

Si ringrazia:



www.valcalepio.org



Formaggi per Tradizione.
www.guffantiformaggi.com



www.licordei.com



www.panificiograzioli.com

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

Sostieni il cibo buono, pulito e giusto per tutti.

DIVENTA SOCIO SLOW FOOD

infiniti
 **blu**® IL MONDO
DEI FORMAGGI ERBORINATI
13^a EDIZIONE
Gorgonzola (MI)
14, 21 e 22 settembre 2019

Slow Food Gorgonzola e Martesana
nell'ambito della
XXI 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 14 settembre 2019

CONCORSO CASEARIO NAZIONALE "Infiniti Blu"®

Sabato 14 settembre, dalle 11 alle 14 circa

Palazzo Pirola - piazza Repubblica - Gorgonzola

Slow Food Gorgonzola e Martesana, in collaborazione con **ONAF** - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi, promuove il concorso che si rivolge ai produttori ed affinatori di formaggi erborinati, prodotti con latte pastorizzato o crudo, latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto.

La premiazione dei vincitori avrà luogo nell'ambito della manifestazione "Cheese", la grande kermesse dedicata ai formaggi organizzata da Slow Food a Bra.

DEGUSTAZIONE

Ingresso su prenotazione, www.infinitiblu.it

Sabato 14 settembre, ore 19:30

Palazzo Pirola - piazza Repubblica - Gorgonzola

Formaggi blu, pani artigianali e vini naturali: quando la fermentazione è tutto

Un incontro rivolto ad un pubblico attento, oltre che alle tematiche della non pastorizzazione, anche a quelle della fermentazione naturale; una degustazione guidata, condotta da esperti del settore caseario e del settore panificazione.

E' con l'intento di saperne di più sulla "fermentazione naturale", che la Condotta di Gorgonzola e Martesana e Onaf hanno organizzato questa degustazione, includendovi altri importanti rappresentanti del "fermentato": la panificazione e la vinificazione.



DENTRO SAGRA 21-22 settembre

Sabato 21 settembre, ore 10:00-23:00

Domenica 22 settembre, ore 10:00-21:00

piazza della Repubblica - Gorgonzola

MERCATO DEI PRODUTTORI

Un mercato di produttori ed affinatori di formaggi 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, **giusti** per la società e **sani** per il nostro 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 propo-

posti da Slow Food Gorgonzola e 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.