

Si ringrazia:

Motta
RISTORANTE MACELLERIA
BELLINZAGO LOMBARDO - t. 02 95784123

 osteria con cucina
DUE COLONNE
L.go Corti Anguissola, 3 - Albignano MI
Tel. 02.9563025



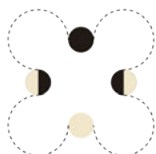

Slow Food®
Gorgonzola - Martesana



www.valcalepio.org

SUIGI GUFFANTI
1876®

Formaggi per Tradizione.
www.guffantiformaggi.com



Consorzio
BIRRIFICI
ARTIGIANALI
LOMBARDI

BIRRIFICIO RURALE www.birrificiorurale.com
BIRRIFICIO ITALIANO www.birrificio.it
BIRRIFICIO LARIANO www.birrificiolariano.com
BIRRIFICIO BREWFIST www.brewfist.com
BIRRIFICIO THE WALL www.thewallbeer.com

infiniti
 **blu®** IL MONDO
DEI FORMAGGI ERBORINATI

12^a EDIZIONE

Gorgonzola (MI)

15, 16 settembre 2018

In collaborazione con:



Viale Piave 30 - Rivolta d'Adda
Tel. 0363 79375

Organizzazione:



Slow Food® Gorgonzola - Martesana

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

promuove  educa  tutela 

Sostieni il cibo buono, pulito e giusto.

DIVENTA SOCIO SLOW FOOD

Slow Food Gorgonzola-Martesana
nell'ambito della
XX 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.



15 settembre 2018

CONCORSO CASEARIO NAZIONALE

Sabato 15 settembre, dalle 11 alle 14 circa
Auditorium di via Oberdan - Gorgonzola

Slow Food Gorgonzola-Martesana, in collaborazione con **ONAF** delegazione di Milano, promuove il 12° 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 Terra Madre Salone del Gusto.



DEGUSTAZIONE

Ingresso su prenotazione, www.infinitiblu.it

Sabato 15 settembre, ore 19:00
Auditorium di via Oberdan - Gorgonzola

CRUDITÉS...: Formaggi a latte crudo e Birre non pastorizzate

Da tempo Slow Food, in contrasto con la sterilizzazione e l'omogeneizzazione del cibo, è fortemente impegnata a difendere il cibo strettamente legato al territorio ed espressione di biodiversità.

E' con l'intento di dialogare serenamente sulla questione "pastorizzato sì, pastorizzato no", che la Condotta di Gorgonzola - Martesana e Onaf hanno organizzato questa degustazione, includendovi un altro importante rappresentante del "non pastorizzato": la birra artigianale.

Condurranno la degustazione esperti di Onaf e del Consorzio Birrifici Artigianali Lombardi.

15 e 16 settembre 2018

Sabato 15 settembre, ore 10:00-23:00
Domenica 16 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, **giusto** per la società e **sano** per il corpo.

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 sarà accompagnato da **vini** delle migliori cantine italiane, alcuni dei quali segnalati nella guida **Slow Wine**.



SOSTIENI IL CIBO BUONO, PULITO, GIUSTO E SANO.