

# LABORATORI

Spazio DESPAR  
Sapori del nostro territorio  
Palco fronte VILLA FARSETTI



Le prenotazioni ai laboratori si effettuano on line fino alle ore 20.00 di venerdì 27 aprile '18.

DESPAR, EUROSPAR e INTERSPAR ti invitano a partecipare a Formaggio in Villa '18 ed **hanno il piacere di offrirti i seguenti laboratori.**



La prenotazione si effettua on line  
Clicca qui

**Sabato 28 aprile ore 15.00**

## **Il formaggio Asiago DOP incontra i Cocktail**

Laboratorio per conoscere il mondo del Formaggio Asiago dove si produce, le tecniche di produzione e le stagionature.

Un incontro per scoprire come realizzare ed abbinare il giusto Cocktail!

L'abbinamento ai Cocktail è condotto da **Roberto Pellegrini**, barman di fama nazionale.

*In collaborazione con il CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO e Distilleria POLI*

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 201*

**Sabato 28 aprile ore 16.30**

## **Toniolo Casearia incontra la selezione dei vini Despar.**

Mauro Toniolo ci porta alla scoperta dei suoi migliori formaggi in abbinamento ai vini della selezione Despar

La degustazione dei vini è guidata da Enrico Pevarello

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 202*

**Domenica 29 aprile ore 11.00**

## **Ad ogni formaggio ... il suo Cocktail!**

I formaggi del **Caseificio San Rocco** in abbinamento ai Cocktail di **Roberto Pellegrini**.

Un incontro tutto da scoprire condotto da Francesco Turco per il mondo caseario e Roberto Pellegrini, Veneziano DOC, barman di fama nazionale.

In collaborazione con **Caseificio San Rocco** di Tezze sul Brenta (VI)

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 203*

**Domenica 29 aprile ore 14.00**

**La Latteria di Aviano incontra la selezione dei vini Despar**

Linda Del Ben parlerà dei suoi formaggi accompagnata da Enrico Pevarello ai vini.

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 204*

**Domenica 29 aprile ore 15.30**

**Casara Roncolato e i suoi formaggi incontra la selezione dei vini Despar**

Giovanni Roncolato parlerà dei suoi formaggi con la supervisione ai vini di Enrico Pevarello.

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 205*

**Domenica 29 aprile ore 17.00**

**I formaggi di Valsamoggia incontrano la selezione dei vini Despar.**

Una carrellata sui prodotti di questo importante caseificio che verrà spiegata da Gabriele Manzini con la supervisione ai vini di Enrico Pevarello.

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 206*

**Lunedì 30 aprile ore 11.00**

**La Latteria di Aviano e i suoi formaggi incontra la selezione dei vini Despar**

Linda Del Ben parlerà dei suoi formaggi accompagnata da Nicola Frasson ai vini.

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 207*

**Lunedì 30 aprile ore 14.00**

**I formaggi di Valsamoggia incontrano la selezione dei vini Despar.**

Una carrellata sui prodotti di questo importante caseificio che verrà spiegata da Gabriele Manzini con la supervisione ai vini di Nicola Frasson.

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 208*

**Lunedì 30 aprile ore 15.30**

**Toniolo Casearia incontra la selezione dei vini Despar.**

Toniolo Casearia incontra la selezione dei Vini Despar.

Mauro Toniolo ci porta alla scoperta dei suoi migliori formaggi in abbinamento ai vini della selezione Despar raccontati da Nicola Frasson

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 209*

**Lunedì 30 aprile ore 17.00**

**I formaggi dell'Azienda San Rocco danno spettacolo.**

Francesco Turco presenterà i formaggi del Caseificio San Rocco, tra cui l'Asiago DOP.

In abbinamento i vini della selezione Despar che verranno illustrati da Nicola Frasson

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 210*

**Martedì 1 maggio ore 11.00**

**Ad ogni formaggio ... il suo Cocktail!**

I formaggi della Casara Roncolato si incontrano con i cocktail di Roberto Pellegrini

Un incontro tutto da scoprire condotto da Roberto Pellegrini, Veneziano DOC, barman di fama nazionale

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 211*

**Martedì 1 maggio ore 14.00**

**Formaggio e carne: l'apoteosi del gusto**

La Burrata d'Aviano e la tartare di manzo

Una degustazione guidata da Fabrizio Nonis "El Beker", con la collaborazione di Andrea Gori di Intravino per l'abbinamento del vino.

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 212*

**Martedì 1 maggio ore 15.30**

**Formaggio e carne: l'apoteosi del gusto**

La Collina Veneta del Caseificio San Rocco e il carpaccio

Una degustazione guidata da Fabrizio Nonis "El Beker", con la collaborazione di Andrea Gori di Intravino per l'abbinamento del vino.

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 213*

**Martedì 1 maggio ore 17.00**

**Formaggio e carne: l'apoteosi del gusto**

Il Pecorino di Valsamoggia e l'hamburger gourmet

Una degustazione guidata da Fabrizio Nonis "El Beker", con la collaborazione di Andrea Gori di Intravino per l'abbinamento del vino.

**Laboratorio gratuito**

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 214*