

FORME 2018

CHEESE LAB

sabato 29 settembre 2018
Palazzo Terzi, Bergamo Alta

GRANA PADANO – LABORATORIO VERTICALE

sab 29 settembre 2018 | 10:30

Stagionature diverse di Grana Padano DOP prodotto nella stessa provincia o ancora meglio nello stesso caseificio: *9 mesi, Oltre 16 mesi e un Riserua Oltre 20 mesi.*

Vino in abbinamento:

Terre del Colleoni DOC Spumante

Con la partecipazione di:

- esperto del Consorzio Tutela Grana Padano
- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier Consorzio Tutela Valcalepio
- NIC – Nazionale Italiana Cuochi

I FORMAGGI NEGLI APERITIVI

sab 29 settembre 2018 | 11:30

Laboratorio di degustazione di Gorgonzola DOP Spalmabile, Proulone Valpadana DOP Dolce a cubetti, Parmigiano Reggiano DOP a scaglie.

Vini in abbinamento:

Terre del Colleoni DOC Incrocio Manzoni 6.0.13 – Valcalepio Rosso DOC

Con la partecipazione di:

- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier Consorzio Tutela Valcalepio
- NIC – Nazionale Italiana Cuochi

GIOCHIAMO CON GLI ABBINAMENTI: BIRRE E FORMAGGI

sab 29 settembre 2018 | 12:30

Laboratorio di degustazione di Taleggio DOP, Proulone Valpadana DOP dolce, Grana Padano DOP, Bitto DOP.

Birre in abbinamento:

Birra Moretti La Bianca – Birra Moretti Lunga Maturazione

Con la partecipazione di:

- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier ASPI per la Fondazione Birra Moretti

I FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE

sab 29 settembre 2018 | 14:30

Laboratorio di degustazione di Formai de Mut AUB DOP, Branzi FTB, Storico Ribelle, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche PAT, Agrì di Valtorta PAT, Strachitunt DOP.

Vini in abbinamento:

Terre del Colleoni DOC Shiaua – Valcalepio Rosso Riserua DOC

Con la partecipazione di:

- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier Consorzio Tutela Valcalepio
- NIC – Nazionale Italiana Cuochi

I PECORINI D'ITALIA

sab 29 settembre 2018 | 16:00

Laboratorio di degustazione di Pecorino di Filiano DOP, Pecorino Toscano DOP, Pecorino Romano DOP, Fioresardo DOP, Pecorino Siciliano DOP pepato e Pecorino Sardo DOP.

Vini in abbinamento:

Terre del Colleoni DOC Incrocio Terzi – Valcalepio Rosso Riserua DOC

Con la partecipazione di:

- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier Consorzio Tutela Valcalepio
- NIC – Nazionale Italiana Cuochi

I FORMAGGI DEL RE. PRESENTIAMO IL PIEMONTE

sab 29 settembre 2018 | 17:30

Laboratorio di degustazione di Murazzano DOP, Robiola di Roccaverano DOP, Toma Piemontese DOP, Raschera DOP, Bra duro DOP, Castelmagno DOP.

Vini in abbinamento:

Valcalepio Bianco DOC – Valcalepio Moscato Passito DOC

Con la partecipazione di:

- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier Consorzio Tutela Valcalepio
- NIC – Nazionale Italiana Cuochi



FORME 2018

CHEESE LAB

domenica 30 settembre 2018
Palazzo Terzi, Bergamo Alta



GRANA PADANO – LABORATORIO ORIZZONTALE

dom 30 settembre 2018 | 10:30

La stessa stagionatura di Grana Padano DOP ma prodotto da caseifici di regioni diverse. In questo modo è possibile comprendere quanto il gusto finale sia influenzato dalle condizioni climatiche, dalla struttura del terreno, dall'ambiente circostante, dal tipo di alimentazione e dalle razze bovine utilizzate nella produzione di latte. Fattori unici, specifici e fondamentali che cambiano da regione a regione, a volte addirittura da provincia a provincia e che determinano in modo forte e distinto le peculiarità del Grana Padano DOP.

Uini in abbinamento:

Terre del Colлеoni DOC Spumante

Con la partecipazione di:

- esperto del Consorzio Tutela Grana Padano
- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier Consorzio Tutela Ualcalepio
- NIC – Nazionale Italiana Cuochi

LE PASTE FILATE DA NORD A SUD D'ITALIA

dom 30 settembre 2018 | 11:30

Laboratorio di degustazione di Provolone Ualpadana DOP piccante, Uastedda della Valle del Belice DOP, Ragusano DOP, Provolone del Monaco DOP, Caciocavallo Silano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Uini in abbinamento:

Bergamasca IGT Moscato Giallo – Ualcalepio Rosso Riserva DOC

Con la partecipazione di:

- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier Consorzio Tutela Ualcalepio
- NIC – Nazionale Italiana Cuochi

GIOCHIAMO CON GLI ABBINAMENTI: BIRRE E FORMAGGI

dom 30 settembre 2018 | 12:30

Laboratorio di degustazione di Salva Cremasco DOP, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Agri di Ualtorta Pat, Branzi FTB Pat.

Birre in abbinamento:

Birra Moretti IPA – Birra Moretti La Rossa

Con la partecipazione di:

- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier ASPI per la Fondazione Birra Moretti

SULLA DORSALE ALPINA, DA EST AD OVEST

dom 30 settembre 2018 | 14:30

Laboratorio di degustazione di Casatella Trevigiana DOP, Monte Veronese DOP, Montasio DOP, Piauè DOP, Fontina DOP, Ualtellina Casera DOP.

Uini in abbinamento:

Terre del Colлеoni DOC Franconia – Ualcalepio Rosso Riserva DOC

Con la partecipazione di:

- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier Consorzio Tutela Ualcalepio
- NIC – Nazionale Italiana Cuochi

FORMAGGI AFFINATI ED ELABORATI VINCITORI DEL CONCORSO “STUPORE ED EMOZIONE”

dom 30 settembre 2018 | 16:00

I 5 formaggi che hanno stupito maggiormente i giudici ONAF.

Con la partecipazione di:

- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier Consorzio Tutela Ualcalepio
- NIC – Nazionale Italiana Cuochi

SULLA DORSALE APPENNINICA, DA NORD A SUD

dom 30 settembre 2018 | 17:30

Laboratorio di degustazione di Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, Casciotta d'Urbino DOP, Pecorino delle Balze Uolterrane DOP, Pecorino Crotonese DOP, Piacentinu Ennese DOP.

Uini in abbinamento:

Ualcalepio Rosso Riserva DOC

Con la partecipazione di:

- esperto ONAF (Organiz. Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- sommelier Consorzio Tutela Ualcalepio
- NIC – Nazionale Italiana Cuochi

