

Rassegna foto Settembre-Ottobre 2008

MASTER OF FOOD® – Formaggio 1° Livello

La Bottega della Cura - Cura Nuova - Massa Marittima (Gr)

Altro Master altro Docente, questa volta è toccato a **Benedetto (Bettino) Squicciarini** da San Miniato introdurci ai rudimenti conoscitivi del mondo dei formaggi italiani; anche in questo caso gli iscritti sono rimasti soddisfatti per la didattica e per le degustazioni assai superiori al previsto perché di tanto in tanto arrivava un formaggio non previsto dal programma, come accaduto nella seconda serata quando abbiamo avuto, gradito ospite, il socio **Mario Tanda** del **Caseificio Podere Paterno** di Monterotondo Marittimo, che ci ha deliziato con un Pecorino semistagionato realizzato a latte crudo. Mario ci ha anche raccontato in diretta come avviene la sua caseificazione ed ha ben duettato con il docente. Bettino è stato bravo ci ha fornito valanghe di nozioni in modo chiaro comprensibile da tutti (non solo dagli addetti ai lavori), senza stancarci nonostante la stanchezza dovuta agli impegni giornalieri di ciascuno di noi partecipanti. Ancora una volta GRAZIE al socio **Marco Ciurli** che oltre a metterci a disposizione il locale ha provveduto ogni sera alla preparazione di tutti i piatti dei formaggi. Con questo sono 3 i Master fatti nel 2008 a Cura Nuova, va bene che è l' "ombelico del Montereio" ma ora ci stiamo approfittando troppo della disponibilità della famiglia Ciurli.

E con questo sono 4 i Master effettuati quest'anno, tutti differenti, questo ci permette di averne uno in omaggio dall'Ufficio nazionale Master of Food, quando accadrà (inizio 2009), tutti coloro che lo faranno ed hanno partecipato ad almeno uno di quelli del 2008 avranno una quota proporzionale dal 25 al 100% di sconto sul suo costo.

Il Comitato di Condotta



Il docente Bettino Squicciarini



▲ Prima serata - ecco il gruppo di questo Master di 1° Livello ▼



▼ 2^a serata – Il casaro Mario Tanda ci racconta come realizza i suoi formaggi a latte crudo





▲ 3ª serata

–

4ª serata Giulio prende appunti ▼





▲ I formaggi delle quattro serate - Piatto della terza serata ▼

