

Laboratori

Un'iniziativa



Sala Ex Consiliare di Villa Farsetti
SANTA MARIA DI SALA

Le prenotazioni ai laboratori si effettuano on line fino alle ore 20.00 di venerdì 21 aprile '17.

DESPAR, EUROSPAR e INTERSPAR

Vi invitano a partecipare a Formaggio in Villa '17 ed **hanno il piacere di offrirvi il laboratorio** da te prenotato: presenta il biglietto d'iscrizione al **PUNTO INFORMAZIONI** della manifestazione e **ti verrà rimborsato con un buono acquisto da 10 euro.**

* Buono sconto valido su una spesa minima di 50 euro.



Ingresso alla manifestazione è libero.

In collaborazione con



Sede di Spinea

Sabato 22 aprile '17

Ore 11.00 Affinamenti... Piemontesi!

I formaggi affinati da **Luigi Guffanti 1876**
e la Birra cruda e naturale **Gilac**

Un binomio di creazioni originali diretto da protagonisti di alto profilo piemontese: formaggi di solo latte crudo di animali al pascolo affinati da **Luigi Guffanti Formaggi 1876** e **Birra italiana Gilac**. La Birra Gilac è prodotta a Rivoli (TO). E' una birra cruda, come si dice. O se preferite "fatta a mano". Una birra senza sofisticazioni. Una birra "slow", naturalmente italiana in ogni sorsata.

Il laboratorio propone un percorso di degustazione che vi permetterà di conoscere la vera artigianalità di 4 birre e 4 formaggi.

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

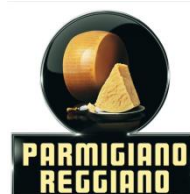
Codice laboratorio 101



Formaggi per Tradizione



Ore 12.30 Il Parmigiano Reggiano
con le confetture di
Si.Gi.



Verticale di Parmigiano Reggiano della **Latteria Sociale San Giorgio** di Cortogno, Casina (RE) di diverse stagionature con le confetture e le salse di frutta di **Si.Gi.** di Macerata. In degustazione abbinare ai formaggi, le **confetture di frutti antichi**. Dai morici (gelsi neri) alla giuggiola, frutti che rischiano di scomparire dalla nostra memoria.

- Parmigiano Reggiano 14 mesi
- Parmigiano Reggiano 24 mesi
- Parmigiano Reggiano 36 mesi
- Parmigiano Reggiano 48 mesi

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 102



Ore 14.30 **4 x 4: Vini Valpolicella e formaggi Asiago DOP**

Vini della Valpolicella & formaggi Asiago DOP, una fusione enogastronomica vincente

Le 4 denominazioni della Valpolicella in abbinamento alle 4 stagionature di Asiago DOP.

In degustazione:

- Valpolicella DOC Superiore Verjago '12
Cantina Soc. Negrar - Domini Veneti
- Valpolicella Ripasso DOC Sup. Arusnatico '14
Valentina Cubi
- Amarone della Valpolicella DOCG Torre del Falasco '12
Cantina Valpantena
- Recioto della Valpolicella DOCG Velluto '15
Az. Agr. Meroni

Accompagnate da 4 formaggi Asiago DOP di diverse stagionature. Un crescendo di raffinata complessità.

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 103



Ore 16.00 **Formaggi & birra: un legame al "passo con i "tempi"**

Ganassa Formaggi e Birrificio artigianale di Bibione B20 presentano 4 abbinamenti di ricerca con formaggi e birre "vive" artigianali. Un percorso di esaltazione reciproca e di sperimentazione del gusto. Un incontro di due aziende, due storie, due progetti. L'azienda **Ganassa** conta un'esperienza di oltre 70 anni nella lavorazione del formaggio. Una passione profonda che ha le sue origini in Valsassina.

In ogni bottiglia di **Birra B20** trovi la perfetta alchimia tra passione e territorio. Orzo, luppolo e lievito completano l'antica ricetta. Ogni bottiglia racconta la passione e la ricerca della qualità; la maestria artigianale della lavorazione; il profumo dei luoghi imprigionato nell'acqua e negli ingredienti.

In degustazione con le birre artigianali B20:

- Piccantino Latte crudo, *caprino di latte vaccino tipico di zona*
- Robiola della Valsassina *robiola stagionata simile al taleggio*
- Latteria Valbregaglia *Latte crudo 6 mesi di stagionatura*
- Quartirolo Lombardo dop stagionato

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona



Ore 17.30 **La Mozzarella e la Ricotta di Bufala Campana DOP e le bollicine di Franciacorta Contadi Castaldi**

Mozzarella e Ricotta di Bufala Campana DOP, sorelle di latte dalla stessa zona di origine: conoscerle, riconoscerle, gustarle

Laboratorio con dimostrazione di **filatura e mozzatura** "da tavolo" a cura del casaro e degustazione delle varie pezzature

- Ricotta di bufala campana con Franciacorta Satèn Contadi Castaldi
- Mozzarella di bufala campana formato ciliegina con Franciacorta Dosaggio Zero Millesim. Contadi Castaldi
- Mozzarella di bufala campana formato treccia con Franciacorta Brut Contadi Castaldi
- Mozzarella di bufala campana affumicata con Franciacorta Soul Rosé Millesimato Contadi Castaldi

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 105



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA

Domenica **23** aprile '17

Ore 11.00 **I rari formaggi di East Lombardy**

Nell'anno di ERG 2017 - European Region of Gastronomy - che elegge il territorio della Lombardia Orientale come Regione Europea della Gastronomia, abbiamo selezionato per il laboratorio alcune rarità e piccole produzioni casearie.

Il progetto ERG coinvolge le provincie di Brescia, Mantova, Bergamo e Cremona.

In degustazione con la presenza dei produttori i formaggi:

Capra Orobica, Branzi migliori alpeggi, Bagòss, Storico ribelle e Panerone.

I vini in abbinamento:

Franciacorta Brut - SoloUva

Moscato di Scanzo Passito Az.Agr. Biava

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 106



Ore 12.30 **Il Parmigiano Reggiano ed Vino abruzzese di Zaccagnini**

Verticale di Parmigiano Reggiano del **Caseificio Scalabrini** di Ghiardo (RE) di diverse stagionature. In abbinamento i vini dell'azienda **Ciccio Zaccagnini** di Bolognano (PE).

La Cantina, attività a conduzione familiare, è cresciuta rapidamente e costantemente con l'obiettivo della "qualità totale, dal grappolo al vetro", arrivando a essere oggi una realtà internazionale con oltre 300 ettari di splendidi vigneti, curati e controllati in ogni fase della produzione.



- Parmigiano Reggiano 14 mesi
con Aster Bianco Extra Dry (Riesling Renano 40%;
Chardonnay 40% e Trebbiano d'Abruzzo 20%)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi
con il Montepulciano d'Abruzzo "Chronicon"
- Parmigiano Reggiano 36 mesi
con il Montepulciano d'Abruzzo San Clemente
- Parmigiano Reggiano 48 mesi
con il Clematis Passito rosso Colline pescaresi



PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 107

Ore 14.30 **Vini Valpolicella Ripasso e formaggi Asiago Vecchio DOP a diverse altitudini**



Vini della Valpolicella & formaggi Asiago DOP, una fusione enogastronomica vincente

Quattro formaggi **Asiago DOP tipologia vecchio** (10-15 mesi), prodotti a diverse altitudini, abbinati a **quattro vini Valpolicella Ripasso prodotti a quote analoghe**: un interessante percorso alla scoperta di variazioni organolettiche a seconda dell'altitudine, elemento essenziale del terroir, a cui sono prodotti i vini e i formaggi in degustazione.

- Valpolicella Ripasso DOC Sup. '13 Villa San Carlo 200 m slm
- Valpolicella Ripasso DOC Santambrogio '14 Aldegheri 270 m slm
- Valpolicella Ripasso DOC Sup. Le Bignele '14 300 m slm
- Valpolicella Ripasso DOC Sup. El Pontar '15 Corte Mercè 400 m slm



PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 108

Ore 16.00 **La Mozzarella e la Ricotta di Bufala Campana DOP abbinata Birra Camerini**

Mozzarella e Ricotta di Bufala Campana DOP, sorelle di latte dalla stessa zona di origine: conoscerle, riconoscerle, gustarle

Laboratorio con dimostrazione di **filatura e mozzatura** "da tavolo" a cura del casaro con degustazione di Ricotta e varie pezzature di Mozzarella di Bufala Campana DOP:

In abbinamento le Birre artigianali Camerini di Piazzola sul Brenta. La priorità di Birra Camerini è la scelta di materie prime altamente selezionate, combinate secondo ricette innovative e originali, il tutto con la massima serietà verso la sostenibilità del prodotto e il legame ed il rispetto del territorio.

- Ricotta di bufala campana
con la birra Estroversa (*cream ale*) 5,0 % vol.
- Mozzarella di bufala campana formato ciliegina
con la birra Seducente (*american ale*) 5,6 % vol.
- Mozzarella di bufala campana formato treccia
con la birra Birichina (*italian kölsch*) 4,5 % vol.
- Mozzarella di bufala campana affumicata
con la birra Misteriosa (*italian rauch*) 5,7% vol.



PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 109

Lunedì 24 aprile '17

Ore 11.00 **“Don Carlo”, il formaggio storico delle masserie celebrato dai grandi vini della Puglia**

In degustazione i prodotti di “inMasseria”: **il Don Carlo**, il formaggio vaccino prodotto nella storica Masseria del Duca di epoca medioevale, la **burrata pugliese** e **l’olio extra vergine di oliva** con il **pane di Laterza** cotto in forno a legna. In abbinamento **i grandi vini della Puglia**:

- Primitivo di Manduria Sessantanni **Cantine San Marzano**
- Primitivo Centosassi (biologico) **Cantine Amastuola**
- Salice Salentino *Negroamaro* **Leone de Castris**

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 111



Ore 11.00 **Percorsi di conoscenza dei formaggi della Sardegna**

I formaggi in Sardegna sono una delle principali specialità gastronomiche. Lo si deve alla sua antica tradizione pastorale. L'Isola attualmente offre la più vasta produzione di formaggi pecorini d'Europa. Sono esportati ed apprezzati in molti mercati. **In degustazione** i formaggi dei Caseifici **Sa Cabreria** di Carbonia, **Salvatore Bussu** di Ollolai e **Monzitta e Fiori** di Tula. **In abbinamento i vini sardi** Berritta di Dorgali, Consorzio San Michele di Berchidda e Aini Vini di Berchidda.

Sala: 2° piano di Villa Farsetti

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 112



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo svilupu in agricultura



Ore 12.30 e 14.30

Le Ostriche di Oyster Oasis e il Prosecco Biologico Perlage

Degustazione di ostriche, crostacei e specialità del mare Mediterraneo, del mare Atlantico di **Oyster Oasis** con l'abbinamento ai vini biologici di **Perlage**

- Col di Manza Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato
- Canah Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut
- Aleph Manzoni Bianco Metodo Classico Brut.

Solo per operatori del settore

Per informazioni e prenotazioni

Wine Market 041 – 999137

winemarket.commerciale@gmail.com



PERLAGE
— WINERY —

Ore 14.30 **Monte Veronese DOP, il formaggio giallo della Lessinia e la birra artigianale di Benaco 70**

Il Monte Veronese è prodotto attualmente in due tipologie diverse: Monte Veronese "latte intero" e Monte Veronese "d'allevato". Queste due tipologie, entrambe prodotte esclusivamente con latte di vacca, non si distinguono solo dal sapore, ma anche da due diverse e specifiche modalità di lavorazione.

Il Birrificio Artigianale del Garda **Benaco 70** nasce da un'esperienza pluriennale di homebrewer e da molti corsi di approfondimento sulle tecniche di produzione della birra. In degustazione verticale formaggio **Monte Veronese** in diverse stagionature e le birre "crude" di **Benaco 70**.

Sala: 2° piano di Villa Farsetti

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 114



Ore 16.00 **Il Parmigiano Reggiano con il Vermouth di Cocchi**

Verticale di Parmigiano Reggiano del **Caseificio Gennari** di Collecchio (PR) in diverse stagionature in abbinamento a **Vermouth e aperitivi** della tradizione piemontese di **Cocchi**. In degustazione:

- Parmigiano Reggiano 14 mesi con l'Americano Cocchi
- Parmigiano Reggiano 24 mesi e con lo Storico Vermouth di Torino
- Parmigiano Reggiano 36 mesi con il Vermouth amaro
- Parmigiano Reggiano 72 mesi con il Barolo Chinato

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 115



Ore 17.30 **Il Formaggio Asiago DOP e la birra agricola di Lorenzetto, LZO**

Nella culla del prosecco, Conegliano, nasce il birrifico agricolo **Lorenzetto**, che coltiva 15 ettari di orzo e frumento nei campi di proprietà per produrre birra di alta qualità.

Le birre agricole Lorenzetto LZO in abbinamento alle **4 stagionature di formaggio Asiago DOP**:

- Asiago DOP fresco
- Asiago DOP mezzano
- Asiago DOP vecchio
- Asiago DOP stravecchio



PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 116

Martedì 25 aprile '17

Ore 11.00 Speck al naturale di Dal Massimo Goloso incontra il Prosecco Conegliano DOCG di Zardetto



La macelleria **Dal Massimo Goloso** è gestita dalla quarta generazione della famiglia. La lavorazione, l'affumicatura e la stagionatura dei nostri salumi avvengono, seguendo ancora modalità tradizionali ed interamente artigianali. L'attività è focalizzata sulla rigorosa selezione delle carni di primissima qualità provenienti da allevamenti trentini e certificati. La produzione: Schiena di maiale nero Brado, Mortandela affumicata della Val di Non, Speck di Pollo e Speck al naturale. La **Cantina Zardetto** è felicemente collocata nelle splendide colline di Conegliano, cuore dei vigneti del famoso Prosecco, da più di quarant'anni è azienda leader nella produzione spumantistica.

In degustazione le specialità della macelleria e i proseccchi docg di Conegliano.



PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 117

Ore 12.30 Innamorato "Cotto" Il prosciutto triestino di Masè con i vini naturali di Bekeke

Il cotto senz'osso in crosta di pane è un prodotto tradizionale della cultura triestina. Un sapore unico quello del vero cotto tagliato a mano appena sfornato. L'azienda è nata dall'attività artigianale della famiglia **Masè**, trasferitasi dal Trentino per intraprendere un percorso fatto di gusto, tradizione e genuinità. **Bekeke**, alias Simone Maculan è un vignaiolo sui generis che a Roncade (Treviso) coltiva le sue vigne con metodi naturali, producendo vini fuori dai disciplinari Doc che mette in commercio solo quando è la natura a stabilirlo.



BEKEKE

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 118

Ore 14.30 Il Parmigiano Reggiano incontra la birra artigianale di Gloria Mundi



Verticale di **Parmigiano Reggiano Biologico** del **Caseificio Brugnoli** di Bardi in diverse stagionature in abbinamento alle Birre artigianali marchigiane di **Gloria Mundi**.

La loro birra ha radici in un lontano passato, nasce dalla passione, dal rispetto delle antiche tradizioni e dall'utilizzo di ingredienti semplici ma scelti con grande cura. Viene prodotta sull'Appennino Umbro-marchigiano, dove l'acqua pura e ricca di oligominerali delle fonti del Monte Nerone costituiscono la base ideale per una birra di qualità. Il malto d'orzo, poi, considerato il cereale più pregiato per la produzione di birra, proviene solo da coltivazioni locali. La **Gloria Mundi** matura per 60 giorni nelle cotte, dando la possibilità alla birra di sviluppare sia aromi e profumi intensi, sia una gasatura totalmente naturale.

- Parmigiano Reggiano 14 mesi
- Parmigiano Reggiano 24 mesi
- Parmigiano Reggiano 36 mesi
- Parmigiano Reggiano 48 mesi

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 119



Ore 16.00 **Made in Treviso:** **La Porchetta Da Pian** **e la Birra "vegana" Müller**

La famiglia **Da Pian** fin dal lontano 1868 e da ben quattro generazioni produce salumi e prelibatezze legate alla tradizione trevigiana. Lo fa nel segno della qualità e nel rispetto delle antiche consuetudini nella preparazione dei salumi. Treviso è una terra ricca di tradizioni, tutte legate al modo naturale di vivere in campagna.

La filosofia di **Birra Müller** è quella di mantenere l'integralità della birra, salvaguardando sostanze naturali, vitamine sapori e profumo. Birra Müller nasce da tecnica tedesca, ma lo stile è italiano! Le sue birre sono al 100% vegane.

Il laboratorio sarà anche l'occasione per presentare **la linea di bicchieri** dedicati alla degustazione della birra.

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Costo laboratorio 10 euro a persona

Codice laboratorio 120



Laboratori

Un'iniziativa



Guru del Gusto

Sala Ex Consiliare di Villa Farsetti
SANTA MARIA DI SALA

Le prenotazioni ai laboratori si effettuano on line fino alle ore 20.00 di venerdì 21 aprile '17.

DESPAR, EUROSPAR e INTERSPAR

Vi invitano a partecipare a Formaggio in Villa '17 ed **hanno il piacere di offrirvi il laboratorio** da te prenotato: presenta il biglietto d'iscrizione al **PUNTO INFORMAZIONI** della manifestazione **e ti**

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



verrà rimborsato con un buono acquisto da 10 euro.

* Buono sconto valido su una spesa minima di 50 euro.

Ingresso alla manifestazione è libero

In collaborazione con



**SCUOLA DI
RISTORAZIONE**



Sede di Spinea