



Slow Food[®]
Gorgonzola - Martesana



infiniti
blu IL MONDO
DEI FORMAGGI ERBORINATI

8^a EDIZIONE

Gorgonzola (MI)

20, 21 settembre e 3 ottobre 2014

Nell'ambito della

XVI Sagra Nazionale del Gorgonzola

Slow Food Gorgonzola-Martesana organizza alcuni eventi con lo scopo di valorizzare e promuovere la grande famiglia dei formaggi erborinati, di cui il Gorgonzola è tra gli interpreti principali.



7° CONCORSO CASEARIO NAZIONALE

Sabato 20 settembre

presso Centro Intergenerazionale - via Italia, 84

Slow Food Gorgonzola-Martesana, in collaborazione con ONAF delegazione di Milano, promuove il 7° Concorso Caseario Nazionale "Infiniti Blu".

Il concorso si rivolge ai produttori e/o affinatori di formaggi erborinati, prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto. La premiazione avrà luogo a Torino nell'ambito della manifestazione Salone Internazionale del Gusto sabato 25 ottobre.



CONCORSO FOTOGRAFICO

Il formaggio fa "cheese"

Un concorso fotografico, organizzato in collaborazione con L'associazione fotografica Click Art, sul tema del formaggio e del suo mondo: i pascoli, gli animali, i pastori, la produzione ed infine il prodotto, nelle sue molteplici forme e colori.



ENOTECA

Sabato 20 settembre, ore 10:00-23:00

Domenica 21 settembre, ore 10:00-21:00

in piazza della Repubblica - Gorgonzola

Concedetevi una sosta per degustare i vini proposti da Slow Food Gorgonzola - Martesana per accompagnare nel modo più appropriato i formaggi erborinati in rassegna. Presso il gazebo Slow Food saranno in vendita buoni da euro 1,00 cumulabili, con i quali potrete assaggiare vini selezionati tra quelli prodotti dalle migliori cantine italiane, accompagnati da assaggi di formaggi erborinati.



MERCATO DEI PRODUTTORI

Sabato 20 settembre, ore 10:00-23:00

Domenica 21 settembre, ore 10:00-21:00

in piazza della Repubblica - Gorgonzola

Mercato dei produttori/affinatori di formaggi erborinati e di prodotti enogastronomici ad essi collegati, direttamente gestito dagli espositori: un'occasione per assaggiare ed acquistare cibi buoni per il palato, puliti per l'ambiente e giusti per la società.

Tutti insieme, con le nostre scelte di consumatori, possiamo influire in maniera decisiva sulla maniera in cui il cibo è coltivato e prodotto. Per evidenziare questo concetto, Slow Food ha coniato il termine **co-produttore**, un consumatore che va oltre un ruolo passivo e si interessa a quanti producono il suo cibo.



LABORATORI DEL GUSTO

Su prenotazione*

**presso Centro Intergenerazionale
via Italia, 84 - Gorgonzola**

Si tratta di degustazioni organizzate da Slow Food, e guidate da esperti del settore alla scoperta dei prodotti in modo consapevole, gioioso, competente e gratificante: i partecipanti verranno guidati a toccare con mano, annusare, assaggiare, confrontare quanto proposto, interagendo con i relatori.

(*) La partecipazione ad ogni Laboratorio del Gusto è limitata a 40 persone.

Prenotazioni:

- sito: www.infinitiblu.it - www.slowfoodgorgonzola.it;
- e-mail: infinitiblu@slowfoodgorgonzola.it;
- oppure presso il gazebo Slow Food durante la manifestazione.



Sabato 20 settembre

ore 19:00 € 7 per tutti

CIN CIN CHEESE

Un aperitivo per degustare i formaggi che hanno partecipato al 7° Concorso caseario nazionale, accompagnati da frizzanti bollicine e da prodotti provenienti dall'Orto Solidale di Slow Food.

Domenica 21 settembre

ore 11:15 € 10 soci Slow Food € 13 non soci

PREMIATI E MANGIATI:

In anteprima, una degustazione guidata dei migliori erborinati presentati al 7° Concorso caseario nazionale. In abbinamento una selezione di vini.

ore 16:00 € 10 soci Slow Food € 13 non soci

LIEVITI E MUFFE NOBILI:

formaggi erborinati e birre artigianali

I colori e i sapori di 5 formaggi erborinati della tradizione e dell'innovazione casearia italiana: dal 'patriarca' Gorgonzola Dop piccante e dal suo figlioccio Gorgonzola Dop dolce, fino al Blu di Bufala, passando per i Blu di pecora e Blu di capra.

In abbinamento una selezione di birre artigianali.

ore 19:00 € 7 per tutti

CIN CIN CHEESE

Un aperitivo per degustare i formaggi che hanno partecipato al 7° Concorso caseario nazionale, accompagnati da frizzanti bollicine e da prodotti provenienti dall'Orto Solidale di Slow Food.



Venerdì 3 ottobre
BLU, BLUES & BEERS
Degustazioni in musica

Auditorium di via Oberdan - Gorgonzola

ore 20:45 € 15 soci Slow Food € 20 non soci

In questa serata, unica per il suo stile, si stimoleranno i nostri 5 sensi.

Il nostro esperto condurrà la degustazione di alcuni formaggi BLU, scelti tra i prodotti dell'eccellenza casearia italiana, alternandosi con le sonorità e le atmosfere del BLUES.

L'accompagnamento di BIRRE artigianali italiane contribuirà a rendere la serata ancora più 'spumeggiante'.



Organizzazione:



Slow Food®

Gorgonzola - Martesana

Alessandro Romussi 349 4689261

info@slowfoodgorgonzola.it

www.infinitiblu.it - www.slowfoodgorgonzola.it



Sostieni il cibo buono, pulito e giusto.
Iscriviti a Slow Food