

Actividades de la Parmigiano Reggiano Cheese Week Sevilla:

Jueves 7 y viernes 8 de noviembre a las 20:30h

CATA DE PARMIGIANO REGGIANO

Cata en homenaje al Parmigiano Reggiano, impartida por Angela Barusi. Consistirá en una cata guiada de este queso emblemático italiano en sus distintos puntos de afinado, donde hablaremos también de su historia, elaboración y particularidades. Lo maridaremos con 2 vinos naturales locales sin sulfitos químicos añadidos.

Sábado 9 de noviembre de 9:30 a 14:30h

DESAYUNAMOS CON PARMIGIANO REGGIANO

Este sábado tendremos al gran Parmigiano Reggiano como protagonista. Se podrá disfrutar de un auténtico y especial desayuno italiano, siempre acompañado de productos de temporada, bio y km0. ¡A empezar el fin de semana como es debido!

De lunes 11 a viernes 15 de noviembre todo el día

PARMIGIANO REGGIANO ANTIPASTO

Siempre es buena hora para disfrutar de un aperitivo como este: tabla del auténtico y legendario Parmigiano Reggiano, en tres distintos tiempos de afinado, acompañado de una copa de vino natural de pequeño productor.

Jueves 14 y viernes 15 de noviembre de 20:30 a 23:30h

NOCHE DE PARMIGIANO Y VINOS NATURALES

Inauguramos las noches en nuestro sótano con el invitado y protagonista tan especial de esta Cheese Week: el auténtico Parmigiano Reggiano. Un menú realmente italiano elaborado en colaboración con el restaurante *Alimentari*, vecino con el que compartimos la pasión por los productos ecológicos de temporada y por este queso tan emblemático. Maridado con vinos naturales de pequeño productor.

LOS PROTAGONISTAS

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Los orígenes del Parmigiano Reggiano se remontan al siglo XII y desde ese momento, los queseros artesanos se han mantenido fieles a la identidad y a la producción natural única de este emblemático queso.

Al día de hoy existen 330 queserías artesanales y la marca DOP asegura que el nombre Parmigiano Reggiano puede ser aplicado sólo al queso producido en la zona de origen (provincias de Parma, Reggio Emilia, Módena, Mantua al este del río Po y Bolonia al oeste del río Reno) y elaborado utilizando métodos tradicionales específicos, siguiendo un estricto

conjunto de reglas. Son la zona típica, la alimentación natural, la leche cruda de alta calidad sin aditivos y su largo proceso de envejecimiento los que hacen del Parmigiano Reggiano un queso único.

Aunque el periodo mínimo de maduración es de 12 meses, llega a su mejor momento a los 24 meses y puede alcanzar maduraciones muy, muy largas.

Gracias a la evolución de estructura, aromas y sabores, el Parmigiano Reggiano es extremadamente versátil en su degustación, maridaje y empleo en cocina.

CASA ORZÁEZ

Casa Orzáez nace en 2016 de la mano de María, Eugenia, Claudia y Pablo; una familia apasionada por la alimentación consciente y los productos vivos. Su aventura comenzó con la creación en 2003 de un pequeño taller de lácteos en la Sierra Norte de Sevilla bajo el nombre de Quesería Mare Nostrum, el alma máter del proyecto, en el que elaboran quesos de leche cruda de cabra de raza autóctona floricana sevillana.

Su tienda es un espacio polivalente en el que encontramos una muy cuidada selección de productos, como quesos vivos de pequeño productor, leche cruda y ganadería en extensivo, vinos naturales y fruta y verdura ecológica, km0 y de temporada.

El resultado es un punto de encuentro entre productores, consumidores y alimento real, donde se puede desde hacer la compra hasta disfrutar de una copa de vino natural con una tabla de quesos, desayunar o asistir a algunos de sus eventos y catas en el sótano clandestino.

Reservas y más informaciones

Tel. 633187868 – 955 327 083 - info@casaorzaez.com