



I SEMINARI DI FORMAGGIO IN VILLA '23

15 - 16 - 17 aprile 2023

A cura di



Il Programma

Ingresso Gratuito su prenotazione.

Le prenotazioni per assistere ai Seminari si effettuano on line.

I Seminari si svolgono nei locali di PALAZZO PRETORIO Via G. Marconi, 30 Cittadella

Prenotazione GRATUITA online

Tutti gli incontri saranno diffusi in diretta sui social della manifestazione.

Sabato 15 aprile '23 ore 10:30

Toniolo Casearia presenta

Vero Morlacco

L'origine e la storia di un prodotto unico

Sulle tracce del formaggio di Toniolo, fra racconti, mitologia e verità. Attraverso mari e montagne, luoghi incerti, misteri e uomini. Il Vero Morlacco del Grappa raccontato da Mauro Toniolo, che l'ha portato in tutta Italia e ne ha riscoperto le vere e antiche origini, e Gianni Raccanello, che del Grappa conosce ogni angolo e che produce il Morlacco del Grappa, come un tempo, nella sua malga.

A cura di Mauro Toniolo

Ingresso gratuito con prenotazione

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 119*

Sabato 15 aprile '23 ore 15:30

ARAV Associazione Allevatori del Veneto presenta

Lavoriamo quotidianamente per un latte migliore

Il legame tra gli allevamenti e i formaggi è imprescindibile se si vogliono fare prodotti di qualità e che raccontano i luoghi e le tradizioni. L'Associazione Regionale degli Allevatori del Veneto (ARAV) è da tempo immemore che aiuta i suoi associati ad essere migliori

Moderatore: Alessandro Fantini - Direttore di Ruminantia

Intervengono:

- Floriano De Franceschi Presidente ARAV
- Roberta Turato - ARAV
- Raimondo Del Pra - ARAV

Ingresso gratuito con prenotazione

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 120*

Domenica 16 aprile '23 ore 10:30

Il turismo del formaggio ed il progetto Open Day

Gli estimatori dei formaggi d'arte amano anche visitare i caseifici dove vengono prodotti, sentire raccontare la storia delle loro creazioni e del contesto nel quale sono immersi. Il turismo del formaggio è un'esperienza a tutto tondo e in questo seminario si parlerà di chi li organizza e di nuovi progetti.

Moderatore: Alessandro Fantini - Direttore di Ruminantia

Intervengono

- Eros Scarafoni: allevatore e casaro e Presidente dell'Associazione "Rete del Turismo Caseario".
- Renato Brancaleoni - Affinatore "Fossa dell'Abbondanza" FC
- Luca Olivan - Direttore di Guru Comunicazione
- David Sterchele - CONFCOMMERCIO Vicenza, per l'esperienza di Made in Malga

Ingresso gratuito con prenotazione

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 121*

Domenica 16 aprile '23 ore 15:30

Ruminantia presenta

Domus Casei: il luogo dove caseifici, ristoratori e pubblico si incontrano per condividere una comune passione

La rubrica Domus Casei, della rivista digitale Ruminantia, è un luogo dove si sviluppa la cultura dei prodotti del latte, dal campo alla tavola. In questo seminario verrà presentato il progetto "Il carrello dei formaggi" per promuovere l'ingresso dei formaggi nella ristorazione e il portale "Formaggi & Caseifici" IL VIAGGIO NEL FORMAGGIO ITALIANO dove scoprire un territorio attraverso la cultura casearia.

Moderatore: Alessandro Fantini - Direttore di Ruminantia

Intervengono

- Roberta Terrigno - Coordinatrice di Domus Casei
- Riccardo Cavalieri di Muvia

Ingresso gratuito con prenotazione

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 122*

Lunedì 17 aprile '23 ore 10:30

Aggiungi un formaggio a tavola

Il ruolo del formaggio a tavola. Come avvenne per il vino è necessario che i formaggi entrino nel menù della ristorazione e nasca la cultura di saperli presentare e abbinare con sapienza. Questo crea indubbi vantaggi ai caseifici, ai ristoranti e ai buongustai.

Moderatore: Alessandro Fantini - Direttore di Ruminantia

Intervengono

- Roberta Terrigno - Coordinatrice di Domus Casei
- Ivano Maero – Ristoratore, “La Torre” CN Premio Miglior carrello dei formaggi d’Italia
- Enzo Penacio – Ristoratore, “Locanda Penaceto” VI
- Alessia Cipolla – Il formaggio nei menù del passato e del presente. www.lacostruzionedelgusto.it
- Matteo Veschetti – Casaro del Caseificio San Faustino

Ingresso gratuito con prenotazione

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 123*

Lunedì 17 aprile '23 ore 15:30

Alessia Cipolla presenta

Il formaggio nei menu d’epoca

Secondo l’impostazione della cucina classica ottocentesca il formaggio era considerato una vera e propria portata e veniva inserita nel servizio dei dessert, al termine del menu. E oggi qual è il suo ruolo all’interno del menu contemporaneo?

I menu:

- Come sono nati e il loro schema;
- La posizione del formaggio nei menu;
- Il servizio contemporaneo del formaggio: quali prospettive?

Ingresso gratuito con prenotazione

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 124*

Chi è Alessia Cipolla

Architetto e fondatrice dello Studio Archipass a Milano, sommelier AIS, maestra assaggiatrice salumi ONAS, appassionata di formaggio e olio. Nel 2009 fonda il gruppo di lavoro La Costruzione del Gusto, diventata nel 2022 una società con base a Treviso che sviluppa progetti e oggetti dedicati al mondo del gusto, della tavola e dell’ospitalità.

www.lacostruzionedelgusto.it

I Seminari si svolgono nei locali di

PALAZZO PRETORIO Via G. Marconi, 30 Cittadella

(vicino a Porta Treviso)

La durata dei Seminari è di 60 - 90 minuti.

Per informazioni

Segreteria Guru Comunicazione
segreteria@gurucomunicazione.it

