

LABORATORI DEL GUSTO

Geführte Degustationen. Dauer ca. 45 Min. *Degustazioni guidate con durata di ca. 45 min*

FREITAG – VENERDI' 13.03.2020

ORE 15.00 UHR DOMINIK FLAMMER

DIE GESCHICHTE DES SCHWEIZER KÄSES

L’AFFASCINANTE STORIA DEL FORMAGGIO SVIZZERO



Im 16. Jahrhundert verbreiteten Bergamasker Käser ihr aus der Römerzeit stammendes Wissen über die Labkäserei in der Schweiz. Die helvetischen Käser lernten schnell und verfeinerten in der Zeit des 30jährigen Krieges ihre Techniken und Rezepte. Als über Jahrhunderte armes, landwirtschaftlich geprägtes Land, erlebte die Schweiz im 18. und 19. Jahrhundert eine Auswanderungswelle. Schweizer Käser emigrierten in die ganze Welt. Viele kehrten mit ihren Erfahrungen zurück. Dominik Flammer, Autor des

Standardwerkes „Schweizer Käse“ erzählt von diesem Austausch über die Grenzen hinweg und präsentiert seltene und fast unbekannte Schweizer Käse aus den unterschiedlichsten Kantonen.

Quando si dice Svizzera, si pensa ai formaggi. Nel 16 secolo i pastori Bergamaschi trasmisero le loro antiche conoscenze sulla coagulazione del latte ai casari svizzeri. Questi impararono rapidamente e affinarono le loro tecniche e ricette durante la guerra dei 30 anni. Come ogni paese povero da secoli, la Svizzera ebbe tra il 1700 e il 1900 una grande emigrazione di casari e agricoltori in tutto il mondo. Molti tornarono e riportarono in patria la loro esperienza. Dominik Flammer, scrittore che ha presentato la storia del formaggio Svizzero nel suo libro “Schweizer Käse”, ci racconta di questo scambio attraverso le frontiere, e ci porta formaggi Svizzeri praticamente sconosciuti, dai più diversi cantoni.

ORE 17.00 UHR URSULA HEINZELMANN

MEIN NORD IST DEIN SÜD

IL MIO NORD E’ IL TUO SUD

Käse aus dem deutschen Norden, südlich von Dänemark, mit Lemberger, Rotwein aus dem Süden Deutschlands, nördlich der Alpen. Trockene Lemberger von Rainer Schnaitmann, Jochen Beurer und Moritz Haidle, Käse von Höfen aus Schleswig-Holstein, wo sich seit den Pioniertagen von Hof Backensholz Anfang der 1990er sehr viel tut, wie im Mai 2019 die Premiere der „De Kees“ demonstrierte, dem ersten Hamburger Käsemarkt. Mal was ganz anderes, lasst euch vom Norden verführen!

Lasciatevi sedurre dal Nord! Formaggi dal nord della Germania a sud della Danimarca abbinati a un vino sconosciuto in Italia, il Lemberger, prodotto nel sud della Germania, il nord delle Alpi. Viticoltori come Rainer Schnaitmann, Jochen Beuerer e Moritz Handle producono vini molto interessanti. Formaggi dai Masi della Schleswig-Holstein, dove dai pionieristici giorni dei primi anni novanta del secolo scorso al maso Backensholz sono stati fatti molti progressi e tanti nuovi eccellenti prodotti. La prova ne è stata il successo ottenuto nel Maggio 2019 alla prima edizione di "De Kees" ad Amburgo.

SAMSTAG - SABATO 14.03.2020

ORE 10.30 UHR URSULA HEINZELMANN

BIODYN-KÄSE UND PINOT AUS RHEINHESSEN - MIT ALLEN SINNEN CON TUTTI I SENSI



Spätburgunder aus Rheinhessen, von schlank bis üppig, und Biodyn-Käse von weich bis hart.

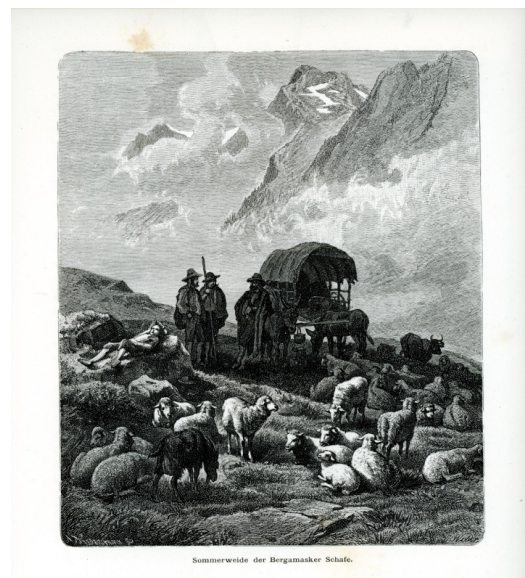
Spätburgunder aus Rheinhessen, der Traumfabrik des deutschen Weins der Gegenwart, bietet eine enorme organoleptischen Bandbreite und sind auch stets von einer duftig-verführerischen Sinnlichkeit bestimmt. Um alle Sinne - und den Verstand - geht es auch bei den Käsen, die ausnahmslos von biodynamischen Höfen wie dem Dottenfelder Hof, der Lehmühle und dem Hof Marienhöhe stammen.

Spätburgunder (pinot nero) della Renania, da sottile a opulento, in abbinamento a formaggi biodinamici, dalla pasta morbida fino alla pasta dura. La Renania, fabbrica dei migliori vini tedeschi contemporanei, è conosciuta più che altro per i suoi Riesling, ma anche i suoi Spätburgunder offrono una complessità organolettica sorprendente, sempre pervasi da note seducenti e sensuali. I nostri sensi saranno ugualmente stimolati dai formaggi dei masi Dottenfelder, Lehmühle e Marienhöhe, tutti esclusivamente biodinamici.

ORE 13.00 UHR DOMINIK FLAMMER

SCHAFSKÄSE AUS DEN ALPEN PECORINI DELLE ALPI

Schafsalpen nennen die Schweizer all jene Gegenden, die seit Jahrhunderten für die Beweidung von Schafen freigehalten werden. Insbesondere in Graubünden und der Innerschweiz werden noch Schafe über den Sommer auf die Alp getrieben und leben bis heute die Schafskäsetraditionen in den Schweizer Alpkäsereien fort. Vom Camembrebis (einer Art Camembert aus Schafsmilch), über den extraharten «Schäfli» bis zum «Blauen Schaf» ist die Vielfalt an Käsen aus der fetthaltigen und würzigen Milch der Alpschafe nicht nur gross, sondern zeugt auch vom grossen Können einiger aussergewöhnlicher Schweizer Käsekünstler.



Sommerweide der Bergamasker Schafe.

Gli svizzeri chiamano malghe da pecore, quei luoghi da secoli riservati al pascolo degli ovini. Specialmente nel cantone dei Grigioni e nella Svizzera centrale questo avviene ancora, e negli alpeggi il latte delle pecore viene lavorato oggi secondo gli antichi saperi e tradizioni.

Dal "Camembres" (una specie di Camembert fatto di latte di pecora), attraverso il «Schäfler», una pasta dura, fino al «Blauen Schaf», un erborinato, abbiamo esempio della bravura di alcuni veri Artisti Casari, capaci di estrarre dal ricco e speziato latte di pecora formaggi che dimostrano la varietà di sapori e aromi che si possono ottenere dal latte ovino di alta montagna.

ORE 15.00 UHR ARMANDO GAMBERA

CASTELMAGNO MEETS BAROLO

Castelmagno und Barolo, zwei der wirklich ganz großen Lebensmittelprodukte, die zusammen ein Paar der Superlative bilden. Der kaum noch zu findende Alp-Castelmagno, der nur von Mai bis Oktober von Des Martin hergestellt wird, kommt von der Alpe di Valliera auf 1500 m.ü.M., wo er auch bis zur Reife gelagert und verfeinert wird. Wir probieren diesen einzigartigen Käse in verschiedenen Reifegraden und verkosten dazu den berühmten Barolo aus La Morra.

Castelmagno e Barolo, due campioni dell'eccellenza gastronomica, formano una coppia veramente superlativa. L'introvabile Castelmagno d'Alpeggio, etichetta verde, prodotto solo d'estate da vacche di razza piemontese è quello dei Des Martin, fatto sull'Alpe di Valliera in Valle Grana nella Provincia di Cuneo e stagionato in loco a 1500 metri per creare questo singolare prodotto. Lo assaggiamo in diverse stagionature abbinato al famoso Barolo di La Morra.

ORE 17.00 UHR MARCELLA DE VITA

REISE INS „VULKANISCHE“ HERZ FRANKREICHS: DIE GROSSEN DER AUVERGNE VIAGGIO AL CENTRO DELLA FRANCIA: AUVERGNE, "VULCANICA" TERRA DI FORMAGGI



Die Käse- und Delikatessenregion Auvergne liegt im Zentralmassiv Frankreichs. Dieses vegetationsreiche, vulkanische Berggebiet ist durch seine Thermalquellen, seine Mineralwasser und seine Käseproduktion bekannt. Ein Viertel aller französischen Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung werden in der Auvergne hergestellt! Darunter sind Käse wie der Cantal, der St. Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert und der Salers. Aber wir entdecken und

probieren natürlich auch den einen oder anderen „Unbekannten“ aus der Region.

Faremo un viaggio in Francia, nella bellissima regione dell' Auvergne, terra di formaggi e golosità! L'Auvergne è una regione verde nel cuore della Francia, nota per lo straordinario massiccio vulcanico, le stazioni termali e le sorgenti, ma anche per il suo ricco patrimonio caseario (praticamente un quarto dell'intera produzione francese Doc) che comprende i formaggi conosciuti come Cantal, St. Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert e Salers, ma anche qualche sconosciuto che andremo ad assaggiare e scoprire insieme in questo percorso di degustazione



SONNTAG – DOMENICA 15.03.2020

ORE 11.00 UHR VALENTINA BERGAMIN

GIRO D'ITALIA IN FÜNF ETAPPEN

GIRO D'ITALIA IN CINQUE TAPPE

Die soeben zur besten Käse-Verkosterin der ONAF (nationale Organisation für Käse-Sommeliers in Italien) gekürte Valentina Bergamin aus Mailand hat für uns Leckerbissen für diese Degustation aus verschiedenen Regionen Italiens zusammengetragen. Alles Käse, welche durch Kultur, Geschichte und sensorielle Emotionen und Qualität herausragen. Lasst euch auf einen „Giro d'Italia des Genusses mitnehmen.



il migliore, anzi la migliore assaggiatrice di formaggi d'Italia del concorso ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi) selezionerà per noi alcuni formaggi rappresentativi delle provincie e delle regioni d'Italia. Fatevi sorprendere da questa selezione che spiccherà per cultura, storia e rappresentatività, senza tralasciare sapore ed emozione sensoriale. Un inedito "Giro d'Italia" con una guida eccezionale. Una gran fondo del sapore.

ORE 13.00 UHR ARMANDO GAMBERA

PIEMONTE VON 1000 BIS 2800m.ü.M.

PIEMONTE DAI 1000 AI 2800 mslm

In dieser ungewöhnlichen Verkostung „wandern“ wir über verschiedene einzigartige Piemonteser Almen. Beginnen beim „Alp-Nostrale“ auf 1000 m.ü.M., ziehen weiter zum unglaublichen Castelmagno von Roberta Colombera, von der Alp Valanghe auf 2100 m.ü.M. (Die Milch für diese geschmacklich außerordentlichen Käse stammt ausschließlich von Kühen der Piemonteser Rinderrasse.) Und dann zur Sola, aus Schaf und Ziegenmilch herstellt von den wissenden Händen Maddalena De Giorgi's. Schließlich erklimmen wir den Höhepunkt der Degustation, es geht hinauf zum berühmte Bettelmatt, allein schon für sich eine Legende, in diesem Fall in außergewöhnlicher Höhe (auf 2.800m.ü.M.) produziert.

Assaggiamo cinque formaggi delleAlpi piemontesi. Il Nostrale d'Alpe prodotto a 1000 m.s.l.m., il Castelmagno che Roberta Colombero ha prodotto nell'estate 2019 sull'Alpe Valanghe, 2100 metri di quota a Marmora nell'alta valle Macra (CN), solo con latte vaccino da razza piemontese. Prodotti singolari (ancora) introvabili fuori dal Piemonte. Poi la Sola di pecora e capra in diverse stagionature, prodotta dalle sapienti mani di Maddalena De Giorgi sull'Alpe Vagliotta, 2000 metri circa a Valdieri in Valle Gesso (CN), per terminare con il notissimo Bettelmatt dagli alpeggi più alto della Val d'Ossola, a 2800 metri di quota.

ORE 15.00 UHR ANDREA BOVO

**FRAUENHÄNDE – GENIALE ZIEGENKÄSE
MANI DI FATA – LATTE DI CAPRA**

Die schneeweiße Ziegenmilch hat viele Facetten. Dieses außergewöhnliche Tier gibt eine ebensolche Milch aus der einzigartige Frauen, deren Ziegenkäse wir verkosten fantastische Käse machen. Mit oder ohne tierischem Lab, aus Südtirol und dem Rest der Welt. Zum Beispiel Agitu aus Äthiopien oder Marlen, die einen Ziegengraukäse kreiert hat. Eine Degustation, die auch zeigt, wie wichtig die Arbeit der Frauen in der Landwirtschaft ist. Und für alle, die „ich mag keinen Ziegenkäse“ jemals in den Mund genommen haben...Sie und Ihre Geschmacksnerven werden sich wundern!



Il latte di capra, bianco come la neve, possiede mille sfaccettature. Questo animale straordinario ci dona un latte veramente straordinario, dal quale donne ancora più straordinarie producono i formaggi che assaggeremo. Con o senza caglio animale, dal Sudtirolo o dal resto del mondo. Per esempio l'etiopese Agitu oppure la sudtirolese Marlen che ha creato un Graukäse di capra. Una degustazione che ci dimostrerà quanto è importante il lavoro femminile in agricoltura. E per tutti quelli che dicono "a me non piace il formaggio di capra" un'occasione per ricredersi.

Anmeldung / prenotazione & Info: karinhuber@dnet.it - Tel 335 7036533

Unkostenbeitrag/Contributo spese:

€ 10,00 Mitglieder / soci Slow Food, ONAF, SKV, HGV, TV
€ 15,00 andere/amici

