

12.-14.03.2010 Laboratori del Gusto Käsefestival – Festival del Formaggio

Geschichte, Informationen zu Produktionstechniken mit geführter Vergleichsverkostung.
Dauer jeweils ca. **50 Min.**

Informazioni sulla storia e le tecniche produttive, seguite da una degustazione comparativa guidata.
Durata ca. **50 min.**

Freitag – venerdì 12.03.2010

ore 16.00 Uhr

Formaggi di malga dal Piemonte

Armando Gambera (Esperto di formaggi, autore)

Sul tutto l'arco alpino vengono prodotti una molteplicità di formaggi a latte crudo. Quest'anno i formaggi di malga sono i protagonisti del nostro festival e con il rinomato esperto andremo a conoscere quelli delle alpi piemontesi.

Alpkäse aus dem Piemont

Armando Gambera (Buchautor)

Die Alpen bringen eine Vielfalt an Alpkäse hervor. Heute sind unsere Geschmackserlebnisse alle dem Alpkäse gewidmet und so bringt uns Armando Gambera als Europaweit anerkannter Käseexperte die Alpkäse der Region Piemont näher.

ore 18.00 Uhr

Deutschland zu Gast am Käsefestival

„Wie die Spätzle zum Käse kamen“

Bernd Socher (Agraringenieur und Leiter der Göttinger Kochschule)

Das Deutsche Käsepresidio: Weißlacker

Der Weißlacker wurde 1874 erfunden. Ziel war, einen „Backsteinkäs“ durch Erhöhen des Salz- und Fettgehalts haltbarer zu machen. Es heißt, der Weißlacker sei der erste patentierte Käse der Welt. Wir entdecken den Ursprung dieses ungewöhnlichen Käses, und wie und wieso der „Weißschmierer“ zu seinem Namen kam. Er ist zudem *DAS* Original für die original Käsespätzle...und die probieren wir natürlich!

12.-14.03.2010 Laboratori del Gusto Käsefestival – Festival del Formaggio

I presidi della Germania al Festival del formaggio

Käsepätzle vuol dire *Weißlacker!*

Bernd Socher (Ingeniere agrario e dirigente della scuola culinaria di Göttingen)

Il *Weißlacker* è stato inventato nel 1874 con lo scopo di conservare il formaggio alzandogli il contenuto di sale e di grassi. Sembra che il *Weißlacker* sia stato il primo formaggio al mondo ad essere brevettato. Andiamo a conoscere le radici e la storia di questo formaggio così particolare e proviamo ad assaporare i famosi *Käseespätzle* (gnocchetti di formaggio) essendo il *Weißlacker* il formaggio proprio della ricetta originale!

Samstag – sabato 13.03.2010

ore 11.00 Uhr

Südtiroler unter sich

Dr. Bertram Stecher (Qualitätsprojekt Vinschgauer Sennalmen) & Manfred Biechl (Braumeister Brauerei Forst AG)

Bertram Stecher ist der Conaisseur der Vinschgauer Alp-Käseperlen. Sein Wissen zur Almwirtschaft ist einmalig umfänglich. Zusammen mit den Spezialbieren der Brauerei Forst entstehen neue Genuss-Kombinationen zwischen handwerklichem Käse und Qualitätsbier.

Sudtirolesi puri

Dott. Bertram Stecher (Resp. Progetto di Qualità per le malghe Venostane) & Manfred Biechl (Mastro Birraio Birreria Forst Spa)

Bertram Stecher da ormai 7 anni è consulente nel settore della trasformazione artigianale del latte per le malghe della Val Venosta. Nessuno più di lui conosce le malghe Sudtirolesi e i squisiti formaggi che producono. Nella degustazione abbiniamo le birre speciali della Birreria Forst creando nuove esperienze per il palato con formaggi artigianali e birra di qualità.

ore 15.00 Uhr

Weißes Gold – Milchverkostung (Blindverkostung)

Andreas Österreicher (Leiter Qualitätskontrolle Sennereiverband Südtirol)

Andreas Österreicher kredenzt in einer Blindverkostung Milch von Kuh, Schaf, Ziege, Stute usw....und beschreibt die verschiedenen Behandlungsmethoden. Wer Käse verstehen will, muss bei der Milch anfangen. Eine Notwendigkeit, um das Verständnis für den Verzehr der daraus entstehenden Palette von Milchprodukten zu schaffen.

12.-14.03.2010 Laboratori del Gusto Käsefestival – Festival del Formaggio

Oro bianco – degustazione guidata di latti

Andreas Österreicher (Responsabile controllo qualità Federazione Latterie Alto Adige)

Degustiamo alla cieca una molteplicità di latti di vari animali per conoscere meglio la "materia prima" per il formaggio. Non solo l'animale di provenienza (vacca, capra, pecora, bufalo, cavalla, ecc...) ma anche i trattamenti che subisce il latte. Chi vuole capire il formaggio deve iniziare dal latte!

ore 17.00 Uhr

Die Schweiz am Käsefestival

Presidi aus den Schweizer Bergen

Dr. Rafael Pfarrer (Slow Food Schweiz)

Schweizer Presidi Käse...dem Käseland par excellence. Zincarlin di Valle di Muggio, traditioneller Emmentaler wie in hier keiner kennt, Mascarplin und Toggenburger Ziege nehmen an der Verkostung teil.

La Svizzera al festival del formaggio

Presidi dalle montagne svizzere

Dr. Rafael Pfarrer (Slow Food Svizzera)

Dal paese della cioccolata e del formaggio arrivano i grandi classici per eccellenza, i Presidi del formaggio svizzeri. Zincarlin della Valle di Muggio, Emmentaler come non l'avete mai assaggiato, Mascarplin e capra dal Toggenburger sembrano nomi conosciuti ma sono i rarissimi originali.

Sonntag, 14.03.

ore 11.00 Uhr

Deutschland zu Gast am Käsefestival

Der Nieheimer...das ist Einer!

Bernd Socher (Agraringenieur und Leiter der Göttinger Kochschule)

Noch ein "Verwandter" unseres Graukäses. Ein Sauermilchkäse aus Ostwestfalen. Beim Nieheimer Käse wird der gereifte Magerquark mittels Salz in seinem Reifungsprozess abgestoppt. Im Gegensatz zu den üblichen Herstellungsarten anderer Sauermilch-Käse hat er dadurch keinen festen weißen Kern und reift nicht von außen nach innen. Das Käselein steht Pate für den seit 10 Jahren stattfindenden, größten deutschen Käsemarkt. Erschnuppern und erschmecken Sie seine außergewöhnlich vielfältigen Geschmacksnuancen!

12.-14.03.2010 Laboratori del Gusto Käsefestival – Festival del Formaggio

I presidi della Germania al Festival del formaggio

Il Nieheimer . Che fenomeno!

Bernd Socher (Ingeniere agrario e dirigente della scuola culinaria di Göttingen)

Un "parente stretto" del *Graukäse* della Valle Aurina. Anche il *Nieheimer* è una coagulazione acida. Viene però fatto con una tecnica e una stagionatura (interrotta) tutta sua, al contrario di tutte le altre coagulazioni acide poi, non matura dall' esterno all'interno e non ha un nucleo solido bianco. Anche il quadro organolettico esprime un carattere diverso da tutti gli altri formaggi.

ore 14.30 Uhr

Die Schweiz am Käsefestival

Die Spitzenriege der Schweizer Alpkäse

Dr. Raphael Pfarrer (Slow Food Schweiz)

Schweizer Alpkäse gehört zu den besten, bekanntesten und am weitesten Verbreiteten. Die besondere Milch und die hohen Qualitätsansprüche der Schweizer bringen ganz einzigartige Käse hervor. Rohmilch ist in der Schweiz auch in großen Produktionen noch gang und gäbe...ein Beispiel für die Milchverarbeitung anderer Industriestaaten. Alpsbrinz, Alpziger, Vacherin fribourgeois d'alpage au lait cru um nur die Presidistars zu nennen.

La Svizzera al festival del formaggio

I top delle montagne Svizzere

Dott. Raphael Pfarrer (Slow Food Svizzera)

I formaggi svizzeri di malga sono accreditati come tra i migliori formaggi del mondo. Il latte qualitativamente superiore e un sistema di controllo igienico di altissimo livello hanno reso possibili tanti grandi prodotti. Scopriamo che in Svizzera lavorare il latte crudo è ancora la regola, persino nell'industria. Assaggiamo i risultati di questa particolare e unica lavorazione del latte: Alpsbrinz, Alpziger, Vacherin fribourgeois d'alpage au lait cru per menzionarne solo alcuni.

ore 16.00 Uhr

Harte Kerle

Andrea Bovo (Slow Food Mitglied mit einer Schwäche für Käse)

Käsereifung als Lebensversicherung. Wir lüften das Geheimnis um die Hartkäse „a pasta cotta“ aus Italien. Verschiedene Milchsorten und verschiedenes Lab bringen wahre Lagerschätze wie Gran Capra, Gran sardo, Grana Padano oder Trentino, Parmigiano und "Il Moro" aus Büffelmilch auf den Tisch.

12.-14.03.2010 Laboratori del Gusto Käsefestival – Festival del Formaggio

Grani duri

Andrea Bovo (Socio appassionato Slow Food con il vizio dei formaggi)

La stagionatura del formaggio come assicurazione sulla vita. Andiamo a scoprire il segreto dei formaggi italiani a pasta dura con la „pasta cotta“. Fatti con tipologie di latte e cagli differenti, diventano tutti veri tesori nelle cantine di stagionatura. Esempi sono il Gran Capra, il Gran sardo, il Grana Padano oppure il Trentingrana ma anche il Parmigiano e “Il Moro” di latte di bufala.

Teilnahmegebühr € 9,00

Contributo spese € 6,00 für Mitglieder / soci Slow Food

Anmeldungen - Prenotazioni: karinhuber@dnet.it Tel. +39 335 7036533