

PROGRAMMA EVENTI FORMAGGITALIA 2018

Sabato 27 ottobre

- 14:30 – 16:30 AGORÀ AREA GOLOSARIA
Premiazione Concorso
- 15:00 – 16:00 AREA DEGUSTAZIONI FORMAGGITALIA
Degustazione Guidata: “*Benvenuti al Sud*”
- ✓ Caseificio Jemma: Mozzarella di bufala campana DOP, Mozzarella di bufala affumicata, Ricotta di bufala
 - ✓ Caseificio F.lli Tarantino: Pallone di Gravina, Formaggi di pecora, Burrata
 - ✓ Marisa Cuomo: Costa d’Amalfi Furore Bianco DOC 2017
- 17:00 – 18:00 STAND CS1 AREA FORMAGGITALIA
Cucinare col Formaggio: *Spuma di Gravina con torta bio dell'orto*
con Pallone di Gravina del Caseificio F.lli Tarantino
- 18:00 – 19:00 AREA DEGUSTAZIONI FORMAGGITALIA
Degustazione Guidata: “*Te pias el furmàcc?*”
- ✓ Gigi Formaggi: Gigetto al Valcalepio, Gigetto al balsamico, Gigetto alle erbe
 - ✓ Coop. Sant’Antonio in val Taleggio: Strachitunt DOP, Taleggio DOP
 - ✓ Sidro & Cider: Sidri di mela e pera
- 19:00 – 20:00 STAND CS1 AREA FORMAGGITALIA
Cucinare col Formaggio: *Crespelle con squacquerone, zucchine, patate e besciamella allo zafferano*
con Squacquerone del Caseificio Valsamoggia
- 20:00 – 21:00 AREA DEGUSTAZIONI FORMAGGITALIA
Degustazione Guidata: “*La dolcezza del Montasio sposa il vino del Collio*”
- ✓ Associazione Allevatori del FVG: Montasio fresco
 - ✓ Latteria Sociale di Cividale e Valli del Natisone: Montasio mezzano
 - ✓ Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago: Montasio stravecchio
 - ✓ Azienda Gradis’ciutta: Vini del Collio
- 20:30 – 21:30 AREA SHOW COOKING GOLOSARIA
Show Cooking: *Biscotto Valtellinese*
con Bitto DOP e Valtellina Casera DOP della Latteria Sociale Valtellina
- 22:00 Chiusura rassegna

Domenica 28 ottobre

- 11:00 – 12:00 AREA DEGUSTAZIONI FORMAGGITALIA
Degustazione Guidata: *“Di che pasta sei fatto?”*
- ✓ Caseificio Valsamoggia: Squacquerone e Pecorino dei colli bolognesi
 - ✓ Caseificio Foppa: Plaisentif, Robiola e Pecorino piemontese
 - ✓ Senape di Antonia: Senapi Aromatiche
- 12:00 – 13:00 STAND CS1 AREA FORMAGGITALIA
Cucinare col Formaggio: *Sformatino di riso allo Strachitunt*
con Strachitunt DOP della Coop. Sant’Antonio in Val Taleggio
- 13:00 – 14:00 AREA DEGUSTAZIONI FORMAGGITALIA
Degustazione Guidata: *“Valtellina mon amour”*
- ✓ Latteria Sociale Valtellina e CTCB: Bitto DOP e Valtellina Casera DOP
 - ✓ Az. Agr. Castaldi Francesca: Fara Rosso 2013
- 15:00 – 16:00 AREA DEGUSTAZIONI FORMAGGITALIA
Degustazione Guidata: *“Dal Tirreno all’Adriatico”*
- ✓ Caseificio Seggiano: Pecorini freschi, stagionati e affinati
 - ✓ Caseificio Val d’Apsa: Formaggio al tartufo, Caciotta di Urbino DOP, Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
 - ✓ Tenuta Serravalle: selezione di Confetture e Miele di Agrumi
- 16:00 – 17:00 STAND CS1 AREA FORMAGGITALIA
Cucinare col Formaggio: *Quiche ai funghi con erborinato allo zafferano*
con Erborinato allo zafferano di SÌ Invernizzi
- 17:00 – 18:00 AREA DEGUSTAZIONI FORMAGGITALIA
Degustazione Guidata: *“DOP in singolar tenzone”*
- ✓ Caseificio Manciano: Pecorino toscano DOP
 - ✓ Az. Agr. Bagnod: Fontina d’alpeggio DOP
 - ✓ Birrifico Sagrin: selezione Birre Artigianali
- 18:00 – 19:00 STAND CS1 AREA FORMAGGITALIA
Cucinare col Formaggio: *Zuppetta valdostana con Gran Gessato d’Ayas*
con Gran Gessato di Ayas dell’Azienda Agricola Bagnod Roberto
- 20:00 Chiusura rassegna

Lunedì 29 ottobre

- 11:00 – 12:00 AREA DEGUSTAZIONI FORMAGGITALIA
Degustazione Guidata: “*Sua maestà il Re*”
✓ Faraboli Formaggi: Parmigiano Reggiano tradizionale, Parmigiano Reggiano di sola bruna,
Parmigiano Reggiano vacche rosse
✓ Matildis: selezione di Aceto Balsamico
- 12:00 – 13:00 STAND CS1 AREA FORMAGGITALIA
Cucinare col Formaggio: *Sformato di patate alle erbe con caciotta d'Urbino filante*
con Caciotta d'Urbino del Caseificio Val d'Apsa
- 14:00 – 15:00 AREA DEGUSTAZIONI FORMAGGITALIA
Degustazione Guidata: “*Erborinati e Bollicine... che sensazioni sopraffine!*”
✓ Sì Invernizzi: Gorgonzola al cucchiaino, Erborinato allo zafferano, Formaggio
Sant'Ambrogio e Lady Capra
✓ Tenuta Stella: Ribolla Spumante Brut
- 17:00 Chiusura rassegna