

Taller de quesos azules con cervezas incluidas

El Café Adolfo de Punta Carretas será el lugar donde Marisa Carvalho presentará los exclusivos quesos de Nonno Antonio

VALENTÍN TRUJILLO ::
twitter.com/valentin_t

Dentro de la gran tendencia *foodie* que ha penetrado en Montevideo desde hace un par de años, los quesos no han sido especialmente taquilleros. Y menos, los quesos azules.

Por eso es una gustosa noticia que se organice un taller de estos quesos particulares a través de Marisa Carvalho, la responsable de Nonno Antonio, la fábrica de quesos artesanales ubicada en Punta Ballena, Maldonado.

La cita es para el próximo martes 30 de julio, a partir de la hora 19.30 en el Café Adolfo, de la calle Williman 597 (Punta Carretas).

Desde hace una década aproximadamente Nonno Antonio elabora quesos de alta gama.

Entre los productos que se degustarán en el taller estará el clásico tipo gorgonzola italiano. Se trata de un gorgonzola igual al original (que posee denominación de origen), fabricado con leche de vaca e inoculado con el hongo del roqueforti.

El gorgonzola es el queso azul típico de Italia, el cabrales lo es de España (típico de Asturias) y el roquefort, de Francia. La diferencia está

en el tipo de leche utilizada. El cabrales está hecho de una mezcla de leche de vaca y de cabra, mientras al gorgonzola es exclusivamente de leche de vaca.

Carvalho presentará además un queso adaptado al paladar uruguayo. Se trata de una torta de gorgonzola con dos capas de mascarpone y nueces picadas.

Habrà una charla particular sobre la elaboración especial de cada uno de estos quesos y los cuidados particulares para madurarlos.

La degustación se acompañará con bocados especiales para maridar con los quesos, y con la cerveza Dark Sweet Stout de Davok.

“Esta es una unión entre queso y cerveza, muy común en España, que la haremos acá como una experiencia piloto”, dijo Carvalho a *El Observador*.

La oferta de quesos ha variado en Uruguay en estos últimos años. “Antes no llegaban a Uruguay este tipo de quesos, pero ahora están en casi todos los supermercados. El problema no es el precio. El asunto es que a nadie se le ocurrió hacer este

tipo de quesos aquí”, afirma Carvalho.

El gran desafío para marcas como Nonno Antonio es lograr llegar a un cliente que luego de formar su paladar para este tipo de quesos necesita información. “Este taller es una oportunidad para hablar de la parte gastronómica de los quesos: no se los puede comer solo en la típica tabla, sino que existen platos y postres a base de estos quesos”, explicó Carvalho.

A modo de ejemplo, la experta dijo que se prestan para postre los quesos más picantes: en trocitos, acompañados de higo, pistachos, una salsa de aceto balsámico o una salsa de miel.

El taller apunta tanto al público en general como así también al público especializado, como chefs y *sommeliers*. Además, en el taller se van a poder adquirir otros quesos de Nonno Antonio, como el mascarpone, el *petit suisse*, el quartirollo lombardo, el quesito de montaña y el queso de cabra en pasta macerado en aceite de oliva, hierbas y pimentón. El kilo de gorgonzola cuesta entre \$ 850 y \$ 900 y los paquetes son de 200 o 250 gramos. ●

TALLER
Es el martes a la hora 19.30 en Williman 597
Costo \$ 720



Gorgonzola, el queso azul por excelencia de los italianos

LAS RECETAS DE

ANA DURÁN

ana@anaduran.com



El clásico de los días lluviosos: tortas fritas



Ingredientes

75 g de harina
75 g de queso rallado de gusto fuerte
75 cc de aceite de oliva
2 claras

Sal
Hierbas aromáticas a gusto (optativo)
Semillas de sésamo para espolvorear

Se mezcla la harina, la grasa y la sal. Se agrega el agua tibia y agua necesaria para que se forma la masa; una vez pronta se deja reposar durante media hora. Se esparce un poco de harina sobre la superficie donde vamos a amasar y un poco más en la superficie del palo de amasar. La masa se debe trabajar bastante y estirarla de modo que

quede de medio centímetro de ancho. Se corta y se preparan tortas de unos 15 centímetros (con un orificio en el medio para que no se “inflen”) y se introducen en la grasa o aceite bien caliente. Se dan vuelta cuando la masa comienza a quedar dorada y luego al sacarlas se colocan sobre papel absorbente y se le agrega azúcar.

LA BUENA VIDA

EDUARDO LANZA

de la sociedad de catadores www.catadores.net



Gallego y con mucha honra

ALBARIÑO 2012

BODEGA

GARZÓN

ORIGEN

RUTA 9 KM 175 - MALDONADO

PRECIO

\$ 220

Galicia, cuna del Albariño, durmió una larga siesta sin contemplar la calidad de este vino. Despertó hace tres décadas, creó su Denominación de Origen Rias Baixas, mejoró viñedos y bodegas, para contar hoy con este

varietal tan demandado en el mundo. Las exportaciones se han disparado y ya alcanzan a un cuarto de la producción gallega. Un clima de gran influencia marítima, lluvioso y a menudo nublado, no impidió conseguir excelentes niveles de calidad y poner al Albariño de moda. También atrae mucho y despierta curiosidad su perfil aromático separado de los blancos más conocidos. Catando a ciegas se puede confundir con un Viognier o también con el Riesling alemán. En algunos aparecen delicadas notas florales y en

otros predomina algo mineral muy atractivo y poco común. Bodega Garzón a poca distancia del Atlántico, se ubica en un entorno privilegiado, con suelo pobre y ondulado, que en verano se ve refrescado por la brisa marina. Parece sin duda un lugar ideal para cultivarlo y potenciar su calidad. Este del año pasado es claro y transparente. De aroma moderado si está muy frío, apenas se temple en la copa, se expresa con una mezcla muy atractiva, herbácea y floral a la vez. Una buena y firme acidez en boca, le da personalidad y lo hace vibrante. Por eso acompañará muy bien a una paella valenciana. ●

tv: Lunes a viernes de 9 a 11.30 horas (en *Hola Vecinos*) /
radio: Carve 850 am, lunes 16.30 horas / web: www.anaduran.com