

14 - 17 APRILE
I SEMINARI

formaggio
IN VILLA' 23



I SEMINARI DI FORMAGGIO IN VILLA

15 - 16 - 17 APRILE 2023

In occasione dell'edizione 2023 di **Formaggio in Villa** evento organizzato da **Guru Comunicazione**, **Ruminantia** terrà una serie di seminari che si svolgeranno nei locali di **Palazzo Pretorio** in **Via G. Marconi, 30 a Cittadella**.

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

L'ingresso è **gratuito** su prenotazione.

Le prenotazioni per assistere ai seminari si effettuano online.

In collaborazione con



IL PROGRAMMA DEI SEMINARI

Sabato, 15 Aprile ore 15.30

"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 raccontino i luoghi e le tradizioni. L'ARAV è da tempo che aiuta i suoi associati a lavorare su questi aspetti.

Modera: Alessandro Fantini - Direttore Ruminantia

Intervengono:

Floriano De Franceschi - Presidente ARAV

Roberta Turato - Medico Veterinario ARAV

Raimondo Dal Pra - Nutrizionista ARAV

Domenica, 16 Aprile ore 10.30

"Il turismo del formaggio e il progetto Open Day"

Gli estimatori dei formaggi d'arte amano anche visitare i caseifici dove vengono prodotti, sentire raccontare la storia della loro creazione e del contesto nel quale sono immersi. Il turismo del formaggio è un'esperienza a tutto tondo.

In questo seminario si parlerà di chi lo organizza e di nuovi progetti.

Modera: Alessandro Fantini - Direttore Ruminantia

Intervengono:

Eros Scarafoni - Allevatore e casaro, Presidente Associazione "Rete del Turismo Caseario"

Renato Brancaleoni - Affinatore "Fossa dell'Abbondanza" (FC)

Luca Olivani - Direttore Guru Comunicazione

David Sterchele - Segretario ASCOM - Mandamento di Asiago per l'esperienza di Made in Malga



Domenica, 16 Aprile ore 15.30

"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 il 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 e Caseifici, il viaggio nel formaggio Italiano", dove scoprire un territorio attraverso la cultura casearia.

Moderatore: Alessandro Fantini - Direttore Ruminantia

Intervengono:

Roberta Terrigno - Coordinatrice Domus Casei

Riccardo Cavalieri - MUVIA

Federico Casotto - Design Manager e Food Specialist a Design Group Italia

Lunedì, 17 Aprile ore 10.30

"Aggiungi un formaggio a tavola"

Il ruolo del formaggio a tavola. Come è avvenuto per il vino, è necessario che anche i formaggi entrino nel menù della ristorazione e che nasca la cultura di saperli presentare e abbinare con sapienza.

Moderatore: Alessandro Fantini - Direttore Ruminantia

Intervengono:

Roberta Terrigno - Coordinatrice 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

Matteo Veschetti - Casaro del Caseificio S. Faustino