

**FRANCIACORTA IN BIANCO 2004
LE ORE DEL FORMAGGIO**

SABATO 9 OTTOBRE 2004

ORE 10

Degustazione didattica per le scuole in collaborazione ONAF di Bs
GRANONE E RASPADURA – LODI

ORE 11

I Formaggi della Val Brembana
FORMAI DEL MUT – FRESCO E STAGIONATO- CONSORZIO
AGRI' - LATTERIA (CONSORZIO)
STRACHITUND - BELLOMETTI
CAPRINO – MORALI (CONSORZIO BIFFI)

ORE 12,30

I formaggi del Trentino
TOSELA – CASEIFICIO DEL PRIMIERO
NOSTRANO – CASEIFICIO DEL PRIMIERO
SPRESSA DI RONCONE – I SAPORI DELLA VALLE DEL CHIESE
FORMAGGELLA DELLA VALLE DEL CHIESE – I SAPORI DELLA VALLE DEL CHIESE

ORE 14,30

Stupore del gusto
FORMAGGI E MOSTARDE DI CREMONA E MANTOVA

ORE 16,00

I formaggi sardi
SARDA FORMAGGI
PODDA
S.I.S. SARDINYA

ORE 17,30

Erborinati a confronto
GORGONZOLA – CONSORZIO
GUTTUS – LA PARRINA
MURIANENGO – COMUNE SAUZE D'OULX

ORE 18,30

I FORMAGGI E OLIO DI MONTEFIORE CONCA

DOMENICA 10 OTTOBRE 2004

ORE 10,30

LE NOVE DOP SVIZZERE IN ABBINAMENTO

ORE 12

I FORMAGGI DELLA SICILIA – ENNA
I FORMAGGI DELLA PUGLIA – AZ.AGR.SALECCHIA

ORE 14,30

I FORMAGGI D'ALPE – SOC.AGR.DEL MOESANO

ORE 16,00

I nobili bresciani
BAGOSS –COM.MONTANA VALLE SABBIA PARTECIPA DOTT.SUTTINI
TOMBEA – MAGASA
NOSTRANO VALLE TROMPIA – COMUNITA' MONTANA
SILTER – CISSVA

ORE 17,00

I FORMAGGI E VINI DELLA CALABRIA

ORE 18,00

Lo stupore del gusto
FORMAGGI MOSTRADE DI CREMONA E MANTOVA

Franciacorta in Bianco

Castegnato, 8-10 ottobre 2004

Venerdì 8 ottobre

Ore 18.30: **Inaugurazione della rassegna**
Giuseppe Orizio, sindaco del Comune di Castegnato
Claudio Andreoli, assessore alle Attività Produttive del Comune di Castegnato
Mariastella Gelmini, assessore all'Agricoltura della Provincia di Brescia
Viviana Beccalossi, assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia
Mario Scotti, assessore Commercio, Fiere e Mercati della Regione Lombardia

Apertura degli spazi espositivi dalle ore 20.00 alle ore 23.00

ore 20.30: Recital: ***Una storia, poco seria, del formaggio***

ore 21.30: Buffet su invito

Sabato 9 ottobre

Apertura degli spazi espositivi dalle ore 10.00 alle ore 22.00

Ore 10.00 Convegno: ***I prodotti lattiero caseari: rintracciabilità, qualità e sicurezza alimentare***

Intervengono:

..., Assessorato Agricoltura della Regione Lombardia
Mariastella Gelmini, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Brescia
Fausto Cavalli, Associazione Provinciale Allevatori di Brescia
Paolo Daminelli e Guido Finazzi, dipartimento alimenti e sicurezza alimentare dell'Istituto Zooprofilattico di Brescia
Paolo Machiavelli, Centrale del Latte di Brescia
Gigi Prestini e Giuseppe Ziliani, Caseificio Gervasina di S.Gervasio (BS)
Walter Castelberg, Ufficio per l'Economia ed il Turismo dei Grigioni
Giulio Battisti, Unione Provinciale Consumatori

Modera:

Ezio Lodetti, direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico di Brescia

Ore 15.00 Convegno: ***Dalla riconquista delle proprie malghe al marchio di tutela***
Franco Nicoli Cristiani, assessore alla Qualità dell'Ambiente della Regione

Lombardia

Laura Zanetti, Libera Associazione Malghesi e Pastori del Lagorai
Pietro Nervi, Università di Trento

a seguire degustazione dei formaggi d'Alpe dei Logorai

Ore 17.00 Convegno: ***Latte crudo a colazione***
..., tecnologo alimentare
Paolo Baronchelli, Azienda Agricola Baronchelli
a seguire degustazione comparata latte crudo e latte pastorizzato

Ore 18.30 Convegno: ***Squacquerone ... una novità antica***
Gianni Romani, tecnologo alimentare
Donato Miccolis, consulente marketing e vendite
a seguire degustazione dello Squacquerone
del Caseificio Comellini di Castel San Pietro Terme (BO)

Ore 21.00 ***Emozioni in tavola, musiche e parole con:***
Andrea Cassarà, medaglia d'oro e di bronzo alle Olimpiadi di Atene
..., esperto nutrizionista
?Piscini/Massari, ristoratore
Cinzia Dall'Aera, assessore all'Agricoltura della Provincia Regionale di Enna
Charlie Cinelli, cantautore dialettale
conducono le gemelle *Laura e Silvia Squizzato*

Domenica 10 ottobre

Apertura degli spazi espositivi dalle ore 10.00 alle ore 20.00

- Ore 10.00 Convegno: ***Un progetto a sostegno dei piccoli caseifici a latte crudo attuato in tre Comunità Montane***
Giulio Loglio, assessore all'Ecologia del Comune di Casazza (BG)
Claudio Cagioni, direttore dell'Associazione Provinciale Allevatori di Bergamo
Angelo Casali, titolare di un caseificio posto in zona montana
a seguire degustazione di formaggi del Monte Bronzone
- Ore 18.00 Convegno: ***Mieli e mostarde nemici dei crü caseari?***
Germano Morina, ristoratore - L'Ostu dij Baloss di Saluzzo (CN)
?Giorgio Audifreddi, produttore di formaggi caprini – Az. Agr. Lo Spazio Pui di ...
..., Camera di Commercio di Cremona
a seguire degustazione comparata

degustazioni guidate a cura dell'ONAF e dell'Ente Vini di Brescia
Tour mondo ikaro
Buffet e piatti a cura del cfp
Ristoratori e menù
Dimostrazione mungitura asine Azienda Agricola Monte Baducco
Banda musicale