**Domenica 28 Luglio, Cerano d’Intelvi , ore 7**



|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Simona\Pictures\SAM_0188.JPG | **Nella storica Latteria Turnaria del 1896,**  **Walter Zanotta, casaro, trasforma il latte in**  **Casoretta ed il siero in ricotta.** |

*Casoretta P.A.T., latte vaccino crudo , parzialmente scremato, prodotto tutto l’anno, stagionato almeno 1 mese, è tipico della Valle d’Intelvi. Il formaggio è inserito nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali riconosciuti dalla Regione Lombardia.*

Durante una pausa della lavorazione, alcuni assaggi:

Casoretta

Formaggella stagionata

Ricotta con miele di tiglio e di castagno di Agape

Focaccia

Acqua di fonte

**Ore 11** – Intervento del Dott. Gandola, sindaco di Cerano d’Intelvi, per illustrare le peculiarità agrarie e casearie della Valle d’Intelvi.

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.comune.ceranodintelvi.co.it/public/editor/immagini/Logo.JPG | **Visita del Museo del Latte e proiezione del documentario “Com’eravamo”.** |

**Ore 12** – Possibilità di acquistare i formaggi di Walter Zanotta, presso il punto vendita

**Ore 12.30** circa , in terrazza coperta, buffet freddo:

Focaccia con verdure

Salumi assortiti cotti e crudi

Vino bianco e rosso

Pane, acqua della fonte

costo della partecipazione € 15 tutto incluso

E’ richiesta la prenotazione entro il 20 luglio 2019 a

Simonetta Cortella – [cort.simona@virgilio.it](mailto:cort.simona@virgilio.it) 3394397971