



Co-funded by the COSME programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This communication reflects the views only of the author, and the Commission cannot
be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

COMUNICATO STAMPA

A Perugia il 26 e il 27 novembre "Cheese Fest": il primo festival europeo dedicato ai formaggi.

Degustazioni, workshop, storie di produttori formaggi, abbinamenti con vino e birra, itinerari sensoriali e tanto altro al Cheese Fest di Perugia.

Si terrà il **26 e il 27 novembre** nel **centro storico di Perugia** il **primo festival europeo dedicato al formaggio**, uno dei prodotti enogastronomici più amati in Italia e all'estero. Dall'Umbria al Cilento passando per l'Abruzzo, la Spagna, Malta e la Bulgaria il Cheese Fest sarà un vero e proprio viaggio tra i formaggi e le storie di produttori nazionali ed europei.

Per due giorni **Piazza Matteotti, la Loggia dei Lanari e la Sala della Vaccara** saranno le location dove gli amanti del formaggio - grazie alle **degustazioni guidate, i workshop con gli esperti, gli abbinamenti di formaggi con vini e birre e gli itinerari di gusto**- potranno vivere un' **esperienza sensoriale unica**, che catturerà non soltanto **il palato, ma anche la vista, il tatto e tutti gli altri sensi**.

Il festival si aprirà sabato **26 novembre**, alle ore 9.00, in **Piazza Matteotti**, con la **mostra mercato Expo Cheese** che si potrà visitare fino alle ore **20.00**. A partire dalle ore 10.30, invece, nella **Loggia dei Lanari** sarà possibile degustare gratuitamente il **pane condito con l'oro verde dell'Umbria**. Saranno, invece, i produttori i protagonisti di **"Storie di generazioni e tradizioni"**. Dalle ore **11.00 alle 12.00**, infatti, nella **Sala della Vaccara**, diverse generazioni si confronteranno raccontando come gestiscono la loro impresa a cavallo fra tradizione e innovazione e si potranno ascoltare le **coinvolgenti storie di giovani imprenditori** che hanno **deciso di cambiare vita** e dedicarsi alla produzione di formaggio.

E ancora, sempre nella mattinata di sabato nella **Loggia dei Lanari**, il pubblico avrà l'occasione unica di degustare **gratuitamente formaggi provenienti dalla Spagna, da Malta e dalla Bulgaria** grazie a European TastyCheeseTour.

Come si affina il formaggio? E come si trasforma in un piatto gourmet? Lo spiegheranno e lo mostreranno al pubblico gli esperti durante il **workshop "Taglio e presentazione del formaggio"** che si terrà nella **Sala della Vaccara** alle ore 15.30. Una materia prima si può



Co-funded by the COSME programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This communication reflects the views only of the author, and the Commission cannot
be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

trasformare in una creazione unica e anche il **formaggio può diventare un'opera d'arte**. Un'opera d'arte che si potrà degustare durante l'evento **"Artigianato e Formaggi d'Arte"**.

Un vero e proprio viaggio alla scoperta di **Paestum e di tutte le zone archeologiche del Cilento attraverso prodotti caseari come la mozzarella di bufala e i vini** è quello promette **ArcheoCheese** alle 18.15 alla Loggia dei Lanari.

Il giorno seguente **domenica 27 novembre**, sempre in Piazza Matteotti, dalle 9.00 alle 20.00 sarà possibile visitare la mostra mercato **Expo Cheese** e degustare a partire dalle 10.30 il pane condito con l'oro verde dell'Umbria.

A partire dalle 11.00, invece, nella Sala della Vaccara i pastori racconteranno le **"Storie di transumanza"** e a seguire si ripercorreranno quelle strade attraverso la **degustazione degli ottimi prodotti del Forno d' Abruzzo abbinati col vino**. Nel pomeriggio, alle ore 15.30, nella Sala della Vaccara, si offriranno al pubblico piccoli consigli su come riconoscere un prodotto di qualità anche dalle etichette, mentre, a partire dalle 17.00 ci sarà una degustazione di vini e formaggi umbri.

L'evento è organizzato da **Superficie 8**, nell'ambito del progetto europeo **TastyCheeseTOUR**: progetto sostenuto dalla Regione Umbria in quanto in linea con gli obiettivi strategici regionali di sviluppo turistico delle aree rurali. L'iniziativa è patrocinata dal **Comune di Perugia**, da **Perugia Capitale Italiana dei Giovani 2016**, dall'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio (ONAF)**, dal **Centro di eccellenza per la Ricerca sulla Birra (CERB)**, dall'**Unione Nazionale dei Consumatori Umbria** e da **A.I.C.S Associazione Italiana Cultura e Sport**.

E' possibile accedere alle degustazioni pagando un biglietto del costo di **8,00 euro**. **Il ricavato sarà devoluto interamente alle popolazioni umbre colpite dall'ultimo sisma**.

Per prenotare le degustazioni- anche quella gratuita di formaggi europei "European TastyCheeseTour"- è necessario scrivere un'e-mail all'indirizzo comunicazione@superficie8.it o telefonare al numero 075- 5056985.

E' possibile scaricare l'intero programma visitando il sito web www.tasticheesetour.eu.

Perugia, 9/11/2016