

13 Maggio 2019

## L'Alta Valle Brembana omaggia il suo formaggio. Ritorna la rassegna Erbe del Casaro



Sabato 18 e domenica 19 maggio 2019 torna "Le Erbe del casaro", il week end di appuntamenti dedicati al Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, giunto alla decima edizione. Per l'occasione i caseifici saranno aperti. Si potrà così conoscere le piccole aziende locali, incontrare i casari, partecipare ai lavori di caseificazione e scoprire un mondo ricco di tradizioni e storia.

All'iniziativa partecipano la Soc. Agricola Monaci Sebastiano e F.lli di Branzi, le due Latterie Sociali di Valtorta e Branzi e l'Azienda Agricola Quarteroni Ferdinando (Agriturismo Ferdy) di Lenna.

Oltre a proporre la visita ai locali di trasformazione, lavorazione e stagionatura alcune di queste aziende apriranno le stalle degli animali, proporranno degustazioni di formaggi di varia stagionatura o organizzeranno attività di lavorazione del formaggio e di mungitura.

In programma anche il concorso "Il miglior Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP" che decreterà, da parte del Comitato Tecnico ONAF, il miglior formaggio prodotto in Valle. E poi ci sarà il laboratorio per adulti e bambini "Dal latte al formaggio", volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai de Mut. E i più piccoli potranno vestire i panni dell'antico casaro dando forma al proprio formaggio.

Nel corso del pomeriggio i bambini saranno intrattenuti da allegri pagliacci, maghi e truccabimbi mentre gli adulti potranno partecipare alla degustazione guidata "Assaggiamo il Formai de Mut" alla scoperta dei formaggi dell'Alta Valle Brembana. A chiusura della giornata è proposta "Sapori del Casaro", una cena al sapore di erbe e a base di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP alla quale seguiranno musica e animazione.

Per conoscere le attività proposte da ogni azienda aderente, gli orari e gli indirizzi dei caseifici: www.formaidemut.info.

Per conoscere il programma della rassegna: https://bit.ly/2HgsIIP

Informazioni e contatti: info@altobrembo.it - tel. 348.184278 - www.erbedelcasaro.it

## SABATO 18

- PIAZZA BREMBANA - PIAZZALE STAZIONE

### L'ALTA VALLE BREMBANA E IL SUO FORMAGGIO:



TEL. 348.1842781 WWW.ERBEDELCASARO.IT WWW.FORMAIDEMUT.INFO



Consorzio Produttori Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana



## MAGGIO 2019

## La gionnata del FORMAI DE MUT

### **DELL'ALTA VALLE BREMBANA**



Dalle 14.00 alle 16.30

CONCORSO "IL MIGLIOR FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP" Valutazione a cura del Comitato tecnico O.N.A.F. (Org. Nazionale Assaggiatori Formaggi)

Dalle 16.00 alle 17.30

DAL LATTE AL FORMAGGIO

Laboratorio esperienziale proposto dalla Dott.ssa Grazia Mercalli di ONAF volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai De Mut a grandi e piccini che potranno vestire i panni dell'antico casaro dando forma al proprio formaggio.

Dalle 16.30

### ANIMAZIONE PER BAMBINI

Un allegro mago e una colorata truccabimbi allieteranno il pomeriggio dei più piccoli con giochi, bolle giganti, spettacoli di magia comica e giocoleria. Giganti giochi gonfiabili per scivolare senza sosta.

Dalle 18.00

APERITIVO DEL BERGAMINO

Ore 17.30

ASSAGGIAMO IL FORMAI DE MUT

Degustazione guidata dalla Dott.ssa Grazia Marcalli di ONAF per scoprire i migliori formaggi dell'Alta Valle Brembana con le loro caratteristiche uniche: sapori, colori, profumi e consistenze.

Ore 19.00

## CENA "Saponi del Casaro"

Cena con prelibatezze al sapore di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP e erbe spontanee tra antipasti, primi, secondi e dolce.

A cura degli chef Emilio "Albergo Piazza Brembana" e Andrea "Pasticci e capricci" E' gradita la prenotazione: info@altobrembo.it o 348.1842781

Ore 20.30

PREMIAZIONE

 $\textit{Vincitori 2}^{\circ}\ concorso\ \textit{Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana\ DOP\ produzione\ di\ valle}.$ 

Dalle 21.00

### **BERGAMINO PARTY**

Dj set tra balle di fieno e revival musicale. L'outfit a tema è d'obbligo!

Dalle 00.00 - discoteca Gatto Nero

La serata prosegue alla discoteca Gatto Nero, con una festa a tema.



## SABATO & DOMENICA

## 18<sub>e</sub> 19 MAGGIO

ALTA VALLE BREMBANA - BG

WWW.FORMAIDEMUT.INFO

# Caseifici APERTI



DUE GIORNATE PER SCOPRIRE I LUOGHI DI PRODUZIONE CONOSCERE I PRODUTTORI E DEGUSTARE IL **FORMAI DE MUT** DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP

Consorzio Produttori Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana



Via San Rocco 41b BRANZI Tel. 0345.71074

Via Roma, 10 VALTORTA Tel. 0345.87770

Località Fienili LENNA **Agriturismo Ferdy** Tel. 0345.82235

## SABATO 18 MAGGIO 2019

## LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Dalle 9.30 alle 11.30:

- · Visita ai locali di stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio
- Degustazione di formaggi

### LATTERIA SOCIALE DI VALTORTA S.A.C.

- Dalle 8.00 alle 12.30:
- · Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- · Dimostrazione della lavorazione del formaggio con visita al caseificio
- Visita alla stalla di uno dei conferenti latte della latteria
- Degustazione di formaggi

## AZIENDA AGRICOLA QUARTERONI FERDINANDO

Dalle 15.00 alle 17.30:

- · Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Ore 15.00 laboratorio di caseificazione.
- Ore 16.30 visita alle cantine di stagionatura e spaccio aziendale.
- Ore 17.00 visita alla sala mungitura, con spiegazione della routine di mungitura

### DOMENICA 19 MAGGIO 2019

Via San Rocco 41b BRANZI Tel. 0345.71074

Via Gardata, 5 BRANZI Tel. 0345.71190

### LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Dalle 9.30 alle 12.30:

- Visita ai locali di stagionatura del Formai de Mut dell'Alta
- Valle Brembana DOP
- Degustazione di formaggi

### AZIENDA AGRICOLA MONACI SEBASTIANO E F.LLI SS

Dalle 10.00 alle 19.00:

- Visita ai locali di trasformazione, lavorazione, stagionatura del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
- Visita alla stalla con gli animali con vacche di razza Bruna italiana dalle 10.00 alle 19.00
- Dimostrazione della lavorazione del formaggio dalle 10.00 alle 11.30
- Visita alla sala mungitura, con spiegazione della routine di mungitura dalle 10.00 alle 19.00
- Possibilità di assistere alla mungitura dalle 18.00 alle 19.00
- Visita al locale di stagionatura annesso al caratteristico spaccio aziendale
- Degustazione di formaggi presso lo spaccio in via Gardata n. 5

La Rassegna

