

## CHEESE 2019

### PROGRAMMA DEGUSTAZIONI REGIONE LOMBARDIA - SLOW FOOD LOMBARDIA

	<i>Venerdì 20 settembre</i>	<i>Sabato 21 settembre</i>	<i>Domenica 22 settembre</i>	<i>Lunedì 23 settembre</i>
ORE 11,00	<b>Inaugurazione dello stand alla presenza Assessore Rolfi</b> ALTI PASCOLI BRESCIANI Laboratorio di degustazione dei formaggi d'alpeggio delle valli Bresciane Abbinamento vino Il Franciacorta	SARANNO FAMOSI Laboratorio di degustazione di formaggi dalla Bassa alle Prealpi formaggi "senza nome" ma di qualità assoluta Abbinamento vino IGT ValCamonica	PARENTI STRETTI Laboratorio dedicato allo stracchino e ai formaggi suoi stretti parenti Un viaggio alle radici della caseificazione Abbinamento vino Il San Colombano	NATURALI laboratorio di degustazione di salumi e vini dell'Alta Val Chiavenna Abbinamento vino La Chiavennasca
ORE 12,00	APERITIVI D'AUTORE Bergamo La Val Brembana e la Val Seriana Abbinamento vino Il Lugana	APERITIVI D'AUTORE Quando un formaggio diventa arte Lo Strachitunt incontra il Crudo di Ardesio Abbinamento vino Il Valcalepio	APERITIVI D'AUTORE Bergamo La formaggella della Val Seriana con una bresaola Orobica della Val Taleggio Abbinamento vino La Bassa Mantovana	APERITIVI D'AUTORE Brescia e Bergamo amici a tavola Val Camonica bresciana Val Brembilla bergamasca Abbinamento vino L'Oltrepò Pavese
ORE 13,00	SOPRALAPANCA Laboratorio di degustazione dei formaggi caprini aderenti al progetto Abbinamento vino La Valtenesi	SOPRALAPANCA Laboratorio di degustazione dei formaggi caprini aderenti al progetto Abbinamento vino Il Franciacorta	SOPRALAPANCA Laboratorio di degustazione dei formaggi caprini aderenti al progetto Abbinamento vino i Colli Morenici Mantovani	SOPRALAPANCA Laboratorio di degustazione dei formaggi caprini aderenti al progetto Abbinamento vino Il Valcalepio
ORE 14,00	MASCHERPA D'AUTORE La mascherpa d'alpeggio formaggio delle Orobie inserito nell'Arca del Gusto Abbinamento vino Il Lugana	FORMAGGELLA D'AUTORE Presentazione del casaro di Lago Scuro di Stagno Lombardo Cremona Abbinamento vino Bolle Mantovane	CAPRINO D'AUTORE Presentazione di un casaro aderente al progetto Sopralapanca Abbinamento vino Il San Colombano	STRACCHINO D'AUTORE Presentazione di un casaro aderente al Presidio Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche Abbinamento vino Il Valcalepio

	<b><i>Venerdì 20 settembre</i></b>	<b><i>Sabato 21 settembre</i></b>	<b><i>Domenica 22 settembre</i></b>	<b><i>Lunedì 23 settembre</i></b>
ORE 15,00	<p>QUADRI FIRMATI            Quartiroli, Taleggio e non solo            la geometria è servita            a tavola            Abbinamento vino            La Valtenesi</p>	<p>EMOZIONI DI CAPRA            Formaggi di classe            per palati esigenti            Abbinamento vino            L'Oltrepò Pavese</p>	<p>MORBIDEZZE PADANE            Un piccolo caseificio            Lodigiano presenta            le sue perle            Abbinamento vino            Il Vino di Milano</p>	<p>OLTREPO' PAVESE            Un territorio conosciuto            per vini e salumi, presenta            i suoi formaggi            Abbinamento vino            L'Oltrepò Pavese</p>

ORE 16,00	<p>APERITIVI D'AUTORE            Val Camonica con il suo principe            Il Silter            si accompagna ad un salume            di Bergamo            Abbinamento vino            IGT Val Camonica</p>	<p>APERITIVI D'AUTORE            Due passi in Valtellina            con una strana ricotta e una            mortadellina intrigante            Marchio Prodotto di Montagna            Abbinamento vino            Rosso Valtellina</p>	<p>APERITIVI D'AUTORE            Una piccola/grande DOP            La Formaggella del            Luinese            Abbinamento vino            Il San Colombano</p>	<p>APERITIVI D'AUTORE            La montagna bresciana            scende nel Parco del Ticino            Una DOP casearia di montagna            a braccetto con un salume            di pianura            Abbinamento vino            La Valtenesi</p>
-----------	--	---	--	--

ORE 17,00	<p>INFINITI BLU            Premiazione Concorso dedicato            al Gorgonzola e agli erborinati            a cura di Slow Food e Onaf            Abbinamento vino            Apricus Il Passito</p>	<p>SOPRALAPANCA            Laboratorio di degustazione            dei formaggi caprini            aderenti al progetto            Abbinamento vino            i Colli Morenici Mantovani</p>	<p>SOPRALAPANCA            Laboratorio di degustazione            dei formaggi caprini            aderenti al progetto            Abbinamento vino            Il Lugana</p>	<p>DA VERIFICARE            FATTIBILITA'</p>
-----------	---	--	---	--

	A CURA DI SLOW FOOD
--	---------------------

	A CURA DI ERSAF
--	-----------------