

Si ringrazia:



Via A. Sala, 17 - Trezzo sull'Adda
Tel. 02 92002401



www.valcalepio.org



Formaggi per Tradizione.
www.guffantiformaggi.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

promuove



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

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.