

Castel FOR MAGGIO

l'alta qualità in mostra

**Rocca Isolani
Minerbio (Bologna) - Italy**

**Prima edizione
30 maggio - 2 giugno 2008**

Main Sponsor



In collaborazione con



Con il Patrocinio di



Regione Calabria



Regione Abruzzo



Comune di Minerbio

Organizzazione



www.castelformaggio.it - info@castelformaggio.it

AD service - via Savoia 78/A - 00198 Roma - tel. 06 85237408 fax 06 85350187 / 06 62276667 e-mail info@adservicesas.it

Sede di Bologna - via Mazzini 132 - 40138 Bologna - tel. 051 6325408 - fax 051 0544 779

Formaggi: fascino e seduzione

C'è chi, nel mondo dei formaggi, continua a seguire ostinatamente tradizioni millenarie: famiglie attaccate alle loro radici, che tentano ad ogni costo di evitare l'omologazione. Gente che porta avanti, negli alpeggi e nelle malghe, nei piccoli e medii caseifici quella passione per il formaggio che ha regalato all'Italia, nel corso dei decenni, un prestigio unico. Personaggi, uomini, che hanno a cuore l'interesse del consumatore finale, offrendogli quanto di meglio si possa desiderare. Che hanno fatto della 'qualità' il proprio punto di merito, al contrario di chi, per rincorrere successo e profitti, cerca a volte la strada più corta, togliendo identità e spessore al prodotto.

Saranno loro, e i loro tesori – formaggi preziosi, prodotti in piccole quantità, fedeli ai disciplinari – i protagonisti della prima edizione di 'Castel Formaggio - L'alta qualità in tavola', la Mostra che porterà a Minerbio il meglio della produzione casearia nazionale. Un appuntamento per presentare e far degustare quanto si produce, al più alto livello di qualità, ma anche per confrontarsi tra produttori, italiani e stranieri, per mettere a punto strategie di mercato, per farsi conoscere dagli addetti ai lavori e dal grande pubblico. Una manifestazione che offrirà spazio anche ai giovani, ai piccoli caseifici, a quella gente che ama gli animali e produce il formaggio con tutta la passione e l'attenzione che questo prodotto richiama e richiede.

La Rocca

Un castello da favola per formaggi da favola. Sarà infatti la Rocca Isolani di Minerbio, uno dei gioielli architettonici dell'Emilia-Romagna, a ospitare la prima edizione di *Castel Formaggio* a maggio 2008. Edificata nel '300 e ricostruita nel '400 come castello fortificato la Rocca fu conferita, all'inizio del XV secolo, agli Isolani dai Visconti di Milano.

Il complesso, circondato da un parco monumentale, sorge alle porte di Bologna con sale abbellite da affreschi di Amico Aspertini e un'elegante colombaia progettata nel 1536 dal Vignola. Cornice ideale per una vetrina di prodotti eccellenti e rari.

Castel Formaggio

L'alta qualità in mostra

30 maggio - 2 giugno 2008

Sede

Rocca Isolani - Minerbio (Bologna)

Orari di apertura

venerdì 30 maggio dalle ore 14 alle 19,30 - dalle 20 alle 23 serata riservata 'Food & music'

sabato 31 maggio dalle ore 10 alle ore 22

domenica 1 giugno dalle ore 10 alle ore 19,30 - dalle 20 alle 23 serata riservata 'Formaggi sotto le stelle'

lunedì 2 giugno dalle ore 10 alle ore 18,30

Organizzazione

Segreteria organizzativa: AD service

Responsabile Comunicazione: Fabio Raffaelli

I luoghi

Minerbio, comune di circa 8000 abitanti, alle porte di Bologna, si colloca nell'area della cosiddetta 'bassa bolognese', un territorio a prevalenza agricola, ricco di memorie storiche, artistiche e culturali, di tipicità ambientali e tradizioni gastronomiche legate alla civiltà contadina. Fa parte, con altri cinque Comuni, del progetto 'Terre di Pianura' teso a valorizzare il territorio nelle sue specificità. È inoltre collocato in un'area che ha facilità di collegamento con le aree contigue delle province di Modena, Ferrara e Ravenna. La prossimità alla A13 consente rapidi collegamenti con il nord-est, Veneto e Friuli V.G.

Target visitatori e bacino d'utenza

La manifestazione è rivolta a target differenziati. dalla ristretta cerchia dei gourmet e cultori dell'enogastronomia, all'indifferenziato pubblico dei consumer, agli amanti delle proposte di turismo enogastronomico e ambientale.

Il bacino d'utenza primario, costituito dalla popolazione delle province di Bologna, Modena, Ferrara e Ravenna raggiunge circa i 2.500.000 abitanti. Mentre il bacino allargato dei potenziali fruitori più prossimi alla sede della manifestazione raggiunge i 25.000.000 di abitanti, includendo Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Veneto e Lombardia.

Allestimento

Nella affascinante cornice della Rocca Isolani verrà costruito un vero e proprio villaggio degli Espositori, avvalendosi di differenti tensostrutture e delle scuderie del Casale, che ospiteranno gli spazi espositivi. Sarà inoltre creata un'area riservata alle eccellenze produttive, culturali e ambientali del territorio che ospita la manifestazione questo al fine di valorizzare maggiormente il legame tra manifestazione e area di riferimento. Le attività corsuali riservate al pubblico avranno luogo all'interno della Rocca. Vi sono inoltre spazi destinati alla degustazione guidata e agli eventi enogastronomici nei pressi delle scuderie del Casale e della Colombaia del Vignola. Le mostre previste saranno ospitate in spazi dedicati.

Cheesebar

Nell'ambito della manifestazione verrà allestito un Cheesebar, un'area degustazione dove verranno presentati formaggi di produttori che, pur non potendo essere presenti con un proprio spazio espositivo, non volendo mancare all'appuntamento di *Castel Formaggio* hanno optato per una formula di presentazione del proprio prodotto che abbina la degustazione all'informazione. Nel Cheesebar verranno presentati a rotazione formaggi di produttori diversi e ogni formaggio offerto alla degustazione dei visitatori verrà accompagnato da una adeguata presentazione che ne racconta provenienza, tipologia di produzione, caratteristiche dell'azienda produttrice, e con indicazioni utili per l'acquisto.

Area abbinamenti di qualità

Il formaggio, considerato come prodotto in sé concluso e definito, non ha certamente necessità di 'stampelle' per presentarsi in tavola o offrirsi al piacere del gusto. Ne consegue che degustare il formaggio in purezza, sempre ma specialmente quando si tratta di prodotti di particolare qualità e pregio, è certamente un'esperienza che non necessita di particolari accompagnamenti. È però altrettanto vero che esistono, sia per quanto riguarda i vini, che particolari confetture o mieli, abbinamenti con i formaggi, tranquillamente riconosciuti o più azzardati, che consentono esplorazioni del gusto e piaceri del palato, curiosi, intriganti e di assoluta piacevolezza.

Ecco quindi che *Castel Formaggio* ha riservato uno spazio ai vini, ai mieli e alle confetture. Uno spazio espositivo distinto da quello dei formaggi per mantenere il rigore e la serietà che si vuole dare alla manifestazione, senza trasformarla in una sorta di sagra, dove tutto si confonde. Questa compresenza favorirà la proposta di degustazioni in abbinamento.

La comunicazione

Per il migliore risalto dell'iniziativa la comunicazione dell'evento *Castel Formaggio* utilizzerà tutti gli strumenti disponibili per una diffusione capillare dell'informazione sulla manifestazione.

L'Organizzazione ha quindi predisposto un piano di comunicazione, coordinato da uno degli studi professionali più accreditati nel settore enogastronomico, utilizzando i media nella gamma completa che va dai periodici ai quotidiani a TV e radio, senza trascurare la risorsa internet e i tradizionali supporti cartacei. Spazi pubblicitari sono stati inoltre già prenotati su quotidiani nazionali e regionali.

Per quanto riguarda i supporti cartacei sono previsti:

6000 manifesti 100x140 in affissione nelle province del territorio di riferimento allargato

200.000 pieghevoli due ante formato americano distribuiti sul territorio di riferimento

150.000 cartoline/ricetta con invito

150.000 depliant due ante pre programma - in distribuzione presso le filiali area nord-est di banca partner

3000 locandine

Eventi collaterali

Sono programmati eventi collaterali volti a promuovere la cultura del prodotto 'formaggio' sotto diversi aspetti.

Convegni in preparazione:

'Comunicare' il formaggio - pubblicità e comunicazione nel settore dei latticini

'La carta dei formaggi' - elemento di qualificazione della ristorazione

'Formaggi e prospettive di mercato. DOP, globalizzazione e nuove normative' - produttori, Amministratori e buyers a confronto

'Educare al formaggio' - presentazione del progetto ludico-educativo preparato da *Castel Formaggio* per la promozione di una cultura del formaggio negli alunni della scuola primaria

'DOP e disciplinari: uguaglianza, falsa omologazione o ricchezza nella diversità?'

'La transumanza: storia, tradizione e valorizzazione' - in collaborazione con Gal Molise

Corsi di prima conoscenza/approfondimento in collaborazione con ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio:

- Corso introduttivo di assaggiatore per produttori - riservato agli espositori e loro collaboratori

- Il formaggio nella ristorazione - dalla 'porzione' al carrello dei formaggi - corso riservato ai ristoratori del territorio regionale Emilia-Romagna

- Laboratori 'La stanza dei sapori e degli aromi' - degustazioni tematiche guidate per il pubblico a cura dei Maestri Assaggiatori di ONAF

Concorsi

- 'Comunicare il formaggio' - concorso riservato agli allievi delle Scuole d'arte, Licei artistici e Accademie di Belle Arti avente per tema la creazione di una comunicazione pubblicitaria sul prodotto 'formaggio'.

- 'Dal latte al formaggio' - concorso riservato agli allievi delle scuole elementari e medie per la produzione di elaborati sulla produzione del formaggio.

- 'Latte e formaggio: tradizione e seduzione' - concorso fotografico aperto a tutti i soci dei Circoli Fotografici Italiani.

Mostre in preparazione

- 'La cultura del latte' - percorso didattico

- 'Mungere, cagliare, stagionare' - laboratorio dimostrativo di caseificazione

- 'Io sono la mucca e lui il gallo' - il mondo delle Fattorie didattiche

CALENDARIO Provvisorio

venerdì 30 maggio

apertura dalle ore 14 alle 19,30

ore 9/12 - Apertura dei laboratori didattici e delle mostre dedicate ai bambini, alle scuole, ai produttori e agli chef

Mostre/laboratorio

‘La cultura del latte’ - percorso didattico

‘Mungere, cagliare, stagionare’ - laboratorio dimostrativo di caseificazione

‘Io sono la mucca e lui il gallo’ - il mondo delle Fattorie didattiche

- Corso introduttivo di assaggiatore per produttori - riservato agli espositori e loro collaboratori - ONAF

- Il formaggio nella ristorazione - dalla ‘porzione’ al carrello dei formaggi - corso riservato ai ristoratori del territorio regionale Emilia-Romagna

ore 14 Apertura della manifestazione

ore 16 Inaugurazione Ufficiale con la presenza delle Autorità

ore 16,30 - 19,30

Convegno: ‘La carta dei formaggi’ - elemento di qualificazione della ristorazione

ore 19,30 Chiusura degli accessi

ore 20 - 23 serata riservata ‘Food & music’ - degustazioni, stuzzicherie, musica & fashion nel parco della Rocca

sabato 31 maggio

apertura dalle ore 10,00 alle 22,00

ore 10/13 - 15/18 - 20/22 ‘La stanza dei sapori e degli aromi’ - degustazioni tematiche guidate a cura dei Maestri Assaggiatori di ONAF

ore 10/22 Mostre/laboratorio

‘La cultura del latte’ - percorso didattico

‘Mungere, cagliare, stagionare’ - laboratorio dimostrativo di caseificazione

‘Io sono la mucca e lui il gallo’ - il mondo delle Fattorie didattiche

ore 10,00 - 13,00

Convegno: 'Formaggi e prospettive di mercato. DOP, globalizzazione e nuove normative' - produttori, Amministratori e buyers a confronto

ore 16,00 - 19,30

Convegno: 'Comunicare' il formaggio - pubblicità e comunicazione nel settore dei latticini

ore 18,00 Premiazione del concorso 'Comunicare il formaggio' - riservato agli allievi delle Scuole d'arte, Licei artistici e Accademie di Belle Arti.

ore 19,00 Cheese & frizz - Aperitivi nel parco

ore 22,00 Chiusura degli accessi

domenica 1 giugno

apertura dalle ore 10,00 alle 20,00

ore 10/13 - 15/18 - 20/22 'La stanza dei sapori e degli aromi' - degustazioni tematiche guidate a cura dei Maestri Assaggiatori di ONAF

ore 10/22 Mostre/laboratorio

'La cultura del latte' - percorso didattico

'Mungere, cagliare, stagionare' - laboratorio dimostrativo di caseificazione

'Io sono la mucca e lui il gallo' - il mondo delle Fattorie didattiche

ore 10,00 - 13,00

Convegno: 'DOP e disciplinari: uguaglianza, falsa omologazione o ricchezza nella diversità?'

ore 16,00 - 19,30

Convegno: 'Educare al formaggio' - presentazione del progetto ludico-educativo preparato da *Castel Formaggio* per la promozione di una cultura del formaggio negli alunni della scuola primaria

ore 16,00 Premiazione del concorso per le scuole elementari e medie

ore 19,30 Chiusura degli accessi

ore 20 - 23 serata riservata 'Formaggi sotto le stelle' - degustazioni, stuzzicherie, musica & fashion nel parco della Rocca

lunedì 2 giugno
apertura dalle ore 10,00 alle 18,30

ore 10/13 - 15/18 'La stanza dei sapori e degli aromi' - degustazioni tematiche guidate a cura dei Maestri Assaggiatori di ONAF

ore 10/18,30 Mostre/laboratorio

'La cultura del latte' - percorso didattico

'Mungere, cagliare, stagionare' - laboratorio dimostrativo di caseificazione

'Io sono la mucca e lui il gallo' - il mondo delle Fattorie didattiche

ore 10,00 - 13,00

Convegno: 'In forma col formaggio - formaggio, alimentazione, salute'

ore 16,00

Convegno: 'Educare al formaggio' - presentazione del progetto ludico-educativo preparato da *Castel Formaggio* per la promozione di una cultura del formaggio negli alunni della scuola primaria

ore 16,00 Premiazione del concorso 'Latte e formaggio: tradizione e seduzione' - concorso fotografico

ore 17,00 Premio 'Castel Formaggio 2008' - Premiazione dei migliori formaggi in esposizione

ore 18,30 Chiusura degli accessi
