



Franciacorta in Bianco: al via l'appuntamento con l'arte casearia

A Castegnato (BS), da venerdì 6 a domenica 8 ottobre, avrà luogo la XXII edizione della più importante rassegna nazionale dedicata ai formaggi.



Franciacorta in Bianco 2017, Castegnato (BS) , 6-7 e 8 ottobre.

Franciacorta in Bianco 2017 , il 6, 7 e 8 ottobre, tinge di bianco il weekend di Castegnato (BS) dove, all'interno del polo fieristico, inizia l' evento enogastronomico che vede protagonista il rinomato e vasto patrimonio lattiero-caseario d'Italia.

Tema principale della manifestazione giunta, quest'anno alla sua ventiduesima edizione, sarà la **biodiversità dei formaggi e l'importanza della montagna**: tutela, promozione e valorizzazione di un immenso bene da proteggere.

La proposta di Franciacorta in Bianco 2017

Una mostra-mercato ma, soprattutto, un'esperienza diretta dove scoprire le abilità degli artigiani caseari e confrontarsi con loro. Saranno presenti **60 tra consorzi, caseifici e rivenditori** provenienti da tutta Italia, con **200 tipologie di formaggi diversi** e i Malgari torneranno dagli alpeggi con le forme realizzate in estate.

La collaborazione con **Prodotti di Montagna**, darà spazio alle nuove e piccole aziende offrendo loro la possibilità di raccontarsi e far conoscere le giovani produzioni di nicchia al grande pubblico.

L' atmosfera si farà golosa e corroborante grazie alla nuova veste del formaggio in versione **street food**: sarà allestita la grande area "**Eccellenza dei sapori d'Italia**" uno spazio espositivo e degustativo dei grandi formaggi DOP, dall'Asiago alla Fontina, dal Canestrato di Moliterno al Puzzone di Moena, in abbinamento a salumi, conserve e vini.

L' "**Osteria Golosa**" proporrà gnocchi, paste ripiene e burger tutto a base di formaggio, con soluzioni originali adatte anche ai vegani. Gli **showcooking** ad opera di grandi chef e i laboratori per i bambini "**Bimbi Chef**", animeranno l'evento.



Franciacorta in Bianco 2017 s svolgerà presso la fiera di Castegnato (BS).

Franciacorta in Bianco sarà anche un' occasione "formativa" dove scoprire e capire ciò che concerne il patrimonio lattiero-caseario del nostro Paese. Sarà possibile sviluppare degustazioni guidate dai Maestri dell'[ONAF- Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi](#) e partecipare agli incontri didattici sulla salvaguardia e la valorizzazione dei formaggi e del territorio: "**Franciacorta in Bianco e il Consorzio Valle del Chiese**", "[Il Formaggio Silter Dop è la sintesi di un paesaggio alpino](#)", "Formaggio d' alpeggio, la vita di malga" alcuni temi che verranno approfonditi.

Ospiti attesi per l'evento saranno **Sergio Barzetti**, maestro di cucina de La Prova del Cuoco e il giornalista enogastronomico **Paolo Massobrio**, che terranno interessanti dibattiti circa la cucina d'autore con il formaggio.

Ingresso: 3 € (intero), 2 € ridotto. Gratuito per i minori di 12 anni.

Orari: venerdì 6 ottobre, 20-23; sabato 7 ottobre 9-23; domenica 8 ottobre 9-20

Il **programma dettagliato** è disponibile sul sito ufficiale: www.franciacortainbianco.it

Data di creazione

06/10/2017

Autore

alessandra-barbazza