



FORMAGGI A LAVORAZIONE TRADIZIONALE

Cs19 14.10.2015

#SAYCHEESE: IL FORMAGGIO COME OCCASIONE DI DIVERTIMENTO ALL'INAUGURAZIONE DEL NUOVO STORE DELLA VALSASSINA

Sabato 24 e domenica 25 ottobre Carozzi Formaggi inaugura il suo nuovo punto vendita e spaccio aziendale con un evento aperto al pubblico.

Pasturo, 14 ottobre 2015 – Arriva a Pasturo, in Valsassina, lo spaccio aziendale di **Carozzi Formaggi**: un tempio dedicato alle **eccellenze casearie lombarde e della Valsassina** che verrà inaugurato **sabato 24 e domenica 25 ottobre** con un **evento** ricco di proposte, aperto a tutti gli amanti del formaggio e non solo. **Carozzi Formaggi** ha scelto di condividere con tutti, invitando numerose realtà del territorio, l'importante avvenimento, nel quale **gusto e tradizione** si incontreranno per deliziare il palato di ogni visitatore, con anche la possibilità di **divertirsi e rilassarsi** grazie alle numerose proposte di **intrattenimento**.

Presso l'azienda, nel **weekend del 24-25 ottobre**, saranno presenti **quattro isole del gusto** dedicate a tipologie di formaggi diverse, pluripremiate e riconosciute a livello nazionale ed internazionale. Tre totem illustreranno con parole e immagini la **storia dell'azienda**, nata nel 1960 in un territorio da sempre identificato come la **patria dei grandi formaggi**. Per valorizzare adeguatamente i prodotti marchiati Carozzi, all'evento prenderanno parte alcuni **ragazzi del Cfpa di Casargo** che, nella sola giornata di sabato, dispenseranno consigli ed eseguiranno **dimostrazioni di abbinamento e gusto**.

Previa prenotazione presso il desk di accoglienza, per i più appassionati, **sarà possibile visitare l'azienda, da 65 anni punto di riferimento nel settore caseario**, toccando con mano i diversi strumenti utili per la produzione e stagionatura del formaggio grazie alla sapiente **guida del casaro aziendale**. Le visite si terranno **alle ore 15.00 e alle ore 17.00 del sabato e alle ore 12.00 e 15.00 della domenica**.

Non solo formaggio, ma **tanto divertimento** anche per i più piccoli, grazie alla presenza dell'**Associazione Giretto** che ha organizzato per l'occasione la **Carozzi Cup**: tutti i **bambini, dai 18 mesi ai 12 anni**, saranno coinvolti in una **sfida sulle due ruote**. Nel cortile dell'azienda sarà allestita una **ciclogimkana** nella quale i più piccoli potranno mettersi alla prova con un percorso ad ostacoli, al termine del quale riceveranno una **ciclopatente**. La Carozzi Cup si svolgerà **sabato 24 ottobre dalle ore 13.00 alle 17.30 e domenica 25 ottobre dalle ore 11.00 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 16.30**. In entrambi i giorni, alle ore 16.00, sarà possibile per tutti i bambini gustare un'ottima **merenda** a base di assaggi selezionati di Carozzi Formaggi.

Carozzi Formaggi
via Provinciale, 14/a
23818 - Pasturo (LC)
T. 0341.955173



FORMAGGI A LAVORAZIONE TRADIZIONALE

Per avere un bel ricordo dell'evento, sarà allestito un vero e proprio **corner fotografico**: tutti i visitatori potranno mettersi in posa e farsi scattare una **foto ricordo dell'evento** che verrà caricata sulla **pagina Facebook di Carozzi Formaggi** con l'hashtag dedicato all'evento: **#SayCheese!**

Svolgendosi in una zona di montagna ed essendo alle porte dell'inizio della stagione invernale, **Valsassina Ski Team asd** sarà presente per dare tutte le informazioni sui prossimi **corsi di sci** e le **attività promosse sulla neve**. A tutti sarà offerta la possibilità di scaldarsi con un buon bicchiere di **vin brulé preparato in loco**.

Anche gli amanti della birra verranno accontentati: **Lmb La Mia Birra - Birra Di Valsassina** sarà presente con uno stand nel quale verrà spillata **ottima birra artigianale**.

L'**inaugurazione ufficiale** del punto vendita si svolgerà **sabato dalle ore 13.00 alle ore 20.00** e **domenica dalle ore 10.00 alle ore 18.00**. Per tutta la durata dell'evento **sarà possibile acquistare i prodotti Carozzi Formaggi**, i visitatori verranno omaggiati con uno speciale regalo.

Carozzi Formaggi

Oggi Carozzi Formaggi si caratterizza per la produzione di formaggi di varia natura, da quelli di capra a quelli di latte vaccino, dai formaggi freschi a quelli più stagionati, in crosta lavata o naturale: una gamma di prodotti che ben soddisfa le esigenze del più pretenzioso cliente.

La qualità e la genuinità sono messe al primo posto, a fianco di una tradizione che si intreccia costantemente all'innovazione.

Ufficio Stampa:

Tramite R.P. & Comunicazione

T.039.8946677

g.pulici@tramitecomunicazione.it