

Degustazione per TorinoSette con cinque formaggi di capra

Capra, capra e ancora capra: cinque formaggi, rigorosamente caprini vengono serviti in degustazione gratuita ai lettori di TorinoSette sabato 12 maggio, dalle 9,30 alle 13 e dalle 15,30 alle 19, da Borgiattino formaggi, di corso Vinzaglio 29, a Torino.

I nostri lettori, per accedere alla degustazione gratuita, devono presentarsi da Borgiattino, nelle ore stabilite, con il ritaglio di questo articolo. Luciano Guidotti vi porterà nel mondo magico e ancora un tantino sconosciuto delle stagionature dei for-

maggi realizzati con latte di capra. In degustazione troverete la tometta, prodotta al 100 per cento con latte crudo; il Chevrin delle Valli di Lanzo, prodotto con latte di capre allevate in montagna; la Robiola di Roccaverano, dal colore rossiccio, prodotta con latte vaccino di capra (e un po' di pecora), prende il nome dal paesino dell'Astigiano; il Cevrin di Coazze, il più puzzolente del mondo, formaggio a latte misto capra-vaccino e il Blu di capra, realizzato con il latte intero delle capre Saaneen. Per info: 011/56.29.075.

[F. PAN.]



La degustazione è gratuita