

Workshop sulla Produzione di Formaggi



Workshop sulla Produzione di Formaggi

Martedì 5 Agosto 10.30 - 13.00

Ristorante La Buccaccia, Via Ghibellina 17, Cortona
www.labucaccia.it

Il Maestro casaro, Romano Magi è appassionato del suo mestiere e ha insegnato l'arte di fare il formaggio nel suo ristorante a Cortona. Romano dissemina le sue lezioni con informazioni sulla storia del fare il formaggio in Toscana - inclusi i dettagli dell'età etrusca quando il formaggio era prodotto nei campi dopo la mungitura e pressato con erba fresca. Il suo corso interattivo coinvolge i partecipanti nel fare il Pecorino, la Ricotta e il Ravaggiolo nonché altri formaggi incorporando anche erbe mediterranee e producendo formaggi con spezie. Romano presenterà diversi abbinamenti tra degustazioni di formaggi, varie marmellate e vini. Creando canapé dolci e salati e dessert al formaggio.

La dimostrazione include il pranzo - preparato da Agostina, la moglie di Romano e chef del loro ristorante La Buccaccia.



Cheese Making Workshop.

Tuesday 5th August 10.30 - 13.00

Ristorante La Buccaccia Via Ghibellina 17, Cortona
www.labucaccia.it

Cheese maker Romano Magi is passionate about his craft and has been teaching cheese making in his popular restaurant for years. Romano peppers his lessons with background about cheese making in Tuscany - including details on the Etruscan era when cheese was made in the fields after milking and pressed into fresh herbs. His interactive class will involve making Classic Pecorino, Ricotta and Ravaggiolo as well as other fresh cheeses incorporating Mediterranean herbs and cheese with spices. He will demonstrate food matching - combining cheese tasting with various jams and wines, creating salty and sweet cheese canapés and cheese dessert.

The demonstration includes lunch - provided by Agostina, Romano's wife and the chef of their restaurant La Buccaccia.



Workshop: Käseherstellung

Dienstag, 5. August 10.30 - 13.00

Ristorante La Buccaccia Via Ghibellina 17, Cortona
www.labucaccia.it

In diesem Workshop gibt Käsehersteller Romano Magi einen Einblick in sein Handwerk, das er mit Leidenschaft seit Jahren ausübt.

Romano untermalt seine interaktiven Lektionen mit Hintergrundinformationen zur Käseherstellung in der Toscana und geht dabei bis ins Zeitalter der Etrusker zurück, als Käse direkt nach dem Melken in den Feldern hergestellt und in frische Kräuter gepresst wurde.

Er wird u. a. über die Herstellung von Pecorino, Ricotta und Ravaggiolo sowie Frischkäse mit mediterranen Kräutern und Gewürzen reden. Zudem zeigt er "Abbinamenti", die Kombination von Käsedegustationen zusammen mit verschiedenen Marmeladen und Weinen, um "Aperitivi al Formaggio Dolci e Salati" (süße und salzige Käsehäppchen) und "Dessert Al Formaggio" (ein Käsedessert) herzustellen.

Im Preis von 20.00 ist ein Mittagessen inbegriffen, welches von Agostina, Romanos Frau und gleichzeitig Chefköchin ihres gemeinsamen Restaurants "La Buccaccia", zubereitet wird.