



Gorgonzola, 2 luglio 2024

COMUNICATO STAMPA INFINITI BLU 2024

“INFINITI BLU, Il mondo dei formaggi erborinati” – 7, 13, 14 e 15 settembre 2024.

Slow Food Martesana e Onaf, nell’ambito della 24° Sagra nazionale del Gorgonzola promossa dalla Pro Loco e con il Patrocinio del Comune di Gorgonzola, propongono a Gorgonzola la 15° edizione di “INFINITI BLU®”, rassegna di eventi e degustazioni che hanno lo scopo di valorizzare e promuovere questa grande famiglia di prodotti caseari di cui il Gorgonzola è un grande protagonista.

La rassegna prevede:

Sabato 7 settembre 2024

presso **Auditorium Centro Intergenerazionale** in via Oberdan a Gorgonzola.

ore 11:00-14:00

15° CONCORSO CASEARIO NAZIONALE “Infiniti Blu®”.

Promosso da Slow Food Martesana e ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi. Il concorso si rivolge ai produttori e affinatori di formaggi erborinati prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto.

Dalle 15:00 alle 17:30

MASTERCLASS: “Dove osano gli erborinati” con i formaggi di Infiniti Blu®

Un incontro rivolto a un pubblico attento, curioso e interessato a cogliere le caratteristiche sensoriali dei formaggi erborinati attraverso la degustazione di eccellenze dell’arte casearia. Maestri assaggiatori ONAF ed esperti nella degustazione dei prodotti, che abbiamo scelto per valorizzare le particolari caratteristiche dei formaggi erborinati, vi guideranno alla scoperta di nuove esperienze sensoriali che solo abbinamenti straordinari possono offrire.

1° Masterclass 15:00-16:00, I formaggi erborinati di Infiniti Blu e i cioccolati artigianali,

2° Masterclass 16:30-17:30, I formaggi erborinati di Infiniti Blu e i mieli uniflorali,

La partecipazione è con prenotazione obbligatoria, *vedi sito: www.infiniti-blu.it*

19:30-21:30

SUPER DEGUSTAZIONE

Ambert e Gorgonzola storie di luoghi e di formaggi

Formaggi blu vini e passiti di Italia e Francia

E’ ormai tradizionale la degustazione di formaggi erborinati nella serata del Concorso Caseario Infiniti blu®. Quest’anno metteremo a confronto due erborinati italiani e due erborinati francesi prodotti ad Ambert, città gemellata con Gorgonzola, con altrettanti vini e sarà un’occasione per approfondire la conoscenza dei prodotti.

Attraverso la degustazione e l’analisi sensoriale si potrà scoprire come l’alimentazione degli animali e il diverso territorio influenzano il prodotto finale.

La partecipazione è con prenotazione obbligatoria, *vedi sito: www.infiniti-blu.it*

Slow Food Martesana

Sede Legale: piazza Giovanni XXIII, 6/a, 20064 Gorgonzola MI
Cod. Fisc. 91562170158 - e-mail: slowfoodmartesana@gmail.com
Legale Rappresentante: Leonardo Scaglioni, cell. 349 1803288
www.slowfoodmi.it

ONAF

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
Sede Legale: Via Castello 5, 12060 Grinzane Cavour (CN)
Segreteria: via Rambaudi – 12042 Bra (CN) –
e-mail: onaf@onaf.it www.onaf.it

Venerdì 13 settembre 2024

presso **Auditorium Centro Intergenerazionale** in via Oberdan a Gorgonzola.
ore 18:30-20:30

SERATA PREMIAZIONI

Presentazione del libro "Bergamini, vacche e stracchini"

Presentazione del progetto Onaf "Città del formaggio"

Premiazione del 15° Concorso Caseario Nazionale "Infiniti Blu" con la presentazione e l'assaggio dei migliori formaggi classificati.

Entrata libera fino ad esaurimento posti.

Sabato 14 settembre 2024, ore 10:00-23:00

Domenica 15 settembre 2024, ore 10:00-21:00:

Piazza della Repubblica – Gorgonzola

ENOTECA e CIBO DI STRADA dai Presidi Slow Food.

Concedetevi una sosta per degustare sfiziosi assaggi proposti da Slow Food Martesana in collaborazione con il Ristorante Macelleria Turba. Potrete scegliere tra una selezione di formaggi erborinati e il cibo di strada preparato con prodotti dei Presidi Slow Food e carne di qualità. Il tutto sarà accompagnato da un'enoteca con vini delle migliori cantine italiane.

MERCATO DEI PRODUTTORI.

Un mercato enogastronomico di formaggi ed altri prodotti proposti direttamente dai produttori..

Un'occasione per assaggiare ed acquistare cibi buoni per il palato, puliti per l'ambiente, giusti per la società e sani per il nostro corpo.

Slow Food ritiene che il consumatore, rapportandosi con contadini ed allevatori attraverso scelte consapevoli, possa assumere un ruolo attivo nel processo di produzione diventando così un co-produttore.

Slow Food Martesana

Sede Legale: piazza Giovanni XXIII, 6/a, 20064 Gorgonzola MI
Cod. Fisc. 91562170158 - e-mail: slowfoodmartesana@gmail.com
Legale Rappresentante: Leonardo Scaglioni, cell. 349 1803288
www.slowfoodmi.it

ONAF

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
Sede Legale: Via Castello 5, 12060 Grinzane Cavour (CN)
Segreteria: via Rambaudi – 12042 Bra (CN) –
e-mail: onaf@onaf.it www.onaf.it