ECCO IL PROGRAMMA DETTAGLIATO CON TUTTI GLI APPUNTAMENTI DEL CONSORZIO DI TUTELA A CHEESE 2013

Sabato 21 settembre

- Ore 13.00: CAFFÈ LETTERARIO

"Il gusto del formaggio e la filiera della mozzarella di bufala campana Dop". Come si fa il formaggio? Come lo si riconosce e lo si abbina? Si impara anche con la nuovissima edizione di uno dei primi e manuali di Slow Food Editore, "Il gusto del formaggio". Dialogano con Angelo Surrusca, redattore di Slow Food Editore, Domenico Raimondo e Antonio Lucisano, presidente e direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop.

- Ore 19.30: MASTER OF FOOD

Live show con la dimostrazione in diretta della filatura della mozzarella di bufala campana, a cura dei mastri casari del Consorzio di Tutela. Appuntamento nello spazio "Arca del Gusto" (mercato dei polli).

Domenica 22 settembre

- Ore 17.30: SPAZIO ONAF

I maestri assaggiatori dell'Onaf insieme al direttore del Consorzio di Tutela, Antonio Lucisano, presenteranno l'edizione 2014 dell'evento "Le Strade della Mozzarella", in programma il prossimo maggio a Paestum. Nell'occasione verranno organizzate degustazioni dei gioielli caseari della Campania tra cui i grandi formati come "Treccia" e "Aversana"".

- Ore 19.30: MASTER OF FOOD

Secondo live show con la filatura della mozzarella di bufala campana Dop nello spazio Arca del Gusto (mercato dei polli).

Lunedì 23 settembre

- Ore 14: LABORATORI DEL LATTE

Presso lo stand Slow Food, piazza XX Settembre, convegno dal titolo “Bufala e Bufale”. Modera: **Pietro Raitano,** direttore Altreconomia; Intervengono: **Ettore Bellelli**, allevatore di bufale campane; **Roberto Fiorillo**, cooperativa “Le terre di Don Peppe Diana - Libera Terra”; **Antonio Lucisano**, direttore Consorzio Tutela Mozzarella di bufala Campana Dop; **Gaetano Pascale,** presidente Slow Food Campania.

Inoltre il consorzio di Tutela sarà presente nel programma di appuntamenti della **Piazza della Pizza** per tutti i quattro giorni di “Cheese”.