

11 czerwca 2014



Festiwal „Czas Dobrego Sera” w Sandomierzu

21-22 czerwca

W Sandomierzu odbędzie się IV edycja festiwalu „Czas Dobrego Sera”

Program festiwalu:

Sobota, 21 czerwca, Rynek Starego Miasta

godz.10.00 - Oficjalne otwarcie festiwalu „Czas Dobrego Sera

- od tej godziny rusza degustacja i sprzedaż serów na blisko 100 festiwalowych stoiskach
- otwarcie stoisk z większością producentów polskich win (około 20 producentów) pod

patronatem magazynu „Czas Wina” i „Vinisfery”

- otwarcie strefy z serami z niebieską pleśnią (brytyjski Stilton, włoska Gorgonzola, hiszpański Cabrales, francuski Roquefort, polski Lazur, Camen, Rokpol i inne)
 - otwarcie strefy z producentami serów zagranicznych (Pecorino z Toskanii, Fiore Sardo z Sardynii, Pecorino Romano z Rzymu, Parmigiano Reggiano z okolic Parmy, Bitto z włoskich Alp)
 - degustacja niepasteryzowanych piw z Browaru Cornelius z Piotrkowa Trybunalskiego
 - Wine Bar z winami sprowadzonymi z różnych stron świata przez „Dom Wina”
 - co dwie godziny w Restauracji Pod Ciżemką odbywać się będą „Laboratoria Smaku” z serami i winami w roli głównej
 - co dwie godziny na scenie festiwalowej pokazy wybitnych szefów kuchni z całej Polski (Witek Iwański, Krzysztof Żurek, Aleksander Baron, Dariusz Wójcik)
 - stoisko cheese&slow burgera oraz niebieskiego makaronu
 - kraina niekończących się zabaw oraz konkursów dla dzieci - bulwary nadwiślańskie i nowy port wiślany
 - pokazy wytwarzania prawdziwego oscypka - bacówka Wojtka Komperdy - scena
- godz. 20.00** Zamknięcie stoisk
- godz. 20.00** Koncerty na Bulwarze Nadwiślańskim i pokazy związane z Nocą Świętojańską
- zespoły „Dzikie Jabłka” oraz „Czerehat”
- godz. 20.30** Uroczysta kolacja na Sandomierskim Zamku z serowym leitmotivem

Niedziela, 22 czerwca

- godz. 9.00** Otwarcie stoisk z degustacją i sprzedażą serów i wina (program jak w sobotę)
- godz. 11.00** Pokazy wytwarzania oryginalnej mozzarelli przez włoskich mistrzów serowarstwa
- godz. 12.30** Równolegle do festiwalu rusza w podziemiach Restauracji Ciżemka profesjonalna ocena serów zgłoszonych do konkursu na Najlepszy Polski Ser Grand Prix 2014 roku przez jury (Giampaolo Gaiarin - Włochy - Przewodniczący Jury, Gieno Mientkiewicz- promotor serów zagrodowych w Polsce, Edward Bajko - Prezes SM Spomlek, Jacek Szklarek - Prezes Slow Food Polska,)
- godz. 15.00** - pokazy wytwarzania prawdziwego oscypka - bacówka Wojtka Komperdy - scena
- godz. 16.30** Uroczyste ogłoszenie laureatów konkursu na Najlepszy Polski Ser Grand Prix 2014 r. i wręczenie dyplomów - Przewodniczący Jury Giampaolo Gaiarin, Burmistrz Sandomierza oraz Prezes Slow Food Polska
- godz. 17.00** Prezentacja wytwarzania serów z przerostem pleśni niebieskiej
- godz. 18.00** Zakończenie festiwalu

Szczegółowe informacje na stronie Urzędu Miejskiego w Sandomierzu

