



19 Marzo 2020 - ore 20:30

QUOTA DI PARTECIPAZIONE EURO 30 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

#### DEGUSTAZIONE FORMAGGI DI MALGA

caprino, malga dolce, malga stagionato, malga stravecchio con confettura artigianale di miele e mirtilli rossi

#### LA TRADIZIONE FRIULANA

frico di patate, cipolle e formaggio di malga polentina con Formadi Frant di malga e porcini

#### TRADIZIONE E STREET FOOD

suppli di riso al Cesanese con formaggio di malga dolce e Pestà di Fagagna (presidio Slow Food)

#### PIZZA "STRAVECCHIO DI CAPRA"

formaggio di malga stravecchio di capra e porcini trifolati

#### PIZZA "PROSCIUTTO ARTIGIANALE CARNICO"

prosciutto artigianale carnico  
scaglie di formaggio di malga semi stagionato

#### DULCIS IN FUNDO

sorpresa dello chef

#### BIRRA DEL BORGO - ReAle

Ispirata alle tradizionali IPA, ha un profumo intenso dato dai luppoli aromatici americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate.

