

Taglio del BRÉ

8 dicembre 2024
Piazza S. Antonio - Breno

Programma

- ore 14.00 Apertura espositori di specialità camune
- ore 15.00 Come nasce il Bré: dimostrazione di caseificazione
- ore 15.00 Presso il bar Unione: degustazione di formaggi e vini camuni guidata da maestri assaggiatori Onaf* e sommelier dell'associazione "Amici del Vino Camuno" (Max 20 posti, prenotazioni presso il bar Unione o tramite messaggio whatsapp al numero 338.1277376)
- 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 con l'aiuto dei bambini
- ore 16.00 "Swing me Trio" in concerto

ore 18.30 **Il taglio del Bré**
possibilità di assaggiare il nuovo Bré 2023

Durante la giornata possibilità di acquistare le specialità camune dagli espositori. Pane e strinù, caldarroste, tè caldo e vin Brule a cura dei volontari. Nel rifugio antiaereo vi sarà una "Esposizione dei papaveri rossi", rappresentanti i caduti in guerra, dell'artista Uberto Morandini

Prodotto a Breno
in Valle Camonica [BS-Italia]



formaggiobre.it



Degusta le eccellenze*



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

Costo 25,00 Euro

- Robiola "Agribiola" Az. Agrimor
- Cadolet Az. Fontana
- Formaggio Bré Az. Furloni
- Erborinato di capra Az. Le Frise

In abbinamento verranno serviti:

- Irripetibile 2023
(Azienda Agricola Fabio Foppoli)
- Meta III
(Cantina Nivelli)
- Supremo Pas Dosè
(Cantina Bignotti I Cultivar delle Volte)
- Il Sant IGT Valcamonica passito
(Cantina Rocche dei Vignali)



Miglior formaggio
di montagna
2022



Miglior formaggio
stagionato
2023



Miglior formaggio
stagionato d'alpeggio
di Vallecmonica 2021 e 2023