



Specialisti in
degustazione

Cacio Divino srl
info@caciodivino.com
www.caciodivino.com
p.iva 05026080969

Via Santa Croce, 4
20122 - Milano
tel. 02 83 242 350
fax 02 89 416 967

COMUNICATO STAMPA

Verticale di Bitto storico a Milano

*In degustazione presso il cheese bar Cacio Divino
le produzioni dal 2006 al 2003 e l'ormai introvabile ricotta d'alpeggio*

I malghesi storici del Bitto scendono a Milano, e lo fanno con una serata di degustazione che si preannuncia indimenticabile. Il 5 dicembre prossimo presso il cheese&wine bar Cacio Divino (Via Santa Croce 4, a due passi dal Parco delle Basiliche) si degusteranno infatti due mascherpe della scorsa estate (la ricotta d'alpeggio, introvabile se non nei luoghi di produzione) e cinque Bitto di diverse annate, tutti caratterizzati dalla più straordinaria qualità e dalla complessità gustativa che solo il pascolo alpino e la trasformazione immediata del latte possono offrire.

La degustazione prevede, come per i grandi crù di Barolo e Brunello, una "verticale" che si spingerà sino alla produzione 2003 e che offrirà a chi avrà la fortuna di partecipare (35 sono i posti a sedere) un'esperienza gastronomica fuori dall'ordinario: dalla dolce suadenza e burrosità dell'ultima annata all'intensità, persistenza, armonia delle forme più mature.

Un viaggio a ritroso negli anni, quindi, alla scoperta di come un grande formaggio evolva nel tempo, ma anche di come uno stesso casaro in un medesimo alpeggio e nella stessa stagione (sarà presa in esame quella del 2005) possa produrre formaggi diversi a seconda che le erbe siano state brucate al piede o sulla cima del monte.

«Oltre a variare per la maggior ricchezza di specie vegetali», spiega Michele Corti, docente di zootecnia alpina all'Università di Milano, «il pascolo più alto ha profumi e gusti più ricchi, dovuti alla maggiore concentrazione e complessità dei terpeni, i composti volatili odorosi che dall'erba passano al latte e da questo al formaggio. A seconda della loro varietà e intensità, il pascolo influenza quindi il gusto, il profumo e la persistenza dei prodotti d'alpeggio».

Un mondo, quello dei formaggi d'alpe, che merita d'essere conosciuto dai veri amanti della buona tavola: un microcosmo in cui scoprire, oltre al piacere del gusto, un'infinità di saperi, di culture, di conoscenze che ancor oggi si tramandano immutate nel tempo.

Cacio Divino - Via Santa Croce, 4 - Milano

Martedì 5 dicembre 2006 ore 20:00

Quota di partecipazione 45,00 Euro (inclusi vini Valtellina Grumello e Sfursat)

Prenotazione obbligatoria entro il 1° dicembre: 02.83.24.23.50 info@caciodivino.com

Per ulteriori informazioni alla stampa:

Comunica di Stefano Mariotti - 348.98.96.857 - pressoff@tin.it