

Appuntamenti In evidenza

# I formaggi di Cheese in Sicilia. A Palermo e in tutta la Sicilia

di: Redazione

23 ottobre 2019



## I formaggi di Cheese in Sicilia

**Cheese** è la fiera internazionale sui *formaggi di qualità* organizzata da **Slow Food** nel settembre scorso a Bra (CN). **Slow Food Sicilia**, nel segno della continuità e del sostegno a prodotti eccellenti tutelati tramite i *Presidi* dall'Associazione, promuove per fine ottobre **Cheese in Sicilia**, la grande degustazione di formaggi di qualità – selezionati durante la fiera di Bra – in contemporanea tra le maggiori condotte siciliane. Durante gli incontri-degustazione si assaggeranno **5 formaggi**, tre presidi Slow Food del Nord Italia e due internazionali.

**Slow Food Palermo** parteciperà al ciclo *Cheese in Sicilia*. L'evento si svolgerà **martedì 29 ottobre** alle ore **20.00** presso lo spazio **MadoniEAT** di Via Butera 20. In abbinamento ai formaggi i vini della **Tenuta Morreale Agnello** di Agrigento.

### Menù

Tagliere di 5 formaggi

*Formaggio del maso di razza Rendena – Trentino*

*Monte Veronese di Malga – Veneto*

*Cuc di Mont – Friuli Venezia Giulia*

*Cheddar artigianale del Sommerset – Regno Unito*

*Stichelton – Regno Unito*

### Piatti

Pasta con grani siciliani con funghi cardoncelli, noci e Castelmagno d'Alpeggio – Piemonte

\*\*\*

Misticanza di stagione

\*\*\*

Frutta dell'orto

### Vini

Vigna di Sopra 2018, Zibibbo (Secco)

Sephora, Syrah 2017

Sephora, Nero d'Avola 2017



**Tenuta Morreale Agnello**

**Vini Biologici**

## La cantina

Morreale Agnello è un'azienda agricola situata in provincia di Agrigento a circa 15 km dalla Valle dei Templi, lungo le coste meridionali della Sicilia. La tenuta si estende su una superficie di 200 ettari, tra mandorleti, oliveti e vigneti, questi ultimi per una superficie di circa 60 ettari. Il rispetto e la qualità dell'ambiente sono considerati elementi essenziali del ciclo produttivo. Tutte le tecniche di coltivazione adottate sono rigorosamente biologiche al fine di sviluppare nel tempo un sistema di produzione ecocompatibile. L'alto grado di meccanizzazione nella conduzione delle colture, l'interramento di piante azotanti e il ricorso all'inerbimento, consentono di salvaguardare i terreni dall'erosione e di evitare l'uso di fitofarmaci. Vedi la brochure: folder Morreale Agnello / [www.tenutamorrealeagnello.eu](http://www.tenutamorrealeagnello.eu)

## Informazioni e prenotazioni

Data: martedì 29 ottobre, ore 20.00

Luogo: MadonieEat, Sicilian Deli & Bistro, Via Butera, 20 – Palermo

Prenotazioni: Laura Elici, cell. 3296851852

<https://slowfoodpalermo.com/2019/10/22/i-formaggi-di-cheese-in-sicilia-madonieat-martedi-29-ottobre-palermo/>

**CHEESE IN SICILIA**

Una serata dedicata ai formaggi presidi Slow Food, sintesi di qualità e Biodiversità, provenienti dalla XII edizione di Cheese

**CHEESE**

XII EDIZIONE

NATURALE È POSSIBILE

Slow Food Sicilia

Slow Food® Palermo

**Formaggio del Maso di razza Rendena**  
Trentino Alto Adige

**Cuc di Mont**  
Friuli Venezia Giulia

**Monte Veronese di Malga**  
Veneto

**Cheddar artigianale del Sommerset**  
Inghilterra

**Stichelton**  
Inghilterra

**Castelmagno d'alpeggio**  
Piemonte

**Palermo**  
martedì 29 ottobre, ore 20  
MadoniEAT - Via Butera

Tenuta Morreale Agnello  
Vini Biologici

**M\*E**  
MADONIEAT

Costo: € 20,00 per i soci in regola; €25 nuovi soci giovani o rinnovi (tess. incl); €35 per nuovi soci o rinnovi (tess. Incl).

Info contatti per prenotazione:  
329 6851852  
Laura Elici

La serata è dedicata esclusivamente ai soci Slow Food. Posti disponibili 30. Necessaria la prenotazione

Cheese in Sicilia Slow Food Palermo