la Rassegna.it
Fondata nel 1906

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

EDIZIONE 2019
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 *"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
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.

La Rassegna
https://www.larassegna.it/lalta-valle-brembana-omaggia-il-suo-formaggio-ritorna-la-rassegna-erbe-del-casaro/

SABATO & DOMENICA

18 e 19 MAGGIO

ALTA
VALLE
BREMBANA - BG

Caseifici APERTI

WWW.FORMAIDEMUT.INFO
TEL. 348.1842781

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

CPFM DELL'ALTA VALLE BREMBANA
Consorzio Produttori Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana

La Rassegna
https://www.larassegna.it/lalta-valle-brembana-omaggia-il-suo-formaggio-ritorna-la-rassegna-erbe-del-casaro/

SABATO 18 MAGGIO 2019

LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Via San Rocco 41b BRANZI
Tel. 0345.71074

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.

Via Roma, 10 VALTORTA
Tel. 0345.87770

- 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

Località Fienili LENNA
Agriturismo Ferdy
Tel. 0345.82235

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

LATTERIA SOCIALE DI BRANZI CASEARIA S.A.C.

Via San Rocco 41b BRANZI
Tel. 0345.71074

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

Via Gardata, 5 BRANZI
Tel. 0345.71190

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