

Gorgonzola città del formaggio 2025 incontra **i formaggi dei Presidi lombardi Slow Food**

Due incontri rivolti a un pubblico curioso ed interessato a tutti gli aspetti dalla salute alla produzione dei formaggi attraverso la degustazione di eccellenze dell'arte casearia.



Mercoledì 4 e 11 giugno 2025 ore 19.30
Auditorium, via Oberdan, Gorgonzola

4 giugno 2025 ore 19.30

Proprietà nutrizionali dei formaggi.

Relatrice Maria Grazia Tripodi Biologa nutrizionista, Referente Educazione Slow Food Lombardia. Degustazione di eccellenze casearie lombarde guidata da Beppe Casolo Maestro assaggiatore Onaf.

11 giugno 2025 ore 19.30

Incontro con i formaggi. Raccontato dal produttore Marco Orfino del Consorzio Strachitunt. Degustazione di eccellenze casearie lombarde guidata da Marco Benedetti Maestro assaggiatore Onaf.

Ogni serata 6 formaggi in degustazione in abbinamento con una selezione di 3 vini scelti per valorizzare i formaggi in degustazione.

Contributo di partecipazione per ogni serata è di

€ 20,00 Socio Slow Food, Socio Onaf - € 25 non ancora soci.

Ti chiediamo di compilare il modulo d'iscrizione; verserai l'importo, la sera stessa.

Con il patrocinio di:



**La partecipazione è con prenotazione obbligatoria,
vedi sito: www.slowfoodmi.it, clicca o inquadra il QR per iscriverti**

Slow Food Martesana: Leonardo Scaglioni, 349 1803288

Onaf: Marco Benedetti, 335 5849361

slowfoodmartesana@gmail.com - www.slowfoodmi.it

