



Jan - fév 2019

Jan.- Feb.  
2019

# Guilde Internationale des Fromagers

*August 2019*

*Brasilien, eine farbenfrohe  
Guilde-Reise !*



*Kapitelsitzung Franz. Generalkonsulat in San Francisco*



*Treffpunkt Italien  
Palio 2019*





>> 04.- 14. August 2019

## Brasilien mit offenen Armen

*Die Guilde hat ein außergewöhnliches Programm in einem Land mit Käse-Visionen vorbereitet*

**D**ie Stunde Null des Käses in Brasilien war unsere Teilnahme am „Mondial du Fromage“ 2017 in Tours sagt João Carlos Leite, Fromager in São Roque de Minas im Bundesstaat Minas Gerais und Mitglied von der Ser TãoBras Association. Die Delegation kam im Juni 2017 mit der "Mission", die brasilianische Käsekunst weiter zu entwickeln, die bekannten Käsehäuser wie Juraflore, Delin und Mons Affineur zu besichtigen. Seitdem ist, mit Hilfe des Guilde-Netzwerks, ein wahrer Käserausch ausgebrochen.

**N**euere Einzelhandelsgeschäfte haben den Käse neu entdeckt und Käsehersteller starten mit neuem Elan originellen Zubereitungen und ehrgeizigen Käse-Projekten - ein Käse-Kunsthandwerk, weitaus vielfältiger als der Canastra, ein Rohmilch-Landkäse, gepresster Teig, IGB und Erbe der 300 Jahre alten Portugiesischen Esskultur.

**U**m diese Innovationen zu entdecken wird die Guilde-Delegation vier Bundesstaaten in diesem großen Land vom 04. bis 14. August 2019 bereisen und den Dialog mit Produzenten, Affineure und Käsereihabern führen.

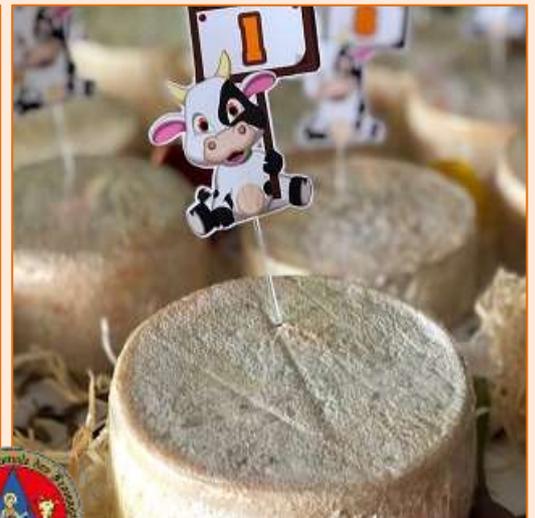
### „Es ist uns eine Ehre“

**W**ir starten in Natal, einer der schönsten Küstenstädte der Region Nordeste, wo die Teilnehmer die natürliche Schönheiten entdecken werden. Köstlich der traditionelle Coalho Käse, der an den Stränden auf den „Braseiros“ gegrillt wird und sich mit den Gerüchen des klaren, warmen Gewässers des Ozeans zu einer Poesie verwandelt.

**M**it dem Flugzeug geht die Reise weiter. Im Süd-Westen besuchen wir die Bundesstaaten São Paulo, Minas Gerais und Rio de Janeiro.

**I**n São Paulo, der bevölkerungsreichsten Stadt Brasiliens, werden wir Käsehändler besuchen und einen lokalen Bauernhof besichtigen. In Minas Gerais nehmen wir am „World Cheese Festival of Brazil“ (Mundial do Queijo do Brasil) in Araxá teil, die historische Stadt ist bekannt für seine dynamischen Käseproduktionen in einer kleinen Berglandschaft. Die letzten drei Tage widmen wir dem Tourismus und einem Treffen mit Käseherstellern von Rio de Janeiro.

und all die Freude und Begeisterung





1/ Natal (Nordeste)



3/ Araxá, Minas Gerais



2 / São Paulo



4/ Rio



**D**iese Reise wird mit Unterstützung der Brasilianischen Käseproduzenten organisiert und mit einer Gastfreundschaft voller Freude und Begeisterung zelebriert. „Wir sind stolz die Freunde der Guilde Internationale des Fromagers in Brasilien willkommen zu heißen“ erklärt Debora Pereira, Maître Fromagère der Guilde Brasilien und Präsidentin der Vereinigung SerTãoBras. "Alle Brasilianischen Käse-Akteure freuen sich sehr auf den Besuch der Guilde-Freunde. Sie werden bemüht sein, die besten Gastgeber zu sein, wissend welche kulturellen Bedeutung und Aufwertung dies für die Käsekultur Brasiliens haben wird“

**04. August:** Individuelle Ankunft am Flughafen von Natal. Transfer zum Hotel Best Western Majestic Ponta Negra. Stadtrundfahrt, Abendessen im Restaurant Camarão - regionale Gastronomie.

**05. August:** Buggy-Tour in den Dünen von Genipabu. Mittagessen in einem regionalen Strandrestaurant. Abends – Begegnung und Meeting mit lokalen Käseproduzenten – Diner.

**06. August:** Besuch der Farm „Queijo Manteiga“. Mittagessen im Restaurant Mangai. Freizeit - Strand, Sonne. Abends Kapitelsitzung und Inthronisation mit der Chefköchin Adriana Lucena (SlowFood).

**07. August:** Flug nach São Paulo. Transfer zum Bauernhof "Estância Silvania". Mittagessen vor Ort - Grillen. Rückkehr nach São Paulo. Ankunft im Hotel-Restaurant Maksoud Plaza de São Paulo. Abendessen individuell.

**08. August:** Marktbesuch "Mercado Municipal de São Paulo", Casa Santa Luzia und Eataly. Promenieren auf der „Avenida Paulista“. Freizeit. Abends Kapitelsitzung und Diner.

**09. August:** Flug nach Uberlândia. Transfer zum "Grande Hotel de Araxá" und Mittagessen. Entspannung im Thermalbad. Abendessen mit lokalen Käseproduzenten.

**10. August:** Wettbewerb "Mundial do Queijo do Brasil de Araxá ". Mittagessen bei einem Kaffeeproduzent. Finale des Wettbewerbs "Mundial do Queijo do Brasil". Entspannung im Thermalbad. Kapitelsitzung und Abendessen.

**11. August:** Flug nach Rio de Janeiro. Transfer zum Hilton Hotel Copacabana. Abendessen im Hotel.

**12. August:** Touristischer Part in Pão de Açúcar (Zuckerhut), Corcovado, Strände von Ipanema und Copacabana. Mittagessen im Restaurant Rubayat, Maracanã, Sambódromo. Abendessen im Restaurant Marius Crustáceo.

**13. August:** Besuch von Porto Maravilha. Mittagessen in der Bar Astor. Freizeit - Strände, Shopping, botanischer Garten, usw. Dinner Show der Sambaschule no Leblon Ginga Tropical.

**14. August:** Frühstück im Hotel. Individuelle Transfers zum Flughafen.





## ***Guilde Fachausflug Brasilien***

Kontakt & Reservierungen:

Roland Barthélemy

Mobil: 06 07 08 94 81

[contact@guildedesfromagers.fr](mailto:contact@guildedesfromagers.fr)

Reisekosten pro Person (ohne Flüge An- und Abreise):

Erwachsene im Einzelzimmer: 4.650 €

Erwachsener im Doppelzimmer: 3.250 €

Erwachsener im Dreibettzimmer: 3.040 €

Im Preis enthalten: ein Tour-Guide – Sprachen:

Englisch, Portugiesisch und Französisch

Alle Inland-Flüge in Brasilien.

Alle Hotels inkl. Frühstück sowie die angegebenen Mahlzeiten, Besuche und Empfänge.

Abholung bei der Anreise Flughafen Natal und Transfer zum Flughafen Rio de Janeiro

### ***Achtung:***

Gelbsucht-Impfungspflicht

## ***Kapitelsitzungen 2019***

**01. März:** Palio Wettbewerb Käse und Butter  
Guilde Club Italien

**06. März:** Foodex - Japan Club

**13. April:** Mülhausen – François Schmitlin

**02.- 04 Juni:** Mondial du Fromage in Tours

**15.- 17. Juni:** Guilde Deutschland in Tirol

**20. Juni:** Kanada – gesponsert von der Coop.  
Agropur, Besuch der Abtei von Oka, Quebec

**30. Juni:** New York, Fancy Food Show,  
Club New World

**02. August:** American Cheese Society -  
Richmond – Club New World

**04.- 14. August:** Die Guilde in Brasilien

**20. September:** Club Italien Bra

**21.- 22. September:** Burgund -  
Feierlichkeiten 50 Jahre Guilde - Clos de Vougeot

## ***Kapitelsitzungen 2020***

**23. Februar:** Salon du Fromage Paris

**28.- 30. August:** Feierlichkeiten  
50 Jahre der ersten Kapitelsitzung.  
Wallfahrt nach Val Cavargna





## >> *San Francisco*

Fancy Food und die 558. Kapitelsitzung mit Inthronisationszeremonie in dem französischen General Konsulat in San Francisco unter der Regie von Cathy Strange, Presidentin des Guilde-Club New World und dem Prévôt Roland Barthélemy.

## >> *Italien – Palio di san Lucio*

Der Guilde Club Italien organisiert seinen traditionellen nationalen Palio Wettbewerb am 01. März 2019 im Castello di Rivalta, im Süden von Mailand in der Lombardei. Höhepunkte: die Jahreshauptversammlung und die 561. Inthronisationszeremonie.

## >> *Das Programm*

### **Freitag 01. März 2019**

08:30 Uhr: Empfang der Teilnehmer

09.30 Uhr: Palio-Butter-Wettbewerb

15.00 Uhr: Palio-Käse-Wettbewerb

18.30 Uhr: Jahreshauptversammlung

19:30 Uhr: Aperitif

21.00 Uhr: Kapitelsitzung und Abendessen

im Restaurant „La Rocchetta Rivalta“

Castello di Rivalta, Gazzola.

Registrieren Sie sich per E-Mail:

## >> *Reservierung*

Per E-Mail: [segreteria@sanlucio.org](mailto:segreteria@sanlucio.org)

Hotels: Wir haben 2 Hotel-Kontingente für Sie zur Auswahl. Bitte direkt buchen mit Hinweis auf die Guilde des Fromagers.

1. Residenza Torre San Martino

Località Borgo di Rivalta

Tel. : 0523/972002 - Cell. 366/6935605

E-Mail: [info@hoteltorredisanmartino.it](mailto:info@hoteltorredisanmartino.it)

Kontakt: Jennifer Sartorio

2. Locanda dei Melograni – Località

Caratta Maruffi, 55 – Caratta

Tel: 0523/779505 - Zelle. : 329/5717171

E-Mail: [info@lungacque.it](mailto:info@lungacque.it) Kontakt: Elda



# Profession fromager

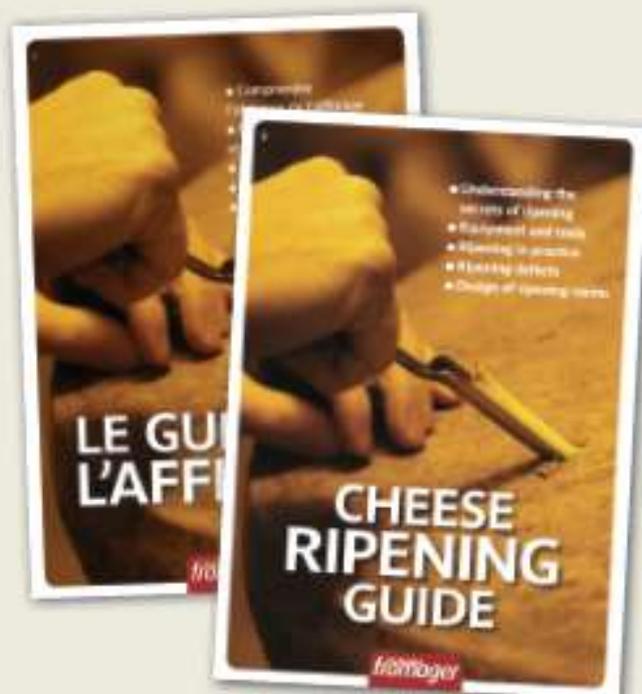
*Nun auch in englischer Sprache  
is now available in english*



Version numérique uniquement  
Digital edition only

*... le Guide  
de l'affinage  
également*

*... The Cheese  
Ripening  
Guide also!*



Egalement disponible en portugais

Order online: [www.professionfromager.com](http://www.professionfromager.com)