

ARS ABB SACE Gruppo Turismo

Il mondo del formaggio in tre serate



Lo scopo del percorso è quello di apprendere le corrette tecniche di degustazione dei vari tipi di formaggi e la differenza tra i vari prodotti con la guida dell'esperto assaggiatore Mattia Asperti

Programma

Martedì 29 novembre ore 20:30 – 22:30

Dopo una prima parte didattica seguirà la degustazione dei seguenti formaggi:
Mozzarella di bufala, Casera, Grana Padano e Gongorzola piccante
Al termine verrà servito un dolce abbinato ad un vino/distillato

Martedì 6 dicembre ore 20:30 – 22:30

Dopo una prima parte didattica seguirà la degustazione dei seguenti formaggi:
Fontina, Pecorino sardo, Taleggio e Provolone Val padana
Al termine verrà servito un dolce abbinato ad un vino/distillato

Martedì 13 dicembre ore 20:30 – 22:30

Dopo una prima parte didattica seguirà la degustazione dei seguenti formaggi:
Asiago, Formaggio di fossa, Salva cremasco e Strachitunt
Al termine verrà servito un dolce abbinato ad un vino/distillato

Quota di partecipazione

45 € per soci ARS ABB - 65 € per non soci

Prenotazioni:

DL: ettore.pellegrinelli@it.abb.com

BG: filippo.gaspani@it.abb.com

Il corso si svolgerà presso

LA PIANA RISTORANTE – Via Martiri della Libertà, 32 24010 Sorisole



La piana
RISTORANTE