



**Rocca Viscontea, Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG)
Sabato 22 ottobre 2016 ore 10.00**

Convegno e tavola rotonda : Arte di affinare

Noti affinatori ci racconteranno come trasformano un formaggio accuratamente selezionato sui luoghi di produzione in qualcosa di unico e sorprendente, introducendo variabili nella stagionatura, nei tempi e nelle tecniche, utilizzando ingredienti naturali che danno diverse aromaticità. Si parlerà dell'importanza dell'estetica, del gusto e del marketing dei formaggi da meditazione, oltre che della qualità del latte.

Obiettivo cercare di definire la categoria professionale degli affinatori, grazie anche alle esperienze dei seguenti professionisti del settore:

Vittorio Beltrami, Gastronomia Beltrami Cartoceto (PU)

Renato Brancaleoni, Fossa Dell'Abbondanza Roncofreddo (FC)

Antonio e Alessandro Carpenedo, la Casearia Camalò di Povegliano (TV)

Roberto Facchetti, Lavialattea di Gera d'Adda (BG)

Andrea Magi, Azienda De' Magi L'alchimia de' formaggi Castiglion Fiorentino (AR)

Carlo Piccoli, Latteria Perenzin San Pietro di Feletto (TV)

Interverranno inoltre:

Gianfranco Drigo, Coldiretti Bergamo

Daniele Bassi, componente Commissione Tecnica Scientifica Onaf

Moderatore Grazia Mercalli, delegato Onaf Bergamo

Sponsor :

