

Si ringrazia:



Via Milano 37, Gorgonzola  
TEL. 02 95303872  
www.hotelsenator.it



www.valcalepio.org



Formaggi per Tradizione.  
www.guffantiformaggi.com



In collaborazione con:



Organizzazione:



**Slow Food**<sup>®</sup> Gorgonzola - Martesana

www.infinitiblu.it - www.slowfoodgorgonzola.it  
info@slowfoodgorgonzola.it - cell. 3407665929



Sostieni il cibo buono, pulito e giusto.

**DIVENTA SOCIO SLOW FOOD**

Slow Food Gorgonzola-Martesana  
nell'ambito della  
**XIX Sagra Nazionale del Gorgonzola**  
promossa da Pro Loco,  
organizza eventi mirati a valorizzare  
e promuovere  
la grande  
famiglia  
dei formaggi  
erborinati,  
di cui il  
Gorgonzola  
è il  
protagonista.



**FUORI SAGRA - 9 settembre 2017**

## **10° CONCORSO CASEARIO NAZIONALE**

**Sabato 9 settembre**, dalle 11 alle 14 circa

**presso:**

**Auditorium di via Oberdan, 2 - Gorgonzola**

**Slow Food Gorgonzola-Martesana**, in collaborazione con **ONAF** delegazione di Milano, promuove il 10° 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 sabato 16 settembre a Bra (CN) nell'ambito della manifestazione internazionale Cheese.



## **TAVOLA ROTONDA con DEGUSTAZIONE**

**Ingresso gratuito su prenotazione, [www.infinitiblu.it](http://www.infinitiblu.it)**

**Sabato 9 settembre**, ore 19:00

**presso:**

**Auditorium di via Oberdan, 2 - Gorgonzola**

## **ERBORINATI A LATTE CRUDO:**

**si può fare? Si può fare!**

Incontro rivolto sia ai produttori che al pubblico, condotto da esperti e tecnici del settore caseario e comprensivo di una degustazione guidata di alcuni erborinati accompagnati da vini appropriati.



**DENTRO SAGRA - 16-17 settembre**

**Sabato 16 settembre**, ore 10:00-23:00

**Domenica 17 settembre**, ore 10:00-21:00

**piazza della Repubblica - Gorgonzola**

## **MERCATO DEI PRODUTTORI**

Mercato dei produttori/affinatori di formaggi erborinati e di prodotti enogastronomici ad essi collegati, direttamente gestito dagli espositori. Un'occasione per assaggiare ed acquistare cibo **buono** per il palato, **pulito** per l'ambiente e **giusto** per la società.

Slow Food pensa che il consumatore, rapportandosi con contadini ed allevatori, possa, attraverso scelte consapevoli, assumere un ruolo attivo nel processo di produzione, diventando così un **co-produttore**.

## **ENOTECA e CIBO DI STRADA dai Presidi Slow Food**

Concedetevi una sosta per degustare sfiziosi assaggi proposti da Slow Food Gorgonzola - Martesana in collaborazione con il Ristorante Macelleria Turba.

Potrete scegliere tra una selezione di **formaggi erborinati** e il **cibo di strada** preparato con prodotti dei Presidi Slow Food e carne di qualità; il tutto accompagnato da **vini** delle migliori cantine italiane.



**SOSTIENI IL CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO.**