

CASARI RESISTENTI & PRINCIPI DELLE OROBIE

Gerola, SO - domenica 24 novembre

Un fine settimana all'insegna del 'sostegno militante' ai casari che continuano a lavorare negli alpeggi, nei 'calecc', nelle baite per conservare antiche tradizioni, preservare i pascoli aperti, difendere la biodiversità. Casari che resistono alla omologazione delle produzioni casearie, operano il latte crudo, limitano l'uso dei fermenti. Degustazioni, incontri, confronti e dibattiti attorno ai 6 formaggi i cui produttori hanno sottoscritto il Progetto PRINCIPI DELLE OROBIE, un progetto fortemente innovativo che si propone quale motore di sviluppo turistico e territoriale in tutto il massiccio delle Orobie occidentali rispolverando in chiave attuale e multifunzionale, la centralità dell'economia pastorale e casearia.

Tre Presidi Slow Food:

Agrì di Valtorta
Bitto Storico,
Stracchino all'antica delle Valli orobiche

Tre storici formaggi orobici:

Branzi
Formai de Mut,
Strachitunt

programma:

ore 10,30 **LABORATORI DEL GUSTO**

ore 13,00 **PRANZO CONVIVIALE** curato dagli chef di Slow Cooking

ore 15,30 **CONFERENZA STAMPA** di presentazione del Progetto

info:

Paolo Ciapparelli 3343325366 info@formaggiobitto.com Lorenzo Berlendis 3803512321



tastethedifference

quel che metti nel piatto può
cambiare il mondo!