



## CHEESE EXPERIENCE PROGRAMME

### DOMENICA 10 APRILE / SUNDAY 10<sup>th</sup> APRIL

10.30 – 11.30 **I cinque sensi e i formaggi: avviciniamoci alle tecniche di degustazione** / The five senses and cheese: first approach to cheese tasting techniques

12.00 – 13.00 **Grandi prodotti da grandi animali: i formaggi di vacca e di bufala a confronto** / Great products from great animals: comparison of cow and buffalo cheese

14.00 – 15.00 **Formaggi ricchi da pascoli poveri: scopriamo le differenze fra i prodotti di capra e quelli di pecora** / Rich cheeses from poor pastures: discovering the differences between goat and sheep products

15.30 – 16.30 **Come fare perché vengano bene: alcuni segreti per una corretta caseificazione** / What to do for success: some secrets for successful cheese-making

### LUNEDI' 11 APRILE / MONDAY 10<sup>th</sup> APRIL

10.30 – 11.30 **I formaggi a Denominazione di Origine Protetta: cosa sono e cosa ci garantiscono** / Cheeses with Protected Designation of Origin: What are they and what do they ensure

12.00 – 13.00 **Le "verità nascoste": i formaggi e la corretta alimentazione** / "Hidden truths": cheese and correct nutrition

14.00 – 15.00 **Bianco, rosso o bollicine: ogni formaggio ha il suo vino** / White, red or sparkling: every cheese has its own wine

15.30 – 16.30 **Birra e formaggi: un mondo di emozioni** / Beer and cheese: a world of emotions

### MARTEDI' 12 APRILE / TUESDAY 12<sup>th</sup> APRIL

10.30 – 11.30 **I cinque sensi e i formaggi: avviciniamoci alle tecniche di degustazione** / The five senses and cheese: first approach to cheese tasting techniques

12.00 – 13.00 **Grandi prodotti da grandi animali: i formaggi di vacca e di bufala a confronto** / Great products from great animals: comparison of cow and buffalo cheese

14.00 – 15.00 **Formaggi ricchi da pascoli poveri: scopriamo le differenze fra i prodotti di capra e quelli di pecora** / Rich cheeses from poor pastures: discovering the differences between goat and sheep products

15.30 – 16.30 **Come fare perché vengano bene: alcuni segreti per una corretta caseificazione / What to do for success: some secrets for successful cheese-making**

**MERCOLEDI' 13 APRILE / WEDNESDAY 13<sup>th</sup> APRIL**

10.30 – 11.30 **I formaggi a Denominazione di Origine Protetta: cosa sono e cosa ci garantiscono / Cheeses with Protected Designation of Origin: What are they and what do they ensure**

12.00 – 13.00 **Le “verità nascoste”: i formaggi e la corretta alimentazione / "Hidden truths": cheese and correct nutrition**

14.00 – 15.00 **Bianco, rosso o bollicine: ogni formaggio ha il suo vino / White, red or sparkling: every cheese has its own wine**

15.30 – 16.30 **Birra e formaggi: un mondo di emozioni / Beer and cheese: a world of emotions**