



El vino - Cursos & actividades - Apuntes de cata - Info & noticias - Consejos útiles - Lo Gourmet - Galería de imágenes

Info & noticias

## 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**

28/07/2013, Valentín Trujillo. Publicado en [El Observador](#) +

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.

Habrá 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, acompañado 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 quartiolo 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.



Gorgonzola, el queso azul por Excelencia de los italianos

[www.catadores.net](http://www.catadores.net)

El vino - Cursos & actividades - Apuntes de cata - Info & noticias - Consejos útiles - Lo Gourmet - Galería de imágenes