

Oltre Cheese



Domenica 14 maggio arriva una novità a Casteggio: la prima edizione di **Oltre Cheese, gusti, odori e tradizioni dei formaggi dell'Oltrepò Pavese e non solo**, realizzata con la collaborazione di Slow Food Oltrepò Pavese, Slow Food Lombardia e Comune di Casteggio con lo scopo di salvaguardare l'attività zootecnica e casearia dei territori collinari e montani.

L'evento intende puntare i riflettori sulla **produzione casearia di qualità**, una zootecnica sostenibile e lontana dai ritmi industriali, la conservazione dell'ambiente montano e della biodiversità.

Conoscerete una piccola ma significativa mappa della biodiversità casearia dei territori a noi vicini; – spiegano gli organizzatori - ogni formaggio con le sue peculiarità, dalla manualità del casaro al prato da cui proviene il fieno, dalla storia e tradizioni locali fino al pieno rispetto del benessere animale.

Ad aprire la giornata il convegno **Allevamento, paesaggio collinare ed economia "Il ruolo del formaggio"**, il fiduciario della Condotta Slow food "Oltrepò Pavese" Teresio Nardi modererà i diversi interventi che gli addetti ai lavori illustreranno alla platea, spaziando dal ruolo dell'allevamento montano e collinare, alla biodiversità, dalla valorizzazione delle risorse alla formazione e ricerca.

Alle 12.00 spazio ai produttori con l' **apertura del mercato** e dei banchi di **degustazione e vendita dei formaggi** dell'Oltrepò Pavese, della Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna, mentre dal pomeriggio si potranno scoprire interessanti informazioni partecipando ai **laboratori a tema** su come si degusta un formaggio, come lo si abbina al vino o alla birra o come si fa effettivamente il formaggio, quest'ultimo dedicato ai bambini.

Infine non si poteva non coinvolgere alcuni **ristoranti locali** che inseriranno nel menù del giorno alcuni dei prodotti presenti al mercato.

La Redazione

Pavia, 14/05/2017 (14645)

Articoli della stessa rubrica

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [Visita alla Cascina di Sant' Alessio](#)
- » [Musei divini](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » ["Passeggiare lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)
- » [Verso l'estate con gusto](#)
- » [Cantine Aperte](#)
- » [Oltrepò WineMi Week](#)
- » [Salami d'Autore](#)
- » [La cultura del gusto a chilometro zero](#)
- » [Il MEC incontra l'Italia](#)
- » [Di sagra in sagra](#)
- » [Bollicine in Castello](#)
- » [Presentazione del salame crudo della Bassa Pavese](#)
- » [Calici di fine estate](#)
- » ["Terre a Confronto"](#)
- » [La città del Gusto](#)
- » [Un panino in centro](#)
- » [Due chicchi d'olio](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)