

ONAF Delegazione di Bergamo, con il Patrocinio del Comune di Romano di Lombardia,  
ha il piacere di invitarVi all'incontro



## *Dove il formaggio si chiama tyri*

giovedì 28 giugno 2018 ore 20.30

Rocca viscontea – Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG)



Terra aspra e difficile, di pastori e di greggi, la Grecia conta su una grande varietà di formaggi, che si distinguono per complessità di lavorazione e originalità tecnologiche, molti di quali di origine antichissima: non a caso il termine formaggio deriva dal greco “formos”, il canestro intrecciato descritto anche nell’Odissea, utilizzato dal “casaro” Polifemo per fare sgrondare la cagliata.

Alla scoperta del sorprendente mondo dei formaggi greci ci guiderà il **Prof. Augusto Enrico Semprini**, proponendo la degustazione di alcune di queste varietà casearie:

**FETA DOP** (a latte ovino o misto a caprino, a pasta semidura e bianchissima, conservato in salamoia, di breve stagionatura)

**GRAVIERA KRITIS DOP** (a latte ovino e caprino, a pasta dura, di media stagionatura)

**KASSERI DOP** (a latte ovino eventualmente misto a caprino, a pasta filata, di breve o media stagionatura)

**KEFALOTIRI** (a latte ovino o misto ovino e caprino, a pasta dura, di media stagionatura)

**MANOURI DOP** (prodotto con siero di latte ovino e caprino con aggiunta di latte/panna, a pasta molle, di breve stagionatura)

**MIZITHRA** (prodotto con latte e siero di latte ovino e/o caprino, a pasta molle, di breve stagionatura)

La quota per contributo spese è di 20 Euro a persona. Iscrizioni entro il 25 giugno 2018 direttamente sul sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it) oppure con email a [bergamo@onaf.it](mailto:bergamo@onaf.it) o sms al 3392334029, indicando nome, cognome, numero di telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili.

La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

I formaggi in degustazione potrebbero variare in base a disponibilità.