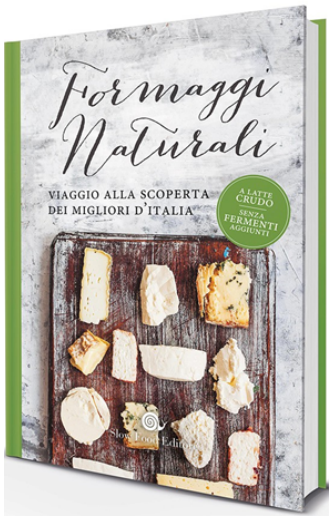
Autunno d'Autore - 21 ottobre 2018

I FORMAGGI NATURALI a cura di Piero Sardo



Piero Sardo, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità dal 2004, è impegnato nella difesa dei formaggi a latte crudo, per una corretta etichettatura e per il benessere animale.
Rispetto a vent'anni fa, quando i produttori di latte crudo erano un gruppo di carbonari, la situazione è sicuramente migliorata ma ci sono ancora molte difficoltà; il latte crudo fa ancora paura e si deve lottare contro resistenze e nuove limitazioni. E' il caso degli Stati Uniti, dove rischia di essere cancellata, la regola che ammette i formaggi a latte crudo purché abbiano oltre 60 giorni di stagionatura. Nei Paesi anglosassoni si fanno i conti con l'iperigienismo, spesso causa delle contaminazioni più importanti.
I formaggi a latte crudo, se fatti bene, hanno gli anticorpi giusti, possono reggere alle contaminazioni, al contrario di cosa succede dove si crea un ambiente asettico.
La presentazione del libro *"Formaggi Naturali"* ci pone davanti ad una visione diversa del mondo caseario che vuole rendere forte il legame con il territorio lavorando per produrre formaggi a latte crudo.

ORE 11 **BENVENUTO IN FATTORIA** (Caffè e biscotto di Maiorca)
VISITA FATTORIA E ANIMALI - GIRO A CAVALLO
LABORATORIO ARTE BIANCA DEI GRANI ANTICHI (Perciasacchi, Maiorca): dal grano al pane. DEGUSTAZIONE
LABORATORIO DEL LATTE E TRASFORMAZIONE IN FORMAGGI E RICOTTA. DEGUSTAZIONE

ORE 13 **PRANZO**

Pane di grani antichi cunzato con olio extravergine di oliva
Perciasacchi con verdure spontanee e pomodoro siccagno
Macco di fave con finocchietto selvatico e crostini di pane
Pasta con qualeddo e ricotta
Pasta con astratto di pomodoro, acciughe, olio extravergine e mollica atturrata
Patate, peperoni, pomodoro e pecorino.
Frutta di stagione
Cotognata e Mostarda d'Uva
Calice di Vino

25 euro
0-4 anni gratis – 4-12 anni 50%
Sconto 10% per gruppi superiori a 10 adulti

ALIA (PA) - Contrada Porcheria SS 121 Palermo-Catania km 182.500
3343517518 – 3664519067

Fattoriadidatticaruralia