

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](http://www.formaidemut.info).

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

Informazioni e contatti: [info@altobrembo.it](mailto:info@altobrembo.it) – tel. 348.184278 – [www.erbedelcasaro.it](http://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

erbe del casaro EDITIONE 2019

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/lalta-valle-brembana-omaggia-il-suoi-formaggio-ritorna-la-rassegna-erbe-del-casaro/>

# MAGGIO 2019

## *La giornata 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 "Sapori 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"  
È gradita la prenotazione: [info@altobrembo.it](mailto:info@altobrembo.it) o 348.1842781

Ore 20.30

**PREMIAZIONE**

Vincitori 2° concorso 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



ALTA  
VALLE  
BREMBANA - BG

WWW.FORMAIDEMUT.INFO  
TEL. 348.1842781

18 e 19 MAGGIO  
*Caseifici*  
**APERTI**



DUE GIORNATE PER  
I LUOGHI DI PRODUZIONE  
I PRODUTTORI E  
IL FORMAI DE MUT

SCOPRIRE  
CONOSCERE  
DEGUSTARE  
DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP



Consorzio Produttori Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/lalta-valle-brembana-omaggia-il-su-formaggio-ritorna-la-rassegna-erbe-del-casaro/>



## LATTERIA SOCIALE

Via San Rocco 41b BRANZI  
Tel. 0345.71074



## LATTERIA SOCIALE

Via Roma, 10 VALTORTA  
Tel. 0345.87770



## AZIENDA AGRICOLA

Località Fienili LENNA  
Agriturismo Ferdy  
Tel. 0345.82235



## LATTERIA SOCIALE

Via San Rocco 41b BRANZI  
Tel. 0345.71074



## AZIENDA AGRICOLA

Via Gardata, 5 BRANZI  
Tel. 0345.71190

**SABATO 18 MAGGIO 2019**

## 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

## 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

## 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**

## 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

## 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