

LABORATORI DEL GUSTO

Käsefestival – Festival del Formaggio 2016
Sand in Taufers – Campo Tures www.festivaldelformaggio.com

Geführte Degustationen. Dauer je ca. 50 Min.
Degustazioni guidate con durata di ca. 50 min.

FREITAG – VENERDI 11.03.2016

ORE 14.00 UHR MARIA SARNATARO

SÜDITALIEN PUR PASSIONE FILATA

Maria Sarnataro (Sommelier und Dozentin ONAF) aus Kampanien, kennt die *paste filate* (Knetkäse) wie keine Zweite. Südlich von Neapel werden Raritäten wie der Caciocavallo del Monaco oder der Caciocavallo Podolico noch auf traditionelle Weise hergestellt. Als Sommelier bringt uns Maria auch einen passenden Wein aus ihrer Heimat mit.



Da Napoli in giù è la terra delle paste filate. Esempi; il raro Caciocavallo del Monaco o quello Podolico. Rarità con una lunga tradizione del Sud d'Italia presentati da Maria Sarnataro (Sommelier e Assaggiatrice ONAF del Cilento) che ne è l'assoluta esperta e ci porta dalla sua terra un vino in abbinamento.

ORE 16.00 UHR GIAMPAOLO GAIARIN E MARCO QUASIMODO, ONAF

DIE WELT DER KLEINEN KÄSEREIEN IL MONDO DEI PICCOLI CASEIFICI

Die kleinen und kleinsten Käseereien spielen eine wichtige Rolle bei der Produktion von traditionellen Nischenprodukten. Diese Raritäten stellen uns Giampaolo Gaiarin (Dozent ONAF) und Marco Quasimodo (Nationaler Sekretär ONAF) in einer Reise durch die Provinzen Trient, Piemont, Lombardei und Toscana aber natürlich auch Südtirol vor.



I piccoli caseifici rivestono un ruolo importantissimo e producono delle vere chicche di formaggio. Un viaggio attraverso l'Alto Adige, il Trentino ma anche il Piemonte, la Lombardia e la Toscana alla ricerca delle peculiari produzioni piccole. Con Giampaolo Gaiarin e Marco Quasimodo, il secondo Segretario Nazionale ONAF.

ORE 18.00 - 19.00 UHR

Für Fachpersonal & Presse. ANMELDUNG ERFORDERLICH
Solo addetti del settore e stampa. E' NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

3 TERROIRS, 3 KÄSE, 3 GESCHICHTEN

Meltem Coskun (KYRA WINES, Istanbul, Türkei) bringt uns einen unglaublichen Schafkäse im Ziegenfell aus Zentralanatolien mit, Dominik Flammer (Zürich, Schweiz) und Armando Gambera (Piemont, Italien) doppelten mit je einem Schweizer und einem italienischen Spitzenprodukt nach.



Ein besonderer Presseaperitif, der ganz den Geist des Käsefestivals entspricht. Spannende Geschichten, außergewöhnliche Käse und dazu gibt's ein Glas Türkischen autochthonen Öküzgözü, der als „König“ der Rotweine Anatoliens gilt, den Kayra Versus Öküzgözü Alpagut 2013, welchen uns Sommelier Meltem vorstellt, für den man sonst mindestens bis nach Istanbul reisen muss.

3 TERRITORI, 3 FORMAGGI, 3 STORIE

Meltem Coskun (KYRA WINES, Istanbul, Turchia) ci porta un ovino incredibile che matura nella pelliccia di capra e proviene dall'Anatolia Centrale, Dominik Flammer (Zurigo, Svizzera) e Armando Gambera (Piemonte, Italia) presentano altrettanto singolari formaggi eccellenti delle loro terre.

Un aperitivo del tutto particolare che fa vivere lo spirito intrinseco del Festival del Formaggio. Prodotti e storie emozionanti, accompagnati da un bicchiere del vitigno autoctono Öküzgözü, il Kayra Versus Öküzgözü Alpagut 2013, per il quale normalmente bisogna viaggiare come minimo fino a Istanbul se si vuole assaggiarlo.

SAMSTAG - SABATO 12.03.2016

ORE 11.00 UHR ARMANDO GAMBERA

FRANZÖSISCHE KÄSE 1: WEICHKÄSE

FORMAGGI FRANCESI PARTE 1: FORMAGGI A PASTA MOLLE



Wer denkt bei „Frankreich“ nicht gleich an Weichkäse? Die Franzosen sind die Meister dieser Käsetypologie. Zusammen mit dem Experten und Buchautor Armando Gambera erfahren wir spannende Hintergründe und probieren uns durch die besten Weichkäse Frankreichs.

Quando si pensa alla Francia chi non pensa al formaggio? Sono maestri mondiali in tutte le espressioni dei formaggi a pasta molle. Grazie alle loro capacità i francesi sono senza dubbio il popolo con il maggior numero di strepitosi formaggi di questa tipologia. Andiamo ad assaggiarli con l'esperto e autore Armando Gambera.

ORE 13.00 UHR DOMENIK FLAMMER

WARUM ZIGER NICHT GLEICH ZIGER IST ZIGER? LA SCONOSCIUTA „RICOTTA ALPINA“

Buchautor und Käsefachmann Dominik Flammer aus Zürich stellt uns außerhalb der Schweiz wenig bekannte, uralte Käsespezialitäten aus der Eidgenossenschaft vor. Er lässt uns an seinem großen Wissen teilhaben, welches er zu den durch Absieden der Molke gewonnenen Molken- und Schottenziger aber auch zum seltenen Mascarpin hat.



Dominik Flammer autore di vari libri sui formaggi di Zurigo ci presenta formaggi Svizzeri che al di fuori della Svizzera sono praticamente sconosciuti. Sono molto antichi e gli elvetici li producevano già prima che esistesse la Svizzera nella sua forma odierna. Dominik ci fa partecipare del suo grande tesoro di sapienza e ci parla di “Molkenziger” e del rarissimo Mascarpin.



ORE 15.00 UHR GIAMPAOLO GAIARIN ONAF

WARUM GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG NICHT IMMER DAS GLEICHE IST C'È DOP E DOP!

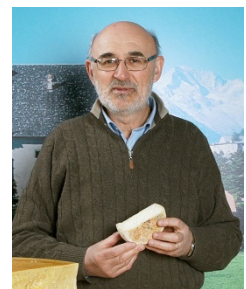
Sind die DOP-Käse (Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung) wirklich die Spitzenprodukte der italienischen Käseproduktion oder inwieweit geht's um Marketingstrategien? In letzter Zeit ist das Konzept der DOP ins Scheinwerferlicht gerückt worden und deshalb ist es Zeit, sich dieser Frage auch über den Gaumen zu nähern. Spannende Käse zu einem sehr spannenden Thema.

I formaggi DOP (Denominazioni di Origine Controllata). Sono il fior fiore della produzione casearia dell'Italia o una mera strategia di marketing? Ultimamente il concetto delle DOP viene spesso discusso ed è ora che ne parliamo e li assaggiamo per capire dove stanno le differenze e in futuro poterli valutare.

ORE 17.00 UHR ARMANDO GAMBERA

FRANZÖSISCHE KÄSE 2: GROSSE KLASSIKER FORMAGGI FRANCESI PARTE 2: GLI ALTRI FRANCESI

Wieso sind die französischen Käse so unglaublich gut? Und das beileibe nicht nur die Weichkäse! Wir nähern uns den erlesenen Käsespezialitäten aus Frankreich mit all unseren Sinnen und probieren die Klassiker der französischen Käsereikunst wie Comté, Beaufort und Cantal.



Perché i formaggi francesi sono così incredibilmente buoni? E questo non vale solo per i formaggi a pasta molle! Nella seconda parte sui formaggi della Grand Nation du Fromage andiamo a conoscere e assaporare i grandi classici tra le specialità casearie francesi come il Comté, il Beaufort e il Cantal.

SONNTAG - DOMENICA 13.03.2016

ORE 11.00 UHR
DOMINIK FLAMMER
KÄSE AUS GRAUBÜNDEN
FORMAGGI DEI GRIGIONI

Von den steilen Hängen des San Bernardino und aus dem Bergell im Bezirk Maloja kommen einzigartige Käse, die geschichtlich und geschmacklich über die Jahrhunderte von Italien auf der anderen Bergseite beeinflusst wurden. So zum Beispiel die Charakterkäse *Andeerer Cristall* oder *Bregaglia stagionato*. Natürlich bio!



Dai pendii ripidi del Gran San Bernardo e del Bergell nella Regione Maloja provengono formaggi unici con una valenza storica considerevole legata all'Italia così come anche il loro quadro organolettico. Le latterie oggi producono formaggi di straordinaria qualità come l'Andeerer Cristall o il Bregaglia stagionato.

ORE 13.00 UHR GAMZE INECELI, ISTANBUL
KÄSESCHÄTZE AUS DEN HÖHLEN ANATOLIENS
TESORI DELL'ANATOLIA, FORMAGGI DALLE FOCI DEL EUFRATE

Gamze Ineceli erfolgreiche Istanbuler Gastronomin und Ideator des Projektes *Cook the Farm*, kommt eigens zum Käsefestival, um uns sechs unglaubliche traditionelle türkische Käse, wie den Divle Tulum aus Karaman, den Konya Kufllu aus Zentralanatolien oder den Kargi Tulum aus Corum (Schwarzes Meer/Nordtürkei) vorzustellen. Dazu gibt's Weine autochthoner türkischer Rebsorten, wie Öküzgözü, präsentiert von Meltem Coskun von KYRA Wines, Istanbul.



Gamze Ineceli è una gastronomica importante e di successo che ha ideato anche il progetto *Cook the Farm*. Viene da Istanbul per portarci gli incredibili formaggi dell'antica tradizione di una delle culle della nostra civiltà. Come per esempio il Divle Tulum di Karaman, il Konya Kufllu dell'Anatolia Centrale e il Kargi Tulum di Corum (Mar Nero) e un incredibile caprino nello stomaco dell'agnello. In abbinamento Meltem Coskun ci presenta i vini di KYRA Wines, Istanbul di vari vitigni turchi autoctoni come per esempio l'Öküzgözü.

ORE 15.00 UHR ANDREA BOVO
DIE UNREGELMÄSSIGEN
GLI IRREGOLARI



Man kann sicher nicht von "Unregelmäßigkeit" sprechen, wenn man die uniformierte Industrieproduktion betrachtet. Bei den Presidi Käsen gibt es welche, die durch ihr „nicht den Regeln entsprechen“ absolut einmalig sind. Von einem Kuhknetkäse aus dem Land der Schafe, zwei weiteren, die Antipoden, was Geschmack, Aussehen und Textur anbelangt aber doch beide "Insulaner" sind, bis zur maximalen Achtung des Tieres mit einem Käse ohne tierischem Lab.

Forse non è appropriato parlare di "regolarità" nel caso del formaggio a meno che non si intenda l'uniformità dei prodotti industriali. Ci sono - tra i presidi - alcuni formaggi che più di altri meritano una particolare attenzione per la loro singolarità. Conosceremo una deliziosa pasta filata vaccina nata nella terra delle pecore, altre due paste filate agli antipodi per sapore, aspetto e consistenza seppur sempre "isolane" per passare al massimo rispetto dell'animale con formaggi senza caglio.

Anmeldung –prenotazione & Info: karinhuber@dnet.it Tel 335 7036533
Max. 20 Teilnehmer. Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt.
Posti limitati, max 20 partecipanti.

Contributo spese – Unkostenbeitrag
(ausser Freitag, 18.00 UHR / tranne venerdì ore 18.00):

€ 9,00 soci Slow Food e ONAF /Slow Food und ONAF-Mitglieder
€ 14,00 andere-amici

Bezahlung auf Konto: „Käsefestival „ c/o Martin Pircher
IBAN : IT 88 H 08285 58271 000308003033 RZSBIT21040

Überweisungsbeleg bitte mitbringen. Danke!
Gentilmente portate la ricevuta del versamento all'evento, grazie!

Vi aspettiamo numerosi!
Wir freuen uns auf eure Teilnahme!