

LABORATORI DEL GUSTO

Käsefestival – Festival del Formaggio 2016
Sand in Taufers – Campo Tures www.festivaldelformaggio.com
Degustazioni guidate con durata di ca. 50 min.

VENERDI 11.03.2016

ORE 14.00 MARIA SARNATARO

PASSIONE FILATA

Da Napoli in giù è la terra delle paste filate. Esempi; il raro Caciocavallo del Monaco o quello Podolico. Rarità con una lunga tradizione del Sud d'Italia presentati da Maria Sarnataro (Sommelier e Assaggiatrice ONAF del Cilento) che ne è l'assoluta esperta e ci porta dalla sua terra un vino in abbinamento.



ORE 16.00 GIAMPAOLO GAIARIN E MARCO QUASIMODO, ONAF

IL MONDO DEI PICCOLI CASEIFICI

I piccoli caseifici rivestono un ruolo importantissimo e producono delle vere chicche di formaggio. Un viaggio attraverso l'Alto Adige, il Trentino ma anche il Piemonte, la Lombardia e la Toscana alla ricerca delle peculiari produzioni piccole. Con Giampaolo Gaiarin e Marco Quasimodo, il secondo Segretario Nazionale ONAF.



ORE 18.00 - 19.00

Solo addetti del settore e stampa. E' NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

3 TERRITORI, 4 FORMAGGI E LE LORO STORIE

Meltem Coskun (KYRA WINES, Istanbul, Turchia) ci porta un ovino incredibile che matura nella pelliccia di capra e proviene dall'Anatolia Centrale, Dominik Flammer (Zurigo) e il maestro dei formaggi in Svizzera, Willi Schmid così come Armando Gambera (Piemonte, Italia) presentano altrettanto singolari formaggi eccellenti delle loro terre.



Un aperitivo del tutto particolare che fa vivere lo spirito intrinseco del Festival del Formaggio. Prodotti e storie emozionanti, accompagnati da un bicchiere del vitigno autoctono Öküzgözü, il Kayra Versus Öküzgözü Alpagut 2013, per il quale normalmente bisogna viaggiare come minimo fino a Istanbul se si vuole assaggiarlo.

SABATO 12.03.2016

ORE 11.00 ARMANDO GAMBERA

FORMAGGI FRANCESI PARTE 1: FORMAGGI A PASTA MOLLE

Quando si pensa alla Francia chi non pensa al formaggio? Sono maestri mondiali in tutte le espressioni dei formaggi a pasta molle. Grazie alle loro capacità i francesi sono senza dubbio il popolo con il maggior numero di strepitosi formaggi di questa tipologia. Andiamo ad assaggiarli con l'esperto e autore Armando Gambera.

ORE 13.00 DOMENIK FLAMMER

ZIGER? LA SCONOSCIUTA „RICOTTA ALPINA“

Dominik Flammer autore di vari libri sui formaggi di Zurigo ci presenta formaggi Svizzeri che al di fuori della Svizzera sono praticamente sconosciuti. Sono molto antichi e gli elvetici li producevano già prima che esistesse la Svizzera nella sua forma odierna. Dominik ci fa partecipe del suo grande tesoro di sapienza e ci parla di "Molkenziger" e del rarissimo Mascarplin.



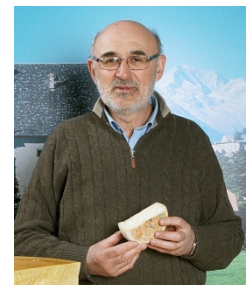
ORE 15.00 GIAMPAOLO GAIARIN ONAF

I formaggi DOP (Denominazioni di Origine Controllata). Sono il fior fiore della produzione casearia dell'Italia o una mera strategia di marketing? Ultimamente il concetto delle DOP viene spesso discusso ed è ora che ne parliamo e li assaggiamo per capire dove stanno le differenze e in futuro poterli valutare.

ORE 17.00 ARMANDO GAMBERA

FORMAGGI FRANCESI PARTE 2: GLI ALTRI FRANCESI

Perché i formaggi francesi sono così incredibilmente buoni? E questo non vale solo per i formaggi a pasta molle! Nella seconda parte sui formaggi della Grand Nation du Fromage andiamo a conoscere e assaporare i grandi classici tra le specialità casearie francesi come il Comté, il Beaufort e il Cantal.



DOMENICA 13.03.2016

ORE 11.00
DOMINIK FLAMMER
FORMAGGI DEI GRIGIONI

Dai pendii ripidi del Gran San Bernardo e del Bergell nella Regione Maloja provengono formaggi unici con una valenza storica considerevole legata all'Italia così come anche il loro quadro organolettico. Le latterie oggi producono formaggi di straordinaria qualità come l'Andeerer Cristall o il Bregaglia stagionato.



ORE 13.00 GAMZE INCELI, ISTANBUL
TESORI DELL'ANATOLIA, FORMAGGI DALLE SORGENTI DELL'EUFRATE

Gamze Inceli è una gastronomica importante e di successo che ha ideato anche il progetto *Cook the Farm*. Viene da Istanbul per portarci gli incredibili formaggi dell'antica tradizione di una delle culle della nostra civiltà. Come per esempio il Divle Tulum di Karaman, il Konya Kufllu dell'Anatolia Centrale e il Kargi Tulum di Corum (Mar Nero) e un incredibile caprino nello stomaco dell'agnello. In abbinamento Meltem Coskun ci presenta i vini di KYRA Wines, Istanbul da vari vitigni turchi autoctoni come per esempio l'Öküzgözü.



ORE 15.00 ANDREA BOVO
GLI IRREGOLARI



Forse non è appropriato parlare di "regolarità" nel caso del formaggio a meno che non si intenda l'uniformità dei prodotti industriali. Ci sono - tra i presidi - alcuni formaggi che più di altri meritano una particolare attenzione per la loro singolarità. Conosceremo una deliziosa pasta filata vaccina nata nella terra delle pecore, altre due paste filate agli antipodi per sapore, aspetto e consistenza seppur sempre "isolane" per passare al massimo rispetto dell'animale con formaggi senza caglio.

Anmeldung & Info: karinhuber@dnet.it Tel 335 7036533 **Posti limitati, max 20 partecipanti.**

Contributo spese : € 9,00 soci Slow Food e ONAF / € 14,00 amici

Vi aspettiamo numerosi!