

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	Inaugurazione dello stand alla presenza Assessore Rolfi 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 Orobie Abbinamento vino Il Valcalepio

	<i>Venerdì 20 settembre</i>	<i>Sabato 21 settembre</i>	<i>Domenica 22 settembre</i>	<i>Lunedì 23 settembre</i>
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
--	-----------------