



**Cascina Mulino (Monastero di Astino) via Astino 13, Bergamo
Martedì 27 ottobre '15 ore 17.00**

Convegno e tavola rotonda

L'arte dell'affinare

Noti affinatori ci racconteranno come trasformano un formaggio accuratamente selezionato sui luoghi di produzione in qualcosa di unico e sorprendente, introducendo variabili nella stagionatura, nei tempi e nelle tecniche, utilizzando ingredienti naturali che danno diverse aromaticità.

17.00 Saluti di **Francesco Maroni** *Presidente Progetto Forme, Bergamo Capitale Europea dei Formaggi*

17.10 Definizione delle categorie professionali della filiera produttiva lattiero-casearia: produttore, stagionatore, selezionatore e affinatore.

17.30 Esperienze di affinatori:

Carlo Fiori, Azienda Luigi Guffanti Arona (NO)

Andrea Magi, Azienda De' Magi L'alchimia de' formaggi Castiglion Fiorentino (AR)

Pierluigi Dolci Sant' Omobono (Bg)

18.30 Marketing e commercializzazione dei formaggi affinati (da meditazione)

19.00 Introduzione alla tecnica di assaggio dei formaggi

Daniele Bassi M.A. Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio)

19.30 Degustazione di 3 formaggi affinati

Moderatore Grazia Mercalli M.A. Onaf