



Slow Food®  
Godo

## I CAPRINI...incontrano LE BIRRE

Seimila anni prima di Cristo, nel bacino del Mediterraneo l'allevamento delle capre era molto diffuso e i contadini sapevano come trasformare il loro latte in formaggio, infatti il primo latte munto fu quello di capra, prima ancora di quello di pecora e, probabilmente, l'arte casearia iniziò con il latte caprino. Omero nel racconto dell'Odissea evoca il ciclope Polifemo che "seduto" mungeva pecore e capre belanti ognuna per ordine e cacciò sotto a tutte il lattonzolo. E subito cagliò una metà del candido latte e, rappreso, lo mise nei canestrelli intrecciati; metà lo tenne nei boccali per averne da prenderne e bere, che gli facesse da cena"

Nella seconda metà del ventesimo secolo gli allevamenti di capre sono andati via via scomparendo, limitati a sole poche aree altrimenti non sfruttabili, ma nell'ultimo decennio c'è stata un'inversione di tendenza dovuta alla novità che il latte di capra sta ottenendo grazie alla sua altissima digeribilità e tollerabilità (addirittura paragonabile a quello dei lattini vegetali come soia e riso); ma soprattutto i casari hanno gradatamente iniziato a proporre prodotti con caratteristiche organolettiche che il consumatore pensava potessero essere appannaggio dei formaggi pecorini e vaccini.

Per conoscere meglio i formaggi la latte di capra Slow Food Godo ha organizzato una serata di degustazione, nella quale assaggeremo diverse tipologie di formaggi caprini in abbinamento ad alcune specialissime birre provenienti dai birrifici .

Il programma della serata:

- Benvenuto ed **assaggio di 4 olii extravergini** tra quelli premiati dalla guida Slow Food 2013 (serviti con pane a lievitazione naturale) e "aperitivo" con **Birra Dolomiti** (con orzo delle Valli Bellunesi - Presidio Slow Food) - **Birificio Pedavena**
- Degustazione di 5 formaggi caprini:  
**Formaggella caprina** - Piemonte  
**Dolce e Caprana** - semistagionato- Sardegna  
**Al Caprone** - Lungamente stagionato - Sardegna  
**Valencay AOP** - Loira  
**Pyramid Bleu** - Erborinato -
- **Dolce : Strudel di pesche in salsa di vaniglia e pere**
- **Caffè**

Birre in abbinamento:

- **Rosé de Gambrinus** (lambic + lamponi), **Brasserie Cantillon**, Bruxelles
- **Taras Boulba** (extra hoppy ale), **Brasserie de la Senne**, Bruxelles
- **Gueuze** (Blend di 3 lambic, con rifermentazione in bottiglia), **Brasserie Cantillon**, Bruxelles
- **Stouterik** (belgian stout), **Brasserie de la Senne**, Bruxelles

In accompagnamento il pane del **Forno Calzolari** - Monghidoro

I formaggi verranno illustrati da **Giancarlo Russo** e le birre da **Francesco Monari** (relatori Master of Food)

La serata è fissata per :

**Mercoledì 16 ottobre ore 20,30**

**Palazzo Baldini - Via Boncellino, 170 - Bagnacavallo - RA**

Il costo della serata è assolutamente invitante, solo 38,00 euro per i soci e 42,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci . Le prenotazioni per i soli 50 posti disponibili possono effettuarsi telefonando al 347 4524084 oppure scrivere [slowfoodgodo@gmail.com](mailto:slowfoodgodo@gmail.com)

[www.slowfoodgodo.it](http://www.slowfoodgodo.it)

facebook : slowfood godo

Per i nuovi soci che si assoceranno durante la serata, ci sarà un ulteriore omaggio: la Guida Extravergini 2013

\*\*il menù potrebbe subire variazioni in relazione alla reperibilità dei prodotti sul mercato\*\*