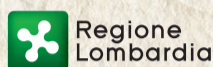


FESTIVAL DELLA BIODIVERSITÀ OROBICA

19 - 20 Settembre 2015 - Agriturismo Ferdy - Lenna (BG)

Con il patrocinio di:



PARCO DELLE OROBIE BERGAMASCHE



In collaborazione:



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI FORMAGGI DI CAPRA OROBICA



ASSOCIAZIONE BRUNA ALPINA ORIGINALE

Formaggi
Principi
delle Orobie



Ferdy



Sabato 19 settembre

- 8.00 Dimostrazione mungitura di Bruna Alpina originale a mano e all'aperto.
9.00 Lavorazione Formai de Mut in un "calec" (tipica caseificio mobile d'alpeggio).
9.00 - 17.30 Macinatura artigianale a pietra, farina di Mais integrale di ibridi di Mais nobili selezionati e coltivati nelle campagne bergamasche. FAI Mulino di Bàresi - "Associazione Maurizio Gervasoni" Onlus.
10.00 - 12.00 Attività didattica "Dal latte al formaggio": mungitura didattica Capra Orobica e lavorazione "Roviola orobica". Degustazione formaggi di Capra Orobica (Roviola, Matüscin, Formagit) e Bitto Storico (latte misto, con percentuale di latte di Capra Orobica).
10.00 - 12.00 Attività didattica, coltivazione e macinazione dei Mais antichi autoctoni.
11.00 - 12.30 Convegno della Biodiversità orobica animale e vegetale (Capra Orobica, Bruna Alpina originale, Mais antichi).
dalle 11.00 Per tutta la giornata pranzo degustativo itinerante, Formaggi e salumi di Capra Orobica e Bruna Alpina originale, Polenta Taragna Orobica e Polente, cibi con Mais antichi autoctoni.
14.30 - 16.30 Attività didattica "Dal latte al formaggio": mungitura didattica Bruna Alpina originale e lavorazione "Stracchino di Bruna Alpina originale".
14.30 - 16.30 Attività didattica della biodiversità dei Mais, analisi sensoriale delle farine e polente di varietà antiche e tradizionali di Mais.
16.30 Dimostrazione mungitura di Bruna Alpina originale a mano e all'aperto.
17.30 Lavorazione Bitto Storico in un "Calec" (tipica caseificio mobile d'alpeggio).

Domenica 20 settembre

- dalle 9.00 **Campionato mondiale mungitura a mano.**
9.00 - 13.00 Macinatura artigianale a pietra, farina di Mais integrale di ibridi di Mais nobili selezionati e coltivati nelle campagne bergamasche. FAI Mulino di Bàresi - "Associazione Maurizio Gervasoni" Onlus.
dalle 11.00 Per tutta la giornata pranzo degustativo itinerante, Formaggi Principi della Orobie, Polenta Taragna Orobica e Polente, cibi con Mais antichi autoctoni - Salumi di Capra Orobica e Bruna Alpina originale.
13.00 Premiazioni del Campionato del mondo di mungitura a mano.

Navetta bus

Dalle ore 8.00 fino a fine eventi servizio bus navetta "Zani Viaggi" gratuito continuo parcheggi, area industriale di Lenna - Agriturismo Ferdy.



Evento organizzato da:

Associazione San Matteo "Le Tre Signorie" - Branzi (BG)

Segreteria organizzativa: Via Roma 6 - 24010 BRANZI (Bergamo) Italia - www.campionatomondialelungitura.it

Contatti: campionatomungitura@gmail.com - Tel. +39.338.2571965 / +39.347.9956383 / +39 (0)345.71074