

PROGRAMMA CHEESE LAB

21/22 ottobre

Sala dei Giuristi, Palazzo della Ragione Piazza Vecchia

Degustazioni guidate e abbinamenti inediti proposti da chef ed esperti, per esperienze sensoriali esclusive.

Costo laboratorio a persona euro 10 - max 25/30 pers

Sabato 21 ottobre

ore 11.30 Verticale di Grana Padano

Degustazione di Grana Padano di diverse stagionature. In abbinamento a Birre Leffe.

IL VIAGGIO NELL'EMISFERO DEI SAPORI DEL GRANA PADANO DOP

Si imparerà come conoscere e apprezzare, attraverso i descrittori meccanici, della vista, del tatto e dell'olfatto un formaggio nutriente, equilibrato adatto a tutte le età.

Le caratteristiche sensoriali del formaggio Grana Padano DOP variano a seconda della stagionatura perché il tempo lo trasforma e lo avvicina alla perfezione.

Ore 15.30 "La valle dei formaggi" formaggi Principi delle Orobie Valle Brembana

Il progetto Formaggi Principi delle Orobie è nato dall'unione di sei formaggi. In degustazione: Agrì di Valtorta Presidio Slow Food, Storico Ribelle Presidio Slow Food, Branzi FTB, Formai de mut dell'Alta Val Brembana D.O.P., Formaggi di capra orobica, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche Presidio Slow Food e Strachitunt D.O.P.. In abbinamento a Birre Leffe.

Ore 17.30 Formaggi e vini da meditazione

Formaggi che amano essere gustati soli, fuori dal pasto. Gradiscono essere accompagnati con vini di carattere, passiti o fortificati. In degustazione formaggi con lunghe stagionature ed erborinati. In abbinamento 1 vino rosso, 1 vino passito ed 1 vino fortificato.

CON IL SUPPORTO DI



MAIN PARTNER



SPONSOR



IN COLLABORAZIONE E CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR TECNICI



EVENTO ORGANIZZATO DA



Domenica 22 ottobre

ore 11.30 Vincitori Premio ITALIAN CHEESE AWARDS '17

Degustazione dei 10 formaggi, i primi della categoria, premiati con la statuetta dorata nella serata finale di sabato 21 ottobre.

ore 13.30 Vincitori Premio ITALIAN CHEESE AWARDS '17

Degustazione dei 10 formaggi, i primi della categoria, premiati con la statuetta dorata nella serata finale di sabato 21 ottobre.

Ore 15.30 Formaggi a pasta filata

Sono formaggi nati da una duplice lavorazione: la caseificazione e la filatura. L'origine non è certa ma le produzioni tradizionali sono identificate nelle nel sud d'Italia in Campania, Molise, Basilicata e Puglia. In degustazione: Mozzarella di Bufala Campana, Straciatina Molisana, Scamorza, Provolone e Caciocavallo. In abbinamento Birre Leffe.

CON IL SUPPORTO DI



MAIN PARTNER



SPONSOR



IN COLLABORAZIONE E CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR TECNICI



EVENTO ORGANIZZATO DA

