

14 Aprile 2016

Week end all'insegna del Formai de Mut in 11 agriturismi





Un weekend alla scoperta del prodotto simbolo dell'arte casearia

bergamasca: il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP. E' l'iniziativa proposta a Terranostra Bergamo in collaborazione con il Consorzio dei produttori del prestigioso formaggio per valorizzare e promuovere uno delle chicche casearie dei gioielli dell'agricoltura orobica. Il 16 e il 17 aprile prossimi, 11 aziende agrituristiche proporranno nel loro menù una degustazione o un piatto che abbia tra i propri ingredienti il Formai de Mut, che grazie alla creatività degli "agrichef" potrà essere gustato in tutte le sue sfumature. Le aziende agrituristiche che hanno aderito al progetto sono: Casa Eden di Morali di San Giovanni Bianco, Agricola San Fermo di Martinelli di Calcio, Alle Baite di Ceruti Roberta di Branzi, Cascina Oglio di Cressi Giovanni di Sarnico, Az. Molino dei Frati di Vecchi e Donini di Trescore Balneario, Cascina Lama di Rotoli Paolo di Clusone, Casc. Capetone di Facchinetti di Brignano Gera D'Adda, Agriturismo Marco di Battaglia di Bergamo, Ferdy di Quarteroni Ferdinando di Lenna, La Grande Di Venturini di Misano Gera d'Adda e Il Montizzolo di Caravaggio.

Per la realizzazione dei piatti le aziende agrituristiche avranno a disposizione il Formai de Mut stagionato fino a 4-6 mesi e – in via del tutto eccezionale – il Formai de Mut alpeggio 2014 stagionato più di 20 mesi e il Formai de Mut alpeggio 2015 stagionato più di 8 mesi.