



Associazione
"Le Valli
del Latte"



Comunità
Montana
Valli Stura
e Orba



Provincia
di Genova



Parco
del
Beigua



Appennino
Genovese



Consorzio
Valle Stura
Expo



Consorzio
Cooperativo
Valle Stura



Comune di
Rossiglione



Camera di
Commercio
di Genova



Regione
Liguria

4^a

SAGRA

del

FORMAGGIO

• **MOSTRA-MERCATO** Regionale delle produzioni casearie •

ROSSIGLIONE - GE

13 • 14 MAGGIO 2006

AREA FERRIERA - VIALE STAZIONE FERROVIARIA - ingresso libero

sabato 13

ore 14,30 **APERTURA STAND**

Dalle ore 10,00
**COMPETIZIONE
GASTRONOMICA** degli
Istituti Alberghieri
di Liguria e Piemonte:
"CUOCHI ALLA PROVA"

ore 15,00 **INIZIO WORKSHOP "Gastronomia di tendenza"**

ore 19,30 **SERVIZIO RISTORANTE** con piatti tipici

ore 21,00 **SERATA DANZANTE** con l'orchestra "Saturni"

domenica 14 ore 10,00 **APERTURA STAND**

ore 11,00 **"SPECIALE FAMIGLIE"**

laboratorio caseario "Impariamo a fare il formaggio" aperto a tutti i bambini

ore 12,30 **SERVIZIO RISTORANTE** con piatti tipici

ore 16,30 **INTRATTENIMENTO MUSICALE** diretto dal Maestro F.Albanese

ore 19,00 **APERITIVO** - ore 21 **Chiusura**

Durante la
manifestazione
sarà possibile degustare
e acquistare i
prodotti tipici regionali:
**FORMAGGI,
MIELE,
VINI**

4^a SAGRA del FORMAGGIO

SABATO 13

dalle ore 10,00 "CUOCHI ALLA PROVA"

La mattina del sabato sarà all'insegna dello "spazio ai giovani".

Prima dell'apertura ufficiale della 4^a edizione della "Sagra del Formaggio", gli Istituti Alberghieri Liguri e Piemontesi si confronteranno nella preparazione di pietanze a base di prodotti tipici locali, che verranno poi assaggiate e giudicate dalla giuria presente composta da:

- Apa Liguria
- C. Carpi, Chef-Patron, Ristorante "La Bigoncia", Genova
- R. Collu, Mastro Assaggiatore, Organizzazione Naz. Assaggiatori Formaggio
- Dott. R. Favero, Agronomo, Comunità Montana Valli Stura e Orba
- Dott. G. Giacomelli, Esperto in Enogastronomia
- Dott.ssa Cristina Marellò, Direttore Agri Bio
- Dr. G. Piscolla, Giornalista di "Italia Oggi"

Ogni istituto avrà la possibilità di utilizzare, per preparare le proprie pietanze, alcuni dei prodotti che vengono esposti e presentati durante la manifestazione: formaggi, vini, miele. Il menù potrà variare, a seconda delle preferenze, con due differenti portate: antipasto e primo oppure primo e secondo oppure secondo e dessert, oppure antipasto e secondo, a piacere. Il vincitore verrà premiato dalla Comunità Montana, con un set professionale di coltelli.

Parteciperanno gli Istituti Alberghieri:

ISTITUTO ALBERGHIERO ARTUSI, Alessandria
ISTITUTO SUPERIORE ALBERGHIERO BERGÈSE, Genova
ISTITUTO ALBERGHIERO E. RUFFINI, Arma di Taggia, Im
SCUOLA ALBERGHIERA A. TREVER, Pinerolo, To

dalle ore 14,30 Apertura Stand e Workshop

Dopo il pranzo il Presidente ed il Segretario Generale della Comunità Montana Valli Stura ed Orba insieme ad altre Autorità, inaugureranno la mostra-mercato e daranno inizio al workshop:

"GASTRONOMIA DI TENDENZA"

I prodotti tradizionali tipici e artigianali dell'eno-gastronomia, nella dieta Italiana

Apertura del Workshop:

Antonio Oliveri Presidente della Comunità Montana Valli Stura e Orba;
Avv. Renata Duberti, Segretario Generale della Comunità Montana
Svolgimento - l'introduzione sarà dedicata alla presentazione di:
Formaggetta Valle Stura, riconosciuta recentemente come "prodotto tradizionale" (D.M. 130 del 18/7/2000.) - Disciplinare sul Miele del Beigua, a cura del Prof. Dario Franchello, Direttore Ente Parco Beigua

Lo spazio centrale del workshop vedrà come protagonisti i Produttori.

Alcuni degli espositori avranno uno spazio dedicato a loro e potranno, di fronte ad un auditorio di tecnici e professionisti del settore, mass media, scuole, intenditori e pubblico, presentare dal punto di vista organolettico, tecnico e commerciale i loro elaborati (prodotti locali tradizionali, a Indicazione Geografica Tipica (IGT), Indicazione Geografica Protetta (IGP), a Denominazione di Origine Protetta (DOP), a Denominazione di Origine Controllata (DOC) di produzione artigianale e/o semi artigianale). Infine le Strade di Prodotto Liguri, protagoniste anche del seminario della passata edizione, avranno uno spazio dedicato ai loro feedback ed alle testimonianze di quello che hanno saputo e potuto fare in un anno del loro "percorso".

Conclusioni ed interventi finali a cura di:

Apa Liguria - Dr. Valter Bordo, Slow Food Italia - R. Collu, Mastro Assaggiatore, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio - Dott. R. Favero, Agronomo, Comunità Montana Valli Stura e Orba - Dott. G. Giacomelli, Esperto in Enogastronomia - Dott.ssa Cristina Marellò, Direttore Agri Bio - Dr. G. Piscolla, Giornalista di "Italia Oggi".

ore 19,00 Inizio servizio ristorazione

Le "cuciniere" dell'Associazione Le Valli del Latte cucineranno una prelibata cena a base di prodotti delle Valli.
Menù completo € 15,00

ore 21,00 Serata danzante con l'orchestra SATURNI

DOMENICA 14

ore 10,00 Apertura Stand

"DOMENICA IN FAMIGLIA" nelle Valli Stura e Orba

ore 11,00 Impariamo a fare il formaggio

laboratori di caseificazione per tutti i bimbi.

Alcuni dei soci dell'Associazione Le Valli del Latte allestiranno un laboratorio durante il quale dimostreranno il processo di lavorazione del formaggio e lo faranno provare anche ai bambini presenti. Seguirà un laboratorio artigianale di ceramica per bimbi e adulti a cura di Blu Pavone, Rossiglione.*

ore 12,30 A pranzo in Valle...

Le cuoche dell'Associazione Le Valli del Latte serviranno le deliziose e succulente pietanze preparate con i prodotti della Valle cucinati secondo "le ricette della tradizione"

ore 16,30 "Ma se ghe pensu"

a cura del Maestro F. Albanese

Musica tradizionale per tutti i gusti e le età, piacevole per la mente, per lo spirito e per il corpo (si può ballare!!!)

ore 19,00 L'appetito vien mangiando!

Aperitivo rinforzato con snack appetitosi

* Le famiglie dei bimbi che parteciperanno ai laboratori avranno diritto ad un "COUPON SPECIALE FAMIGLIE" che darà loro diritto ad uno speciale SCONTO per il PARCO AVVENTURA LA MALIARDA, in Valle Gargassa; un buono per accedere al MUSEO PASSATEMPO a Rossiglione, un omaggio per la visita all'interno del CASTELLO DI CAMPO LIGURE col PINOCCHIO meccanizzato, infine visita ad un laboratorio orfice che lavora la Filigrana: Metart e sconto del 10% sull'acquisto. Questa opportunità viene Offerta dall'Associazione Le Valli del Latte e dalla Comunità Montana Valli Stura ed Orba nel contesto della Promozione delle attività nel territorio delle Valli del Latte (Stura ed Orba)

LE GITE DELLE VALLI DEL LATTE



Gita tipo durata una giornata

Mattina: visita a una azienda agricola - colazione in azienda - descrizione dei processi produttivi - una bottega artigiana (ferro o filigrana) o un museo (Museo "Andrea Tubino" a Masone, Museo della Filigrana e/o Pinocchio meccanizzato a Campo Ligure, Museo Passatempo a Rossiglione)

Pomeriggio: una bottega artigiana (ferro o filigrana) o un museo.

Gita naturalistica durata una giornata

Mattina: visita al Giardino botanico montano di Pratorondanino e al Vivaio forestale Pian Nicola di Masone
Pomeriggio: passeggiata in Valle Gargassa.

Gita arte cultura durata una giornata

Mattina: visita alla Badia di Tiglieto o Forte Geremia

Pomeriggio: visita ai centri storici della Valle Stura - una bottega artigiana (ferro o filigrana) o un museo.

Gite "a tema"

Possono essere organizzate gite "a tema" durata mezza giornata o una giornata con maggiori approfondimenti: La zootecnia e la preparazione dei formaggi • La coltivazione di piante officinali con il metodo biodinamico • La coltivazione dei frutti di bosco • L'apicoltura • La preparazione del pane in agriturismo

Novità 2006 - WEEK-END FOTOGRAFICO

Alla scoperta delle bellezze naturali delle Valli Stura e Orba
Per fissare e comunicare emozioni spesso irripetibili, un week-end dedicato all'apprendimento delle tecniche di fotografia naturalistica, con la guida di un'esperta fotografa.
Da venerdì a domenica, con trattamento "tutto compreso".

Il calendario completo di attività e proposte della Strada "Le Valli del Latte" è consultabile sul sito www.levallidellatte.it

e-mail: levallidellatte@cmvallisturaorba.it

COME RAGGIUNGERE ROSSIGLIONE:

- Autostrada A26 Genova Voltri-Gravellona Toce - Uscite casello di OVADA (da nord, seguire Ge-Voltri, 12 km) o casello di MASONE (da sud, 8 km)
- Linea ferroviaria Genova-Acqui Terme, Stazione di Rossiglione
- In Bus: linea Ali Genova-Masone-Campo L.-Rossiglione-Tiglieto - linea Saamo Ovada-Masone