MasterClass costo 15 euro a persona**

*Codice laboratorio 103*

**Sabato 6 aprile ore 13:00**

**FORMAGGI ITALIANI**

**Il "Il Parco delle Bontà" Caggiano-Summo presenta**

## Formaggi della Basilicata

**Sull'Appennino Lucano, storie di pascoli, luoghi e biodiversità**



Un'occasione unica per assaporare formaggi della Basilicata, prodotti con latte crudo di pecora, vacca e capra, proveniente da allevamenti non intensivi e rispettosi del benessere animale. I formaggi di Caggiano-Summo, premiati in Italia e all'estero, sono il frutto di una tradizione contadina che valorizza il territorio e la sua biodiversità. Una degustazione che vi farà scoprire le storie e le culture dell'Appennino Lucano, accompagnati dai vini del Vulture, ottenuti dal vitigno Aglianico.

*In degustazione*

- **Pecorino di Forenza 18 mesi** – Latte crudo di pecora
- **Caciocavallo 3/4 mesi** – Latte vaccino lavorato a mano
- **Caciocavallo 12 mesi** Stagionato in grotta – Latte vaccino lavorato a mano
- **Canestrato di capra 15 mesi** Stagionato in grotta – Latte crudo di capra

***In abbinamento Aglianico del Vulture "Siir" – Cantina San Martino (PZ)***

**MasterClass costo 15 euro a persona**

*Codice laboratorio 104*



**Sabato 6 aprile ore 15:00**

**FORMAGGI ITALIANI**

## Formaggi e Vini del Piemonte

### 4 formaggi abbinati a 4 vini

Il Piemonte è una regione ricca di tradizioni gastronomiche e di prodotti di qualità. Tra questi, spiccano i formaggi e i vini, che esprimono al meglio il territorio e la sua varietà. In questa Masterclass, potrai degustare quattro formaggi tipici del Piemonte, abbinati a quattro vini selezionati, per scoprire le affinità e i contrasti tra i sapori e gli aromi di questi prodotti. Potrai assaggiare:

- **Montebore del Caseificio Terre del Giarolo** un formaggio a pasta molle, prodotto con latte crudo di mucca e pecora, dal sapore dolce e delicato, abbinato al **Gavi del Comune di Gavi della Cantina Tacchino**, un vino bianco, fresco e fruttato, ottenuto dal vitigno Cortese.
- **Castelmagno d'Alpeggio della Coop. La Poiana**, formaggio a pasta semidura, prodotto con latte crudo di mucca, pecora e capra, dal sapore intenso e piccante, abbinato al **Dolcetto d'Alba "Bricchet" di Terrabianca**, un vino rosso, morbido e armonico.
- **Macagn del Caseificio Facciotti**, formaggio a pasta molle, prodotto con latte crudo di, dal sapore dolce e burroso, abbinato alla **Barbera d'Alba "Giaconi" di Pinsoglio**, un vino rosso, corposo e fruttato.
- **Raschera DOP di Damiani Montagna & Alpeggio**, formaggio a pasta semidura, prodotto con latte crudo di mucca, pecora o capra, dal sapore delicato e leggermente acidulo, abbinato al **Nebbiolo Langhe "Baluma" di Diego Conterno**, un vino rosso, elegante e complesso.



**MasterClass costo 18 euro a persona**

*Codice laboratorio 105*

**Sabato 6 aprile ore 17:00**

**Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago  
presenta**



## Asiago DOP & Champagne

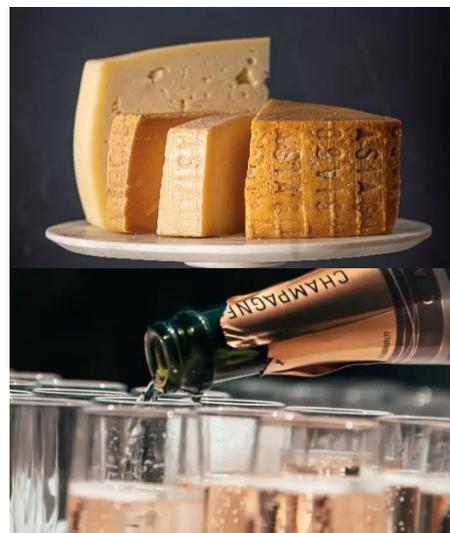
L'Asiago DOP è il custode di una tradizione casearia unica. Dal Fresco allo Stravecchio, ogni stagionatura racconta le tante sfumature di un prodotto 100% naturale, sano, compagno di esperienze di gusto uniche.

Degustazione di 4 formaggi Asiago DOP abbinati a 4 diverse tipologie di Champagne

Asiago DOP Fresco caglio vegetale 30 gg, Asiago DOP Fresco Riserva 50 gg, Asiago DOP Mezzano di malga 9 mesi, Asiago DOP Stravecchio di malga 20 mesi.

in abbinamento

- Champagne Extra Pinot Noir Zero Dosage – Binon-Coquard
- Champagne Brut Grande Réserve Blanc de Blancs - Mallot Gantois
- Champagne Brut Blanc de Noirs Premier Cru Lamaudie-Hirault
- Demi Sec Rich – Pol Roger



**MasterClass costo 30 euro a persona**

*Codice laboratorio 106*

**Domenica 7 aprile ore 11:00**

**FORMAGGI ITALIANI**

## Formaggio di Fossa

**L'arte e la passione di Renato Brancaleoni**

Renato Brancaleoni è un affinatore di formaggi che ha ereditato l'attività di famiglia La Fossa dell'Abbondanza. Da sempre appassionato di formaggi, Renato li cerca e li seleziona tra pascoli, alpeggi e caseifici di tutta Italia. Renato non si limita a conservare i formaggi, ma li trasforma in opere uniche, sperimentando tecniche e ingredienti innovativi. Renato è anche uno scrittore, un insegnante e un premiato esperto del settore caseario.

Il formaggio di fossa è un formaggio che si ottiene tramite una stagionatura particolare in fosse scavate nella roccia o nel tufo. Questo processo conferisce al formaggio un sapore intenso, piccante e inconfondibile. Il formaggio di fossa è un prodotto tipico della Romagna, ma si produce anche in altre regioni con latte di mucca, pecora o capra. Il formaggio di fossa è un formaggio versatile, che si presta sia a essere servito al naturale che a essere utilizzato in cucina. Ogni forma di formaggio di fossa è diversa dalle altre, perché dipende dal latte, dalla fossa e dal tempo di stagionatura.



In questa masterclass, potrai scoprire i segreti e le storie del formaggio di fossa, guidato da Renato Brancaleoni, che ti farà assaggiare quattro varietà di questo formaggio, provenienti da diverse regioni italiane. Potrai degustare:

- **Pecorino di Fossa dell'Appennino Romagnolo**, formaggio di latte di pecora, dal sapore dolce e delicato, tipico della Romagna.
- **Pecora Fossa dell'Appennino Calabro Lucano**, formaggio di latte di pecora, dal sapore intenso e aromatico, tipico della Basilicata.
- **Vaccino Fossa dell'Appennino Parmense**, formaggio di latte di mucca, dal sapore deciso e persistente, tipico dell'Emilia-Romagna.
- **Pecorino di Fossa dell'Appennino Marchigiano**, formaggio di latte di pecora, dal sapore piccante e fruttato, tipico delle Marche.

**MasterClass costo 18 euro a persona**

Codice laboratorio 107

**Domenica 7 aprile ore 13:00**

**FORMAGGI ITALIANI**

## Formaggi & Territori

### Un viaggio tra sapori e culture

I formaggi sono espressione della storia, della cultura e della tradizione di ogni territorio. Sono il risultato di antiche tecniche di lavorazione, tramandate di generazione in generazione, che valorizzano il latte e le sue qualità.

**In occasione dell'OPEN DAY dello scorso settembre**, i caseifici protagonisti ci hanno fatto scoprire i formaggi simbolo delle loro terre, raccontandoci le loro origini, le loro caratteristiche e i loro segreti.

In degustazione:

- **Robiola Di Capra Bio Latteria Perenzin** - Veneto  
Dal sapore delicato, leggermente acidulo e lieve sentore caprino.
- **Stracchino Stagionato Casale Nibbi** - Lazio  
Formaggio vaccino biologico a crosta fiorita, pastorizzato, sale, caglio naturale, fermenti lattici e penicillium candidum.
- **Caciocavallo Silano DOP Posticchia Sabelli** - Basilicata  
Formaggio vaccino, a pasta filata, prodotto con latte di vacca dei propri allevamenti.
- **Pecorino Capo Branco La Mascionara** - Abruzzo  
Prodotto con latte proveniente dell'altopiano dei pascoli di Campotosto a pasta semidura o dura in ragione della stagionatura.
- **Asiago DOP Stagionato Latteria Villa** - Veneto  
Formaggio vaccino dal gusto intenso e caratteristico e, grazie alla stagionatura di oltre 10 mesi, acquisisce infatti note piccanti e un aroma marcato che lo rendono inconfondibile.
- **White Blu Latteria di Aviano - Del Ben** - riuli Venezia Giulia

#### **Premio al Miglior formaggio Erborinato Italian Cheese Awards '23**

È un connubio tra i profumi delle bacche bianche di vini friulani che si mescolano al blu dell'erborinato piccante. L'affinamento avviene nelle botti con le vinacce e dura diversi mesi. La struttura si modifica e diventa più cremosa, la piccantezza del formaggio è accompagnata dalla dolcezza regalata dalle bacche bianche.



**MasterClass costo 15 euro a persona**

Codice laboratorio 108

**Domenica 7 aprile ore 15:00**

**FORMAGGI ITALIANI**

# San Patrignano, il Caseificio dell'Anno!

**Percorso di degustazione di 4 formaggi abbinati a 4 vini**



**BUONO DUE VOLTE**

**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**

Codice laboratorio 109

**Domenica 7 aprile ore 17:00**

**Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago presenta**

## **Asiago DOP, Vermouth e Marsala**

Scopri l'Asiago DOP, il formaggio che racchiude una tradizione casearia unica e secolare. Assapora le diverse stagionature, dal Fresco allo Stravecchio, e le loro sfumature di sapore, frutto di un prodotto 100% naturale e sano.

La Masterclass degustazione propone l'abbinamento dell'Asiago DOP con due tipi di vini aromatizzati: il Vermouth e il Marsala. Entrambi hanno origini antiche e sono legati a storie e culture diverse. Il Vermouth è un vino bianco o rosso, infuso con erbe e spezie, tipico del Piemonte. Il Marsala è un vino liquoroso, prodotto con uve bianche, dalle origini siciliane.

- Asiago DOP Fresco Riserva 60 gg, **Vermouth Bianco 18/70 - Dogliotti 1870**
- Asiago DOP Mezzano 6 mesi **Marsala Fine Ambra Secco invecchiato 1 anno - Angileri**
- Asiago DOP Vecchio 12 mesi **Vermouth Rosso - Opificio Nunquam**
- Asiago DOP Stravecchio 24 mesi **Marsala Superiore Garibaldi Dolce invecchiato 2 anni - Angileri**



**MasterClass costo 20 euro a persona**

Codice laboratorio 110

**Lunedì 8 aprile ore 11:00**

**Mimmo La Vecchia del Caseificio Il Casolare presenta**

## **Formaggi da Latte di Bufala**

Mimmo La Vecchia è il titolare fondatore del Caseificio Il Casolare, un'azienda artigianale e familiare di Alvignano CE che produce formaggi da latte di bufala di qualità. Mimmo ha imparato l'arte della mozzatura da suo padre nel 1975 e da allora non ha mai smesso di creare formaggi genuini e gustosi, utilizzando latte crudo proveniente da allevamenti locali. Mimmo è un casaro appassionato e orgoglioso della sua terra, l'Alto Casertano, dove



produce la famosa Mozzarella di Bufala Campana Dop, ma anche altri formaggi freschi, stagionati e affinati, come il fior di latte, la scamorza, il primo sale, i caciocavalli, la ricotta e il Fabula. Mimmo ha partecipato a numerosi eventi caseari e programmi tv, diventando un'icona del formaggio di bufala e un ambasciatore del suo territorio. Partecipa Masterclass sui formaggi da latte di bufala del Caseificio Il Casolare e vi svelerà i segreti, le storie e i sapori di questi prodotti d'eccellenza:



za,  
pato  
alla  
SCO-

- **Ricotta di Bufala Campana DOP**
- **Mozzarella di Bufala Campana DOP**  
**Premio al Miglior formaggio Pasta Filata Italian Cheese Awards '22**
- **Fabula – Pasta molla a crosta fiorita**
- **Mozzarella di Bufala affumicata**

**In abbinamento Greco di Tufo "Terra d'uva" – Benito Ferrara**

**MasterClass costo 15 euro a persona**

*Codice laboratorio 111*

**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**

*Codice laboratorio 112*

**Lunedì 8 aprile ore 15:00**

## Alla scoperta dei Salumi Italiani

La storia, le caratteristiche e le ricette di alcuni salumi tipici regionali italiani, selezionati tra gli espositori di Formaggio in Villa '24. Degusterai la **Sopressa con la santoreggia**, un salume veneto aromatizzato con questa erba aromatica, lo **Speck di Collina**, un prosciutto affumicato e stagionato per 9 mesi nelle valli del Friuli Venezia Giulia, e il **Capocollo Calabrese**, un salume piccante e saporito, tipico della Calabria. Ed altri ancora!



- **Sopressa con la santoreggia** – Casa Cason *Veneto*
- **Speck di Collina 9 mesi** - Prosciuttificio F.lli Molinaro *Friuli Venezia Giulia*
- **Capocollo Calabrese** - Salumificio San Giacomo *Calabria*

**MasterClass costo 15 euro a persona**

*Codice laboratorio 113*

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 sul sito**

**[www.formaggioinvilla.it](http://www.formaggioinvilla.it)**

### **Per informazioni**

Segreteria Guru Comunicazione  
segreteria@gurucomunicazione.it

