

Gorgonzola città del formaggio 2025 incontra **i formaggi dei Presidi lombardi Slow Food**

Due incontri rivolti a un pubblico curioso ed interessato a tutti gli aspetti
dalla salute alla produzione dei formaggi
attraverso la degustazione di eccellenze dell'arte casearia.



Mercoledì 4 e 11 giugno 2025 ore 19.30 Auditorium, via Oberdan, Gorgonzola

4 giugno 2025 ore 19.30

Proprietà nutrizionali dei formaggi.

Relatrice **Maria Grazia Tripodi** Biologa nutrizionista, Referente Educazione Slow Food Lombardia.
Degustazione di eccellenze casearie lombarde guidata da **Beppe Casolo** Maestro assaggiatore Onaf.

11 giugno 2025 ore 19.30

Incontro con i formaggi.

Raccontati da **Carlo Mazzoleni** Presidente Consorzio Salvaguardia Storico Ribelle.
Degustazione di eccellenze casearie lombarde guidata da **Marco Benedetti** Maestro assaggiatore Onaf.

Ogni serata 6 formaggi in degustazione in abbinamento con una selezione di 3 vini scelti per valorizzare i formaggi in degustazione.

Contributo di partecipazione per ogni serata è di

€ 20,00 Socio Slow Food, Socio Onaf - € 25 non ancora soci.

Ti chiediamo di compilare il modulo d'iscrizione; verserai l'importo, la sera stessa.

Con il patrocinio di:



**La partecipazione è con prenotazione obbligatoria,
vedi sito: www.slowfoodmi.it, clicca o inquadra il QR per iscriverti**

Slow Food Martesana: Leonardo Scaglioni, 349 1803288

Onaf: Marco Benedetti, 335 5849361

slowfoodmartesana@gmail.com - www.slowfoodmi.it

