



L'UNISG a Cheese 2013

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, come tradizione, è presente a Cheese 2013 con diverse attività sia a Bra sia a Pollenzo.



@ POLLENZO

Giovedì 19 settembre 2013

Ore 19.00 – “*Anteprima Cheese*”. Cena in piedi presso l’Albergo dell’Agenzia di Pollenzo (*ingresso libero*)

Venerdì 20 settembre 2013

Ore 8.30 – “Colazione all’UNISG - presso le Tavole Accademiche

Ore 10.00 – visita guidata dell’UNISG con ritrovo e partenza sotto l’arco d’ingresso Agenzia di Pollenzo.

Ora 15.00 – Laboratorio del Gusto “*Valtellina in verticale*” - presso Banca del Vino

Con Paolo Ciapparelli, responsabile del Consorzio Salvaguardia Bitto Storico e Michele Forni, responsabile del Consorzio dei Vini di Valtellina, cinque annate di bitto storico (Presidio Slow Food), formaggio d’alpeggio in abbinamento a Valtellina Superiore e Sforzato.

Ore 16.00 – Visita guidata dell’UNISG con ritrovo e partenza sotto l’arco d’ingresso - Agenzia di Pollenzo.

Ore 20.00 – “*Appuntamento a tavola – Pura Accademia*” - presso le Tavole Accademiche
Cena con gli chef delle Tavole Accademiche, dedicata agli stereotipi e ai cliché dell’immaginario collettivo sul formaggio.

Sabato 21 settembre 2013

Ore 10.00 – Visita guidata dell’UNISG con ritrovo e partenza sotto l’arco d’ingresso Agenzia di Pollenzo.

Ore 13 – Laboratorio del Gusto “*Fattorie Fiandino, il burro dal 1889*” -presso Banca del Vino

Accompagnati da Beppe “Gepis” Barbero, chef della Cooperativa i Tarocchi e ora delle Tavole Accademiche, si assaggia il burro tradizionale e salato, accompagnato dai nuovi spumanti Contratto, firmati da Andrea e Giorgio Rivetti.

Ore 15.00 – Laboratorio del gusto “*La vite, la vacca e la luna*”, a cura dell’Associazione Alumni UNISG - presso Aula Miroglio, UNISG Cascina Albertina

Formaggi biodinamici e vini naturali: un approfondimento per imparare a conoscere meglio questi prodotti.

Ore 16.00 – visita guidata dell'UNISG con ritrovo e partenza sotto l'arco d'ingresso Agenzia di Pollenzo.

Ore 20.30 – “*Appuntamento a tavola - L'Alleanza dei cuochi e dei Presidi Slow Food scopre i sapori del mondo*” - presso l'Albergo dell'Agenzia.

Domenica 22 settembre 2013

Ore 10.00 – Visita guidata dell'UNISG con ritrovo e partenza sotto l'arco d'ingresso Agenzia di Pollenzo.

Ore 16.00 – Visita guidata dell'UNISG con ritrovo e partenza sotto l'arco d'ingresso Agenzia di Pollenzo.

Ore 16 - Laboratorio del Gusto: “*Dal Po all'Oltrepò, non è un'agricoltura per vecchi*” - presso Banca del Vino
Luca Grasselli e Carlo Fiorani, ex studenti UNISG hanno scommesso sull'imprenditoria agricola nel proprio territorio ottenendo prodotti d'eccellenza.

Lunedì 23 settembre 2013

Ore 10.00 – Visita guidata dell'UNISG con ritrovo e partenza sotto l'arco d'ingresso Agenzia di Pollenzo.

@ BRA

Gli eventi organizzati dall'Università, si terranno presso lo stand UNISG in Piazza XX settembre - Bra

Venerdì 20 settembre 2013

Ore 12.00 - “*Il mestiere dell'affinatore: una professione per il futuro*”

Presentazione dei nuovi corsi di *Alto Apprendistato*”, incontro e testimonianza con l'affinatore Giovanni Guffanti Fiori. Segue piccola degustazione.

Ore 15.00 - Conferenza “*Granai della memoria: Open Discovery Space - Recuperare e conoscere i saperi del formaggio*”. Segue piccola degustazione.

Ore 17.00 - *Laboratorio di analisi sensoriale*.

Guidati dalla dott.ssa Luisa Torri e della dott.ssa Maria Piochi.

Ore 19 - Conferenza con degustazione “*Gli erborinati al di là e al di qua della Manica*” tenuta da Cristiano De Riccardis, docente dei corsi Master UNISG.

Sabato 21 settembre 2013

Ore 12.00 - Conferenza con degustazione “*Margari e affinatori nel paese della burocrazia*”.

Ore 15.00 - “*Il mestiere dell'affinatore: una professione per il futuro*”

Presentazione dei nuovi corsi di *Alto Apprendistato*”, incontro e testimonianza con gli affinatori di Rhône-Alpes, Laurent Mons e Susan Sturman. Segue piccola degustazione.

Ore 17.00 - *Laboratorio di analisi sensoriale*. Guidati dalla dott.ssa Luisa Torri e della dott.ssa Maria Piochi.

Ore 19 – Conferenza con degustazione “*Gli erborinati al di là e al di qua della Manica*”

Domenica 22 settembre 2013

Ore 12.00 - “*Il mestiere dell'affinatore: una professione per il futuro*”

Presentazione dei nuovi corsi di *Alto Apprendistato*”, incontro e testimonianza con gli affinatori altoatesini Hansi Baumgartner e Marcella De Vita. Segue piccola degustazione.

Ore 15.00 - Conferenza “*Differenziazione e caratterizzazione sensoriale del Parmigiano Reggiano, prodotto di montagna*”.

Ore 17.00 - *Laboratorio di analisi sensoriale*. Guidati dalla dott.ssa Luisa Torri e della dott.ssa Maria Piochi.

Ore 19.00 - Conferenza con degustazione – *“Il progetto della Cascina Lago Scuro: coltivare, trasformare ed educare. Ovvero la cascina polifunzionale e il suo rapporto con il cibo”*.

Lunedì 23 settembre 2013

Ore 17.00 - *Laboratorio di analisi sensoriale*. Guidati dalla dott.ssa Luisa Torri e della dott.ssa Maria Piochi.

E inoltre...

Studenti e Arca del Gusto

Alcuni studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche e della Condotta Slow Food dell'UNISG collaborano al progetto dell'Arca del Gusto dedicata ai formaggi nei giorni di Cheese.

Laurea Honoris Causa a Ermanno Olmi

Lunedì 23 settembre 2013, alle 15.30 presso il Teatro Politeama Boglione Piazza Carlo Alberto 23 a Bra, si terrà la Cerimonia di conferimento della Laurea Honoris Causa a Ermanno Olmi.

www.unisg.it