



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.



Regione Umbria



Comune di Perugia



CAPITALE
GIOVANI
PERUGIA 2015



Camera di Commercio
Perugia



ASSOCHESE ITALIA
ASSOCIATION OF ITALIAN
CHEESE PRODUCERS



COLDIRETTI



agriturist



CERB



IPSSROA ASSISI



Perugia centro storico
26 - 27 novembre 2016

SUPERFICIE
creative solutions for people and business

Cheese Fest

Festival europeo dei formaggi

Degustazioni

Workshop

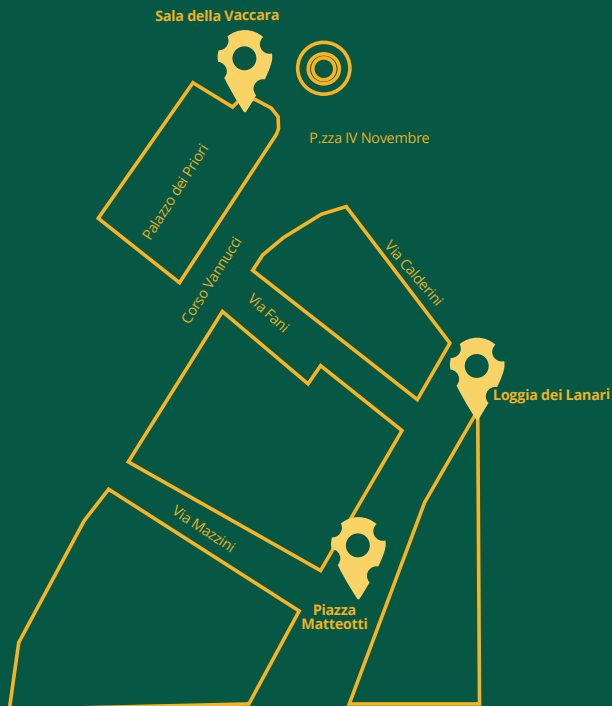
**Storie
di produttori**

Programma

**Abbinamenti
con vino e birra**

Itinerari del gusto

Arriva a Perugia il 26 e il 27 novembre **"Cheese Fest"**, il festival europeo dedicato ai formaggi. Degustazioni guidate, workshop, storie affascinanti, abbinamenti con vino e birra, itinerari sensoriali e tanto altro.



Per due giorni gli amanti del formaggio potranno vivere un'esperienza sensoriale unica, che catturerà non soltanto il palato, ma anche la vista, il tatto e tutti gli altri sensi.

Non perdere l'occasione di partecipare all'evento più Cheese che c'è!

Assicurati il posto alle degustazioni guidate telefonando al numero **075.5056985** o inviando un'e-mail all'indirizzo **comunicazione@superficie8.it** e ritira il tuo biglietto 15 minuti prima della degustazione.

Il costo delle degustazioni è di 8,00 euro.

Il ricavato sarà devoluto interamente alle popolazioni umbre colpite dall'ultimo sisma.

Espositori

Antica Salumeria Granieri Amato

Apicoltura Galli

Associazione Strada dei vini del Cantico

Associazione Strada del Sagrantino

Associazione Terre dell'Aglanicone/
Impronta Cilento

Azienda Agraria Castello Berniere

Azienda Agraria Monni Francesco
I formaggi del Pastore

Azienda Agraria Pietrocini Biagio
La perla del Tevere

Azienda Agricola di Luigi Cataldi Madonna

Azienda Agricola Di Porzio Domenico
Fattoria di Opagna

Azienda Agricola Schiavone Francesco e
Comitato Spontaneo Allevatori dell'Abruzzo
Ulteriore II

Azienda Agricola Zootechnica Caseificio
Tenuta Chirico

Azienda Zootechnica Gran Sasso
di Giulio Petronio

Capreria Artigianale di Dino Palmieri

Caseificio Aziendale "Dal Contadino"
di Dino Rossi

Centolitri – Microbirrificio artigianale
umbro

Cilento: I Sapori della Terra
di Pastore Giuseppe

Colle San Biagio di Paolo Russo

Consorzio Visit Alta Umbria

E.T.A. s.r.l. - Engineering tecnologie
agroalimentari

Flea Soc. Agricola a r.l.

Fratelli Ciotti Antichi Sapori

Istituto Professionale di Stato Servizi
per l'Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera Servizi Commerciali di
Assisi

Le Bontà di Perugia

9:00 - 20:00

Piazza Matteotti

EXPO CHEESE (*ingresso libero*)
Mostra mercato

9:00 - 10:00

10:00 - 11:00

Loggia dei Lanari

Piazza Matteotti

I 3 SENSI E IL BICOLIO PER RICONOSCERE LE QUALITÀ DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (*ingresso libero*)
Workshop a cura di **Massimo Epifani** (Espertolio)

10:30

Loggia dei Lanari

Piazza Matteotti

PANE E ORO VERDE (*ingresso libero*)
Assaggio a cura di **Le Bontà di Perugia**
(Azienda Agraria Ciarletti, Azienda Agraria Batta)

11:00 - 12:00

Sala della Vaccara
(Palazzo dei Priori)

Piazza IV Novembre

I COMBATTENTI (*ingresso libero*)
Storie di generazioni di produttori, tra tradizione e innovazione
Francesco Basili (Azienda Agricola Basili Danilo)
Luca Galli (Apicoltura Galli)
Giulio Petronio (Azienda Zootecnica Gran Sasso)
Francesco Rossi (Azienda Agricola Rossi Rita)

12:00 - 13:30

Loggia dei Lanari

Piazza Matteotti

EUROPEAN TASTYCHEESETOUR (*ingresso libero*)
I sentieri dei formaggi europei e le nuove produzioni birraie artigianali

Degustazione guidata

Giuseppe Perretti (CERB Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra – Università degli Studi di Perugia)
Claudio Spallaccia (ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio)

Prodotti: *Formaggi europei degli itinerari TastyCheese, Azienda Agricola Basili Danilo, Terradombra, Birra CentoLitri, Birra Serro Croce*

15:00 - 16:00

Loggia dei Lanari
Piazza Matteotti

**AFFINATURA, TAGLIO E PRESENTAZIONE
DEL FORMAGGIO** *(ingresso libero)*

Workshop a cura di **Francesco Ciotti** (affinatore F.Ili Ciotti, Antichi sapori) e di **Claudio Spallaccia** (esperto ONAF)

16:00

Piazza Matteotti

PANE E ORO VERDE *(ingresso libero)*

Assaggio a cura di **Azienda Agraria Castello Berniere**

16:30 - 17:45

Loggia dei Lanari
Piazza Matteotti

ARTIGIANATO E FORMAGGI D'ARTE *(ingresso €8)*
Viaggio sensoriale in 3D con i protagonisti di un nuovo Rinascimento

Degustazione guidata

Francesco Ciotti (affinatore F.Ili Ciotti, Antichi sapori)

Graziano Pericoli (Maioliche Pericoli)

Diego Tasselli (Tasselli Cashmere)

Maria Antonietta Taticchi (Materia Ceramica)

Prodotti

F.Ili Ciotti Antichi Sapori, Cioccolateria Augusta Perugia, Birra Flea

18:15 - 19:30

Loggia dei Lanari
Piazza Matteotti

ARCHEOCHEESE *(ingresso €8)*
Viaggio nei sapori dei 3 parchi archeologici del Cilento

Degustazione guidata

Anna Chiara Baiocchi (AIS Umbria Delegazione Perugia Trasimeno Sommelier)

Angela Riccio de Braud (Associazione Ergo South)

Prodotti

Azienda Agricola Zootecnica Caseificio Tenuta Chirico, Capreria Artigianale, Azienda Agrituristicca Cicco Di Buono, Cilento: I Sapori della Terra, Vini Colle San Biagio

EXPO CHEESE (*ingresso libero*)
Mostra mercato

9:00 - 19:00
Piazza Matteotti

PANE E ORO VERDE (*ingresso libero*)
Assaggio a cura de **Le Bontà di Perugia**
(Azienda Agraria Ciarletti, Azienda Agraria Batta)

10:30
Loggia dei Lanari
Piazza Matteotti

I TRANSUMANTI (*ingresso libero*)
Racconti di identità, territori e tradizioni ancora vive
Alessio Di Giulio (Vie e civiltà della transumanza, Patrimonio dell'Umanità)
Alessandra Ferrante (Comitato Spontaneo Allevatori dell'Abruzzo Ulteriore II)
Lorenzo Pellegrini (Vini Cataldi Madonna)
Francesco Schiavone (Azienda Agricola Schiavone Francesco)

11:00 - 12:00
Sala della Vaccara
(Palazzo dei Priori)
Piazza IV Novembre

LE VIE DELLA TRANSUMANZA E I CANTINIERI DEL FORNO D'ABRUZZO (*ingresso 8€*)
I sentieri dei formaggi e vini abruzzesi

12:00 - 13:30
Loggia dei Lanari
Piazza Matteotti

Degustazione guidata
Ermenegildo Bottiglione (Sommelier)
Elisabetta Dini (Assaggiatrice ONAF)
Lucia Cruccolini (Degustatrice Ufficiale Sommelier)
Gaudenzio D'Angelo (Presidente AIS Abruzzo Sommelier)
Serenella Di Battista (Delegata de L'Aquila Sommelier)

Prodotti
Formaggi del Comitato Spontaneo Allevatori dell'Abruzzo Ulteriore II,
Vini Cataldi Madonna, Gentile Vini

Venerdì 27 novembre, mattina

MA CHE CACIO DICI? (ingresso libero)

Etichette, falsificazioni e qualità nutrizionali: uso e consumo "consapevole" del formaggio

Workshop a cura di **Damiano Marinelli** (avvocato UNC Unione Nazionale Consumatori Umbria), **Silvia Dazzi** (UNC responsabile sportello consumatori Perugia), **Claudia Ranucci** (dietista e socio ANDID Associazione Nazionale Dietisti)

FACCIAMO CHEESE :-) (ingresso 8€)

I sentieri del formaggio in Umbria

Degustazione guidata

Claudio Spallaccia (esperto ONAF)

Pietro Marchi (AIS Umbria – Delegazione Perugia Trasimeno Sommelier) **Anna Bertinelli** (Nuova Linea)

Prodotti

Azienda Agraria Monni Francesco, Azienda Agricola Di Porzio Domenico, Azienda Agraria Pietrocini Biagio, Caseificio artigianale Nestore, Caseificio Facchini, Apicoltura Galli, Associazione Strada dei vini del Cantico, Associazione Strada del Sagrantino

PANE E ORO VERDE (ingresso libero)

Assaggio a cura di **Azienda Agraria Castello Berniere**

CHEESE LENTO (ingresso 8€)

Le vie del formaggio in Cilento, patria della dieta Mediterranea

Degustazione guidata

Giovanna Cupolo, Roberto Fasulo, Walter Tocco (Kibs Agro)

Prodotti

I Moresani, L'Arenaro, I Filadelfi 1828, La Bottega del Formaggio, Azienda Agricola Starze, Fattoria Il Gelso Bianco, Amaltea, Agriturismo La Petrosa, Associazione Terre dell'Aglianicone, Tenuta Macellaro, Tenuta Mainardi, Impronta Cilento, Birrificio Fiej, Apicoltura Cavalieri, Caseificio Polito, Colline di Zenone, Frantoio Marsicani

15:00 - 16:00

Sala della Vaccara
(Palazzo dei Priori)
Piazza IV Novembre

16:00 - 17:15

Loggia dei Lanari
Piazza Matteotti

16:30

Piazza Matteotti

17:30 - 18:45

Loggia dei Lanari
Piazza Matteotti

Venerdì 27 novembre, pomeriggio

Cheese Fest è organizzato nell'ambito del progetto europeo **TastyCheeseTOUR**.
TastyCheeseTOUR si pone l'obiettivo di realizzare itinerari turistici nelle aree rurali che producono formaggi di qualità.



Mancomunidad de Municipios del Norte de Gran Canaria



Daugavpils University | Latvian Country Tourism Association



5-Senses



Soča Valley Development Centre



Superficie 8



Personal-Konsult Gantcho-Popov

Segui tutti gli aggiornamenti del festival su **www.tastycheesetour.eu**
Info 075.5056985



**Assessorato allo Sviluppo
e Promozione del Turismo**

Ente Provinciale per il Turismo
Salerno



**Associazione Italiana Sommelier
ABRUZZO**



Piattaforma SUD
CULTURA, RICERCA E SVILUPPO NEL MEDITERRANEO



**FONDAZIONE ALARIO
PER ELEA - VELIA
Onlus**



ERGO SOUTH
associazione culturale

**COMITATO
SPONTANEO
ALLEVATORI
D'ABRUZZO
ULTERIORE II**

