

Museo di Leventina



Storia della lavorazione del formaggio in Leventina

CONFERENZA CON DEGUSTAZIONE

Con
il Dr. Mauro Gendotti, veterinario
e il Dr. Fabrizio Viscontini, storico

Sabato 20 maggio 2017
18:00 - 19:30, Dazio-Grande, Rodi



Contatti e iscrizioni

Museo di Leventina
Casa Stanga
6745 Giornico
Tel. +41 91 864 25 22
info@museodileventina.ch
www.museodileventina.ch



Bellinzonese
e Alto Ticino
4 authentic living

Contatti e iscrizioni

Museo di Leventina
Casa Stanga
6745 Giornico
Tel. +41 91 864 25 22
info@museodileventina.ch
www.museodileventina.ch



Bellinzonese
e Alto Ticino
4 authentic living

Storia della lavorazione del formaggio in Leventina

Nella conferenza Fabrizio Viscontini parlerà in generale della nascita della società agropastorale in Leventina con lo sfruttamento verticale del territorio (maggenghi e alpi) e la produzione dei formaggi. In particolare, ci si soffermerà sull'importanza economica di queste attività nell'antica vicinanza di Prato.

Mauro Gendotti introdurrà il tema dello sfruttamento e carico degli Alpi e della trasformazione dei prodotti, di come venivano assegnate le forme di formaggio tra i proprietari del bestiame e come venivano fatti i conti sull'alpe.

Al termine sarà proposta una degustazione di alcuni prodotti di alpi locali accompagnata dalle spiegazioni sulle componenti organolettiche e sui metodi di produzione.

Iscrizioni entro: venerdì 12 maggio 2017 (posti limitati)

Museo di Leventina
Tel. +41 91 864 25 22
info@museodileventina.ch
www.museodileventina.ch

Costo: 20 .- CHF

Dopo la degustazione, la Locanda propone una cena con specialità a base di formaggi.