

Taglio del BRÉ

8 dicembre 2023
Piazza S. Antonio - Breno

Programma

- ore 14.00 Apertura espositori di specialità camune
ore 15.00 Come nasce il Bré: dimostrazione di caseificazione: preparazione della cagliata
ore 15 e 16.30 Visite guidate gratuite alla Chiesa di Sant'Antonio, alla grotta di stagionatura del Bré ed al rifugio antiaereo (Max 30 posti a turno, ritrovo alle 15.00 e alle 16.30 davanti alla Chiesa di Sant'Antonio, **prenotazioni al numero 376.0337769 esclusivamente con messaggio whatsapp**)
ore 15.30 Il laboratorio del norcino: preparazione del salame camuno
ore 15.00 Presso il bar Unione: Degustazione di formaggi d'alpeggio in abbinamento a vini e birra camuni guidata da maestri assaggiatori Onaf* e dall'associazione "Vino Camuno" (Max 20 posti, prenotazioni presso il bar Unione o **tramite messaggio whatsapp al numero 338.1277376**)
ore 16.30 Come nasce il Bré: estrazione del formaggio dal paiolo
ore 16.30 **Musica dal vivo con Piergiorgio Cinelli e Poncio Belleri "Attenti a quel duo!"**



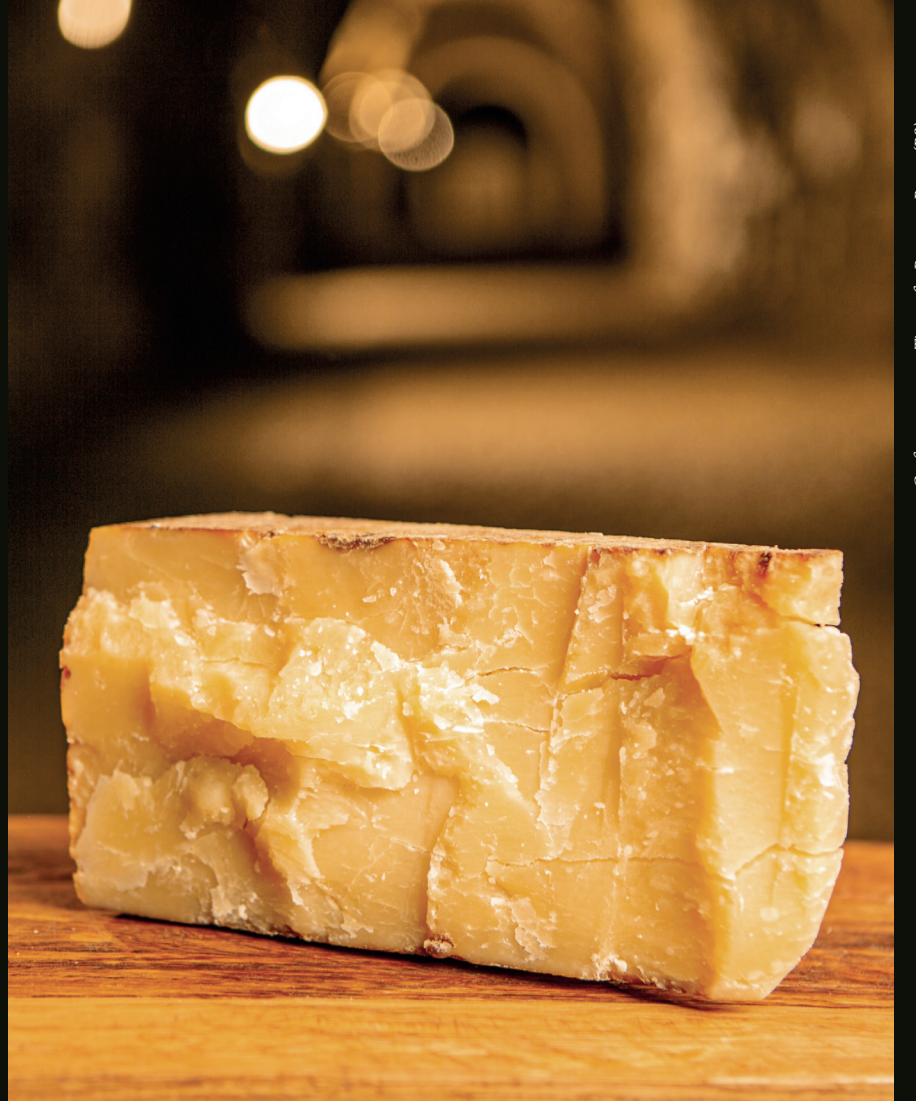
ore 18.15 Il taglio del Bré
possibilità di assaggiare il nuovo Bré 2022

Durante la giornata possibilità di acquistare le specialità camune dagli espositori. Pane e strinù, caldarroste, the caldo e vin Brule a cura della Pro Loco Breno. Nel rifugio antiaereo vi sarà un'esposizione di opere dell'artista brenese Carlo Alberto Gobetti.

Prodotto a Breno
in Valle Camonica [BS-Italia]



formaggiobre.it



Degusta le eccellenze*



4 formaggi + 3 vini + 1 birra
Bar Unione piazza Gen. Ronchi
(piazza mercato)



Costo 25,00 Euro



- Bettelmatt 2023
- Fontina DOP 2023
- Bitto DOP 2022
- Bré 2022



In abbinamento verranno serviti:



- Vino rosso IGT Vallecamonica Assolo (Azienda Agricola Rocche dei Vignali)
- Metodo Classico Extra Brut (Cantina Monchieri)
- Vino bianco IGT Vallecamonica Matt (Cantina Concarena)
- Birra Luppolito Camuno



Miglior formaggio di montagna 2022



Miglior formaggio stagionato 2023



Miglior formaggio stagionato d'alpeggio di Vallecamonica 2021 e 2023