

PROGRAMMA DETTAGLIATO

SABATO 31 AGOSTO a GARBAGNA DALLE ORE 18.00

Il primo appuntamento è per Sabato 31 agosto

Dalle ore 18:00 in Piazza Doria:

Degustazione e vendita del Formaggio Montébore e delle altre eccellenze del territorio presso gli stand dei produttori locali

Dalle ore 19:30

Ricette tipiche a base di Montébore nei ristoranti e negli agriturismi di Garbagna e del territorio

Ore 21.30 in Piazzetta Rovelli nel teatro naturale nel nucleo antico del borgo:

- **Presentazione del libro** appena edito di **Alberto Marcomini**
“Camminare la **TERRA dei FORMAGGI**” - Diario di Bordo di un maitre fromager italiano

- “**Degustazione a più voci**” sul tema: “**MONTEBORE, il formaggio ritrovato – produzioni casearie del territorio**”:

protagonisti **Alberto Marcomini** (esperto caseario e critico gastronomico), **Filippo Barbera** (Prof Università di Torino) , **Gian Paolo Repetto** (vignaiolo del Tortonese e Presidente Consorzio di Tutela Vini Colli Tortonesi) e la **Condotta Tortonese di Slow Food**.

Ogni produttore presenterà il proprio formaggio che sarà degustato e abbinato ad un vino del territorio.

Premiazione:

In chiusura verrà assegnato il Premio Appennino di Montébore agli Amici del Montébore, con opere in terracotta del ceramista Fabio Lugano di Volpedo.

Lo stesso premio verrà consegnato domenica a Montebore, anche ai "**Custodi di Montebore**", le persone che risiedono e producono stabilmente in questo borgo appenninico, tenendolo ancora in vita.

Degustazione:

A fine evento in Piazza Doria si potranno degustare il risotto al Montebore e i formaggi presentati sul palco.