

ONAF Delegazione di Bergamo e CAI Sezione di Bergamo Vi invitano alla serata

IL FORMAGGIO D'ALPE TICINESE DOP

“Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo” (I. Calvino)

venerdì 9 novembre 2018 ore 21

Palamonti, via Pizzo della Presolana n. 15 - Bergamo



«Il formaggio d'alpe ticinese a latte crudo è molto più di un cibo meraviglioso, è l'espressione autentica di uno dei migliori prodotti gastronomici legati al territorio. È un'arte, uno stile di vita. È una cultura, un patrimonio e un paesaggio amato». (fonte: Slow Food, adattamento di R. Bontognali)



Il Formaggio d'Alpe Ticinese DOP è l'ambasciatore dell'agricoltura di montagna del Cantone Ticino. Da secoli è prodotto nello stesso, semplice modo. Ha raggiunto livelli di eccellenza ed è un fiore all'occhiello dei prodotti caseari alpini. È a base di latte crudo di bovine che brucano l'erba dei pascoli situati tra i 1500 e i 2400 metri, caratterizzati da una particolare flora alpina, che comprende più di 50 specie di erbe diverse.

A raccontare la storia e le caratteristiche di questo straordinario formaggio e a guidare la degustazione sarà **Eugenio Micheli**, esperto casaro del Canton Ticino e Maestro Assaggiatore ONAF.

Saranno proposte in degustazione produzioni del 2016/2018.

La quota per contributo spese è di 20,00€ a persona per i soci ONAF e CAI, di 22,00€ per i non soci. Iscrizioni entro il 5 novembre 2018 direttamente sul sito www.onaf.it oppure con email a bergamo@onaf.it o sms al 3392334029, indicando nome, cognome, numero di telefono e se socio ONAF o CAI. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili. La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.