



all'Ombra della Madonnina 2017

PROGRAMMA

SABATO 6 MAGGIO 2017

- h 12:00 Inizio del XII Concorso "All'Ombra della Madonnina" dedicato a formaggi e yogurt realizzati con solo latte di capra, divenuto negli anni il più importante appuntamento del genere per numero di partecipanti. L'edizione 2017 ha ricevuto il patrocinio dell'IGA, Associazione Internazionale Caprina
- h 15:00 Apertura del Mercato Agricolo realizzato in collaborazione con "Cascina Cuccagna", dove per tutto il pomeriggio sarà possibile acquistare i prodotti provenienti dalle cascine e da altri piccoli produttori. Il mercato sarà aperto fino alle 20:00
- h: 18:30 Goat's Happy Hour: ritorna l'appuntamento con l'unico aperitivo a base di formaggi di capra, nel corso del quale sarà possibile assaggiare i formaggi presentati al concorso, abbinandoli a piacere ad un vino o ad una birra.

DOMENICA 7 MAGGIO 2017

- h 11:00 **Caprini & Vino:** degustazione guidata di una selezione di formaggi caprini, tra quelli presentati in concorso, proposti in purezza e in abbinamento ad una selezione di vini. La degustazione permetterà di approfondire le tematiche legate alla tecnologia produttiva e di scoprire come il profilo aromatico possa mutare in abbinamento a vini diversi. La degustazione è a numero chiuso, iscriviti per partecipare
- h 13:00 **Bionda, Rossa o...:** degustazione guidata di formaggi di capra in purezza e in abbinamento ad una selezione di birre. La degustazione ci farà scoprire come le birre possano esaltare i profili organolettici dei formaggi caprini di diversa tipologia e stagionatura. La degustazione è a numero chiuso, iscriviti per partecipare
- H 14:00 **Cucinare con il Sole:** dimostrazione di cucina solare; Tommaso Fara, cuoco e autentico appassionato di cucina che si è dedicato riscoperta di metodi tradizionali di cucina e alla sperimentazione di modalità di cottura inusuali ci farà scoprire la cucina solare: con la cucina solare affumicherà uno dei formaggi in concorso, il barbecue solare verrà utilizzato per gliare spiedini di carne e caprie e dal forno sfornerà una meravigliosa cheesecake.

- H: 14:30 **Facciamo insieme il formaggio:** attività di caseificazione per i più piccoli. Questo laboratorio educativo gestito dai volontari dell'Associazione Parco del Ticinello farà scoprire ai bambini come, attraverso il processo di caseificazione, il latte possa essere trasformato in formaggio. Al termine del pomeriggio, ciascun partecipante potrà portare a casa con sé la propria piccola forma.
- h 15:00 **Api e Capre:** Degustazione guidata di formaggi caprini scelti fra quelli in concorso proposti in purezza e in abbinamento a mieli, di diversa fioritura, selezionati da Apilombardia e AMi (Ambasciatori dei Mieli). La degustazione è a numero chiuso, iscriviti per partecipare
- h: 17:00 **La strana coppia:** Onaf Milano e La Via del Sake proporranno una degustazione di alcuni formaggi caprini in abbinamento a diversi tipi Sake, creando nuove combinazioni organolettiche che saranno sicuramente interessanti. La degustazione è a numero chiuso, iscriviti per partecipare

In collaborazione con:



CASCINA
CUCCAGNA



UN POSTO
A MILANO
Cucina, Bar e Foresteria
in Cascina Cuccagna

