



MERENDA AL VIGNETO CASTELLO

15 SETTEMBRE 2024

PANE A LIEVITO MADRE, LARDO E MIELE DEL VIGNETO BROLO

Prodotti presidio Slow Food:

BAGÒSS DI BAGOLINO

Formaggio di Bagolino, nell'Alto Bresciano, prodotto con latte vaccino Bruno-Alpina parzialmente scremato e arricchito con zafferano. Nato nel XVI secolo, è noto come "l'oro di Bagolino" per la presenza della spezia che impreziosiva il formaggio. Lo zafferano arrivò in questo territorio grazie ai commerci con l'Oriente della Repubblica di Venezia, a cui il territorio bresciano apparteneva dalla fine del 1400.

AGRÌ DI VALTORTA

L'Agri è un formaggio unico e tradizionale della Val Brembana, prodotto a Valtorta con latte vaccino intero a pasta cruda che richiede tre giorni di lavorazione. In passato, le donne di Valtorta impastavano quella che veniva chiamata la "pasta di agro" perché leggermente acidula e la trasportavano a piedi lungo i ripidi sentieri di montagna, in gerle e fagotti, fino alla Valsassina per completare la produzione del formaggio.

SALAME ROSA DI BOLOGNA

Un raffinato salume che unisce spalla, prosciutto e sotto spalla, caratterizzato da carne a pezzi grandi per un effetto marmorizzato. Affettato sottilmente, offre una consistenza piacevolmente compatta e un sapore delicatamente speziato.

*** In alternativa al Salame rosa proponiamo Oliva Aitana:** L'oliva Aitana, originaria dei Monti Tifatini e tipica di San Prisco, si distingue per i frutti di colore rosa-nero brillante e una polpa morbida. Le olive sono deamarizzate in acqua e aceto, creando una salamoia che le rende delicatamente saporite e leggermente acidule.

VINI

Berlucchi '61 Franciacorta Nature Blanc de Blancs 2017

Berlucchi '61 Franciacorta Nature 2017

Eventuali allergie o variazioni alimentari devono essere comunicate entro 48 ore dall'evento

