



19 Novembre 2021 - ore 20:30

QUOTA DI PARTECIPAZIONE EURO 38 A PERSONA
BEVANDE INCLUSE

I FORMAGGI DI MALGA CAPOLAVORI DI SEBASTIANO CRIVELLARO

La **Malga Alta Carnia di Sauris** (UD) nasce come azienda di affinamento e stagionatura del tipico formaggio di Malga della Carnia e ne conserva inalterate ancora dopo secoli, le procedure di produzione. Il formaggio di Malga è prodotto in montagna ad alte quote (1500-1800 m) con latte appena munto con l'aggiunta di solo caglio animale o vegetale. L'affinamento e la stagionatura avvengono in una cantina ricavata da una vecchia stalla a 1370 m s.l.m. dove, nel periodo estivo, vengono portati i formaggi ritirati nelle varie malghe dell'arco alpino carnico.



Grazie a temperatura, umidità e areazione naturali, senza l'ausilio di nessuna tecnologia che ne condizioni la maturazione, il formaggio segue il proprio percorso naturale di stagionatura. Le forme provenienti dai vari alpeggi, una volta sistemate sopra assi di abete, cominciano la loro naturale maturazione sprigionando profumi intensi e muffe naturali più volte controllate e ripulite dall'affinatore.

Chi è Sebastiano Crivellaro

Sebastiano inizia la sua carriera seguendo gli insegnamenti del padre Pietro più di 10 anni fa.

<< Affinare un formaggio consiste nel portare il prodotto, dopo la fase di produzione, ad una qualità superiore e ad un gusto esclusivo attraverso la stagionatura, arte che richiede una profonda conoscenza del formaggio, dei suoi sapori peculiari, delle sue caratteristiche organolettiche, dei suoi comportamenti nelle diverse condizioni di temperatura e di umidità. Seguire la maturazione del formaggio dalla sua nascita, prendersene cura con amore, è l'unico sistema per ottenere un prodotto sano, buono e pronto ad essere degustato dai palati più esigenti. >>

”

Le migliori storie vengono raccontate dai formaggi stravecchi che, con i loro 18-36 mesi di stagionatura, portano con sé un pezzo del tempo passato.

Sebastiano Crivellaro

MENU

ENTRÉE

Degustazione formaggi di malga
e bocconcini della nostra focaccia

Crocchetta di riso mantecato al burro e malga stravecchio
servita con chutney di mele cotogne

ANTIPASTO

Millefoglie di polenta soffiata, amatriciana all'aceto balsamico e
fonduta di Formadi Frant

IL RISO E LA MALGA

Risotto alla zucca violina mantecato al Pestat di Fagagna,
formaggio caprino di malga e riduzione di porto

LA CARNE E LA MALGA

Cordon bleu di montagna: arista di maiale ripiena di formaggio di
malga giovane e prosciutto arrosto, servito con salsa Bernese al
dragoncello e insalata di puntarelle, finocchi, arance e olive taggiasche.

DOLCE

Creoso al cioccolato bianco e Malga
gel al passion fruit e crumble alle nocciole tostate e fava tonka

VINI

Sangiovese – Marche IGT rosso
Az. Agr. Fattorie Morantico

