



I produttori al festival:

DE' MAGI

Castiglion Fiorentino AR
www.demagi.it

DOLCI PIERLUIGI

Sant'Omobono Terme BG
www.dagigi-formaggi.com

LA CASEARIA CARPENEDO

Camalò di Povegliano TV
www.lacasearia.com

BEPPINO OCCELLI

Farigliano CN
www.occelli.it

PERENZIN LATTERIA

Bagnolo TV
www.perenzin.com

PEZZETTA

Fagagna UD
www.pezzetta.it

VALSANA

Santa Lucia di Piave TV
www.valsana.it

Con la partecipazione di
BIBANESI • LAZZARIS • 32 VIA DEI BIRRAI
ANTIGA delizie alimentari • SENGA



festival ^{DEL}
**FORMAGGIO
UBRIACATO**

Tutte le sfumature del formaggio ubriacato raccontate da prestigiosi produttori, laboratori didattici per bambini, degustazioni guidate.

Il festival, promosso dall'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia, si inserisce tra gli eventi dedicati a *Conegliano-Valdobbiadene, Capitale della Cultura Enologica europea 2016*. Momento culminante sarà il convegno di domenica 29 maggio, che vanta tra i relatori mastri affinatori, docenti universitari e giornalisti di spicco.

#festivalubriacato



il festival si svolgerà presso

PER

il ristorante della
latteria perenzin

sede dell'AIAC



via Cervano 77/D
S. Pietro di Feletto (TV) - tel. 0438 21355
www.accademiacasearia.com
per@perenzin.com

evento



Comune di
S. Pietro di Feletto



Pro Loco di
S. Pietro di Feletto



Bianca e Volta
arti grafiche e multimediali
www.biancaevolta.it

life in



festival ^{DEL}
**FORMAGGIO
UBRIACATO**

ASSAGGI CON I PRODUTTORI CONVEGNO
LABORATORI PER BAMBINI DEGUSTAZIONI GUIDATE

28 · 29
MAGGIO 2016
SAN PIETRO DIFELETTO TV

INGRESSO LIBERO

**Sabato 28
e domenica 29**

dalle ore 10.00 alle ore 19.00

ASSAGGI CON I PRODUTTORI

De' Magi Toscana. Sperimentazione e studio di processi per trasmettere aromi e gusti unici.

Pierluigi Dolci Lombardia. Piccolo ed innovativo affinatore di formaggi.

La Casearia Carpenedo Veneto. Interpreta l'affinamento con grande cura e passione. Ha fatto la storia del formaggio ubriacato.

Beppino Ocelli Piemonte. L'eccellenza delle tradizioni casearie piemontesi abbinata alla grande creatività.

Perenzin Latteria Veneto. Storico caseificio caratterizzato dalla costante ricerca e raffinata innovazione casearia.

Pezzetta Friuli Venezia Giulia. Stagionatori e produttori friulani interpretano la tradizione con eleganti affinamenti.

Valsana Veneto. Ricerca, selezione e distribuisce formaggi, salumi e altre ricercate specialità italiane e straniere.

Nelle due giornate

il ristorante proporrà sfiziosi
MENU A TEMA

MAR 31 MAGGIO

Serata conclusiva, con i formaggi del Festival abbinati ai vini di collina, alla **15^a edizione "A TAVOLA CON I FORMAGGI"** presso la **45^a Mostra dei vini di collina Rua di Feletto**

**DOM 29
MAGGIO**

Ore 10.00 presso
**Sede Municipale
di San Pietro di Feletto**
Via Guglielmo Marconi, 3

tavola rotonda L'UBRIACATURA DEI FORMAGGI: DALL'ANTICA TRADIZIONE ALLA MODERNA INNOVAZIONE

Relatori:

Professor Alessandro Sensidoni
Università di Udine

Professor Ulderico Bernardi
Università Ca' Foscari di Venezia

Antonio Carpenedo
Affinatore

Renato Brancaleoni
ALMA School di Colorno

Terenzio Borga
Presidente Aprolav

Carlo Piccoli,
*Direttore Accademia
Internazionale
dell'Arte Casearia*

Moderatore
Claudio De Min
Il Gazzettino

**Sabato 28
LABORATORI**

Ore 15.00
**IL PICCOLO CASARO
Baby Academy**
Impariamo a fare il formaggio
Costo € 20,00
comprensivo di caciottina e gadget



Ore 16.30
**LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE
I BLU-BRIACHI**
Degustazione di formaggi
Blu ubriacati del Festival
guidata da Desideria Scilla,
Maestro Assaggiatore Onaf
Costo € 15,00



Ore 18.00
**LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE
GLI UBRIACATI DI VINO**
Degustazione di formaggi ubriacati
del Festival e vini abbinati
guidata da Desideria Scilla
e Alessandro Bandiera
Costo € 15,00

È CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE

Per info e prenotazioni:
Tel 0438 21355 per@perenzin.com

Sabato 28

dalle 19.30
**Musica Live
con Dj Set**

**Domenica 29
LABORATORI**

Ore 15.00
**IL PICCOLO CASARO
Baby Academy**
Impariamo a fare il formaggio
Costo € 20,00
comprensivo di caciottina e gadget



Ore 16.30
**LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE
GLI UBRIACATI INNOVATIVI**
Degustazione di formaggi ubriacati
del Festival, guidata da Fabio Guerra,
Maestro Assaggiatore Onaf
e giornalista ARGAV
Costo € 15,00



Ore 18.00
**LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE
GLI UBRIACATI INCONTRANO LA 32**
Degustazione di formaggi
ubriacati del Festival
abbinati alla birra 32 via dei Birrai
Costo € 15,00

Domenica 29

ore 15.00
Presentazione del Libro
"Caseus. Il grande libro dei
formaggi italiani"
di Renato Brancaleoni