15°KÄSE FESTIVAL DEL FORMAGGIO
SAND IN TAUFERS · CAMPO TURES
15 - 17/03/2024
10:00 - 19:00
www.kaesefestival.com

Slow Food®
Alto Adige - Südtirol

LABORATORI DEL GUSTO

Geführte Degustationen. Dauer ca. 45 Min.
Degustazioni guidate con durata di ca. 45 min

FREITAG – VENERDI' 15.3.2024

ORE 15.00 UHR LUCA CONTI & APR (ASSAGGIATORI PARMIGIANO REGGIANO)

DIE MÜTTER DES PARMIGIANO
VA´(C)CHE ROSSE!



Die roten Kühe der Rasse Rossa Reggiana könnte man als die "Mütter" des Parmigiano Reggiano bezeichnen. Ihre Milch war es, die in den Abteien der Benediktiner und Zisterziensermönchen vor fast 9 Jahrhunderten als erste zu Parmigiano Reggiano verarbeitet wurde. Luca Conti erzählt uns von dieser spannende Kuh-Rasse mit viel Geschichte und anschließend probieren wir uns unter fachkundiger Anleitung eines Experten der Vereinigung APR (Assaggiatori Parmigiano Reggiano) von der Butter zum Käse und durch die unterschiedlichsten Reifestadien.

Quando nel 1200 i monaci Benedettini iniziarono a caseificare il Parmigiano Reggiano, la razza autoctona più diffusa era quella delle Vacche Rosse: per questo diciamo che la Razza Reggiana è la "mamma" del Parmigiano Reggiano.
Guidati da un esperto assaggiatore dell´associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano degustiamo dal burro alle varie stagionature di formaggio e impariamo a conoscere questa razza rustica e antica che nel secolo scorso ha rischiato l'estinzione perché sostituita da razze bovine più redditizie, ma, grazie alla cura dei suoi allevatori che continuano a lavorare con purezza e passione il suo latte pregiato, sta vivendo un importante recupero demografico.



15° KÄSE FESTIVAL DEL FORMAGGIO
SAND IN TAUFERS · CAMPO TURES
15 - 17/03/2024
10:00 - 19:00
www.kaesefestival.com

Slow Food®
Alto Adige - Südtirol

ORE 17.00 UHR UHR ARMANDO GAMBERA

CASTELMAGNO MEETS BAROLO RELOADED *

Castelmagno und Barolo, zwei der wirklich ganz großen Lebensmittelprodukte, die zusammen ein Paar der Superlative bilden. Der kaum noch zu findende Alp-Castelmagno, der nur von Mai bis Oktober hergestellt wird von Des Martin kommt von der Alpe di Valliera auf 1500 m.ü.M., wo er auch bis zur Reife gelagert und verfeinert wird. Wir probieren diesen einzigartigen Käse in verschiedenen Reifegraden und verkosten dazu den berühmten Barolo aus La Morra. Welt des Pfeffers und seiner Verwandten, verbunden mit einer Degustation von verschiedenen Pfeffern in Kombination mit mildem Frischkäse.



Castelmagno e Barolo, due campioni dell'eccellenza gastronomica, formano una coppia veramente superlativa. L'introvabile Castelmagno d'Alpeggio, etichetta verde, prodotto solo d'estate da vacche di razza piemontese è quello dei Des Martin, fatto sull'Alpe di Valliera in Valle Grana nella Provincia di Cuneo e stagionato in loco a 1500 metri per creare questo singolare prodotto. Guidati da Armando Gambera dell'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi) lo assaggiamo in diverse stagionature abbinato al famoso Barolo di La Morra.

SAMSTAG – SABATO 16.3.2024

ORE 11.00 UHR BETTINA LINDNER & MARION NÜSSLER (D)

Hochschule Geisenheim University

NEUE PASSAGIERE
NUOVI PASSEGGERI

Er ist nicht leicht zu verstehen und bestimmt kein einfacher Kandidat, dieser Gelbe Orleans. Neu in der Slow Food Arche aufgenommen und interessant auch für die Gastronomie aber nicht nur. In die Welt des Gelben Orleans, Lamberttraube und anderer ursprünglicher Rebsorten führt uns Dipl. Ing. (FH) Bettina Lindner (Sachbearbeiterin Klonenselektion Hochschule Geisenheim University) in Zusammenarbeit mit Slow Food Rheingau. Dazu gibt's erstklassige Deutschen Rohmilchkäse von spannenden Produzenten in Kombi mit diesen speziellen Deutschen Weinen.



Sicuramente non è un vitigno di facile comprensione questo "gelber Orleans" e anche il vino prodotto con l'ultimo passeggero dell'arca del Gusto di Slow Food non è facilissimo per il palato. Sicuramente pero è un vitigno che riserva sorprese ed è interessantissimo per la gastronomia, ma non solo.

Ci accompagna nel mondo di questo arcaico vitigno l'ingegnere agrario Bettina Linder (responsabile della selezione cloni alla Geisenheim University) che in collaborazione con Slow Food Rheingau ha ideato questo laboratorio che abbina formaggi tedeschi di prima qualità con vini davvero speciali.

ORE 13.00 UHR DOMINIK FLAMMER (CH)

KRÄUTER IM KÄSE
ERBE AROMATICHE NEL FORMAGGIO

Während die Südtiroler mit dem orientalischen Brotklee ihre Brote würzen, hat dieses Kraut in der Schweiz den Weg in die Käse gefunden. Nur zögerlich beginnen Käser und Käserinnen allerdings, spannende und auch unbekanntere Kräuter zur Veredlung und Affinage ihrer Käse zu verwenden. Standardmäßig werden Schnittlauch, Knoblauch, Bärlauch und Chili verwendet. Dabei gibt es unzählige spannende Garten- und Wildkräuter, deren Einsatz im Käsehandwerk noch sehr jungfräulich ist. Bereits gibt es aber einige spannende Neukreationen, begonnen beim fermentierten schwarzen Knoblauch bis zum vielseitigen Bergbohnenkraut. Autor und Food-Forscher Dominik Flammer präsentiert und degustiert mit uns neue Geschmackserlebnisse.



Mentre in Alto Adige si usa la trigonella per speziare il pane, in Svizzera questa erba medicinale conosciuta sin dall'antichità ha trovato un utilizzo nel formaggio. Quando si tratta però di utilizzare per la produzione o l'affinamento di formaggi erbe avvincenti, diverse o poco consuete, i casari spesso esitano. Comunamente si utilizza l'erba cipollina, l'aglio, l'aglio orsino e i peperoncini. In realtà però ci sarebbero molte erbe da giardino e selvatiche che aspettano di trovare un impiego innovativo nella caseificazione e nell'affinamento dei caci. Alcune creazioni nuove sono nate, iniziando dall'aglio nero fermentato fino alla santoreggia montana. Dominik Flammer, autore affermato e ricercatore nel mondo dell'alimentazione ci porta novità gustative per il palato.

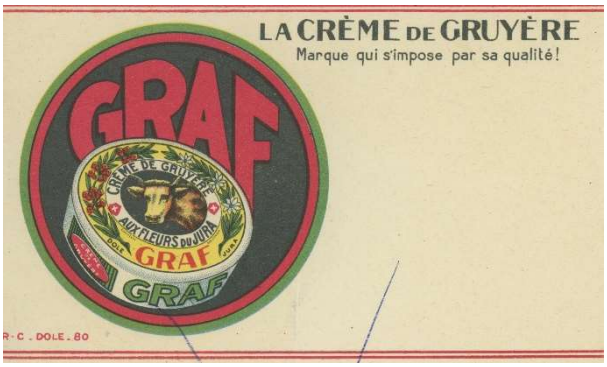
ORE 15.00 UHR DOMINIK FLAMMER (CH)

KING OF THE ALPS – GRUYERE

Im Schweizer Kanton Freiburg ist mit dem Gruyère nicht nur einer der außergewöhnlichsten, sondern auch einflussreichsten Käse der Schweiz zuhause. Ebenso wie der aus ihm hervorgegangenen L'Etivaz, der im Gegensatz zum Gruyère allerdings ausschließlich im Sommer auf den Alpen hergestellt wird. Großen Einfluss haben die *Armaillis*, wie die Senner und Käser aus dem Freiburgischen heißen,



auch auf die französische Käseindustrie gehabt: bis vor drei Jahrzehnten nannte man zwei der großen Franzosen noch «Gruyère de Beaufort» und «Gruyère de Comté». Mit der Liberalisierung der Käsemärkte in Europa haben sich einige Käser vom Korsett des AOC-Gerüsts gelöst und begonnen, den Gruyère mit Abweichungen in der Produktion unter neuem Namen zu vermarkten. Wir unternehmen eine Geschmacksreise durch die Vielfalt dieses Königs der Alpkäse.



Con il Gruyère nel cantone Svizzero di Friburgo è a casa non solo uno dei formaggi più straordinari ma anche un formaggio molto influente, così come l'Etivaz che ne è derivato, e che, a differenza del Gruyère, viene prodotto sulle Alpi solo in estate.
Gli Armaillis*, come vengono chiamati i casari a Friburgo, hanno avuto grande influenza anche sull'industria casearia francese: fino a tre decenni fa, due dei grandi formaggi francesi si chiamavano ancora "Gruyère de Beaufort" e "Gruyère de Comté". Con la liberalizzazione dei mercati del formaggio in Europa, alcuni casari si sono staccati dal corsetto del AOC e hanno iniziato a variare la produzione e a commercializzare questi Gruyère sotto altri nomi. Un viaggio gustativo attraverso le diversità di questo re dei formaggi alpini.*

SONNTAG – DOMENICA 17.3.2024

ORE 11.00 UHR ARMANDO GAMBERA (ONAF)

BEST OF *PIEMONTE*

Beim *Concorso dei formaggi piemontesi 2023 ONAF* wurden die besten Käse aus dem Piemont gekürt. Wir degustieren ausgewählte Gewinner dieses Wettbewerbs, welcher von der nationalen Vereinigung *Assaggiatori di Formaggi* organisiert wurde. Die Orographie der Region, die verschiedenen autochthonen Tierrassen, die Sommerung auf der Alp zusammen mit den traditionellen Käsereitechniken lassen einfach großartige Käse wie Castelmagno, Bra, Raschera, Nostrale d'Alpe, Murazzano und Roccaverano aus der Milch von Kühen, Schafen und Ziegen entstehen.

15°KÄSE FESTIVAL DEL FORMAGGIO
SAND IN TAUFERS · CAMPO TURES
15 - 17/03/2024
10:00 - 19:00
www.kaesefestival.com

Slow Food®
Alto Adige - Südtirol

Si degustano alcuni dei formaggi scelti tra i vincitori del Concorso dei formaggi piemontesi 2023 organizzato dall'Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi. L'orografia della regione, le diverse razze autoctone di animali, l'alpeggio estivo, le tecniche tradizionali, offrono stupendi formaggi quali il Castelmagno, Il Bra, il Raschera, il Nostrale d'Alpe, il Murazzano, il Roccaverano, da latte vaccino, ovino e caprino. Dalle paste dure alle paste molli, dai freschi agli stagionati.

onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

ORE 13.00 UHR MARION NÜSSLER, BETTINA LINDNER & HERBERT STEINER (D)

DIE WELT DER DEUTSCHEN ARCHE-PRODUKTE
L'ARCA DEL GUSTO ATTRAVERSO LA GERMANIA

Eine Reise in Begleitung der Arche-Produkte aus Deutschland durch Deutschland für den Gaumen. Wir beginnen mit Arche Passagieren, wie der Aalewurst und den gelben Orleans und schließen mit den 3 Käsen (Quärkla, Würchwitzer Milbenkäse und Weißlacker) und dem Gose Sauerbier ab. Präsentiert wird das Arche Projekt von Herbert Steiner (Arche Vorstandsmitglied Slow Food Deutschland), die Arche Produkte von Marion Nüssler (Slow Food Deutschland) und die Weine von Bettina Linder (Geisenheim University).

Arca del Gusto

Un viaggio attraverso la Germania fatto con i sensi e il palato. Scopriamo i prodotti tedeschi dell´Arca Slow Food. Iniziamo con prodotti come la Aalewurst in abbinamento con il vino „gelber Orleans" e via via arriviamo ai presidi di formaggi (Quärkla, Würchwitzer Milbenkäse und Weißlacker) con la birra "Gose Sauerbier ". Il progetto del´ Arca ci verrà illustrato da Herbert Steiner (Consigliere Arca Slow Food Germania), i prodotti da Marion Nüssler (Slow Food Germania) ed i vini da Bettina Linder (Geisenheim University).

15°KÄSE FESTIVAL DEL FORMAGGIO
SAND IN TAUFERS · CAMPO TURES
15 - 17/03/2024
10:00 - 19:00
www.kaesefestival.com

Slow Food®
Alto Adige - Südtirol

ORE 15.00 UHR ANDREA BOVO

FRANCE MASSIVE CENTRAL

VIAGGIO AL CENTRO DELLA FRANCIA: AUVERGNE



Die Käse- und Delikatessenregion Auvergne liegt im Zentralmassiv Frankreichs. Dieses vegetationsreiche, vulkanische Berggebiet ist durch seine Thermalquellen, sein Mineralwasser und seine Käseproduktion bekannt. Ein Viertel aller französischen Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung wird in der Auvergne hergestellt! Darunter sind Käse wie der Cantal, der St. Nectaire, Bleu d´Auvergne, Fourme d´Ambert und der Salers.

Faremo un viaggio in Francia, nella bellissima regione dell'Auvergne, terra di formaggi e golosità! L'Auvergne è una regione verde nel cuore della Francia, nota per lo straordinario massiccio vulcanico, le stazioni termali e le sorgenti, ma anche per il suo ricco patrimonio caseario (praticamente un quarto dell'intera produzione francese Doc) che comprende i conosciuti formaggi Cantal, St. Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert e Salers che andremo ad assaggiare e scoprire insieme in questo percorso di degustazione.

Anmeldung / prenotazione & Info: Karin Huber, laboratorio@kaesefestival.com, Tel 335 7036533

Unkostenbeitrag/Contributo spese: **€ 12,00** Mitglieder soci Slow Food, ONAF, SKV, HGV, TV
€ 17,00 andere/amici

***Castelmagno meets Barolo**
Unkostenbeitrag/Contributo spese: **€ 20,00** Mitglieder / soci Slow Food, ONAF, SKV, HGV, TV
€ 25,00 andere/amici