

# MASTERCLASS

5 - 6 - 7 - 8 aprile 2024  
Degustazioni guidate



Venerdì **5** aprile ore **15:00**  
**FORMAGGI FRANCESI**

# 5 Formaggi Francesi



da assaggiare "assolutamente"  
almeno una volta!

## **Sainte-Maure de Touraine AOP** – Loira

Formaggio a pasta molle, non cotta, prodotto con latte crudo e intero di capra proveniente da allevamenti ubicati nei pascoli e gli alpeggi circondanti il Massiccio di Sancy. La pasta è ferma ma elastica ed il gusto richiama la nocciola



## **Brillat Savarin Affiné** - Borgogna

Formaggio a crosta fiorita edibile di colore bianco. E' la versione stagionata del celebre formaggio francese "triple-creme" che ha conquistato tutto il mondo con la sua pasta unica e deliziosamente scioglievole. Una prelibatezza di latte vaccino, fondente e cremosa, dal sapore delicato e raffinato che si impreziosisce in complessità durante la stagionatura.



## **Reblochon de Savoie AOP Fermier** - Savoia

Formaggio vaccino dalla crosta lavata, liscia di colore giallo zafferano e ricoperta da una fine muffa bianca. La pasta è molle e cremosa di color avorio e consistenza elastica. Sapore delicato con un leggero gusto di nocciola che contrasta con il forte odore di cantina.



## **Affiné au Chablis** - Borgogna

Formaggio vaccino a pasta molle, dalla crosta umida e liscia. Durante la stagionatura viene lavato ogni tre giorni con vino Chablis che donerà a questo formaggio un aroma particolare e un gusto deciso.



## Comté AOP 20 mesi – Jura

Prodotto con latte vaccino crudo è considerato "Il re dei formaggi di montagna" ed è prodotto negli altipiani del massiccio montuoso dello Jura. Il formaggio, dalla pasta semidura, stagiona da minimo 4 mesi a più di 2 anni.



## MasterClass costo 25 euro a persona

**PER PRENOTARE CLICCA QUI** Codice laboratorio 101

Le Masterclass si svolgono nei locali della **TORRE DI MALTA** Stradella del Cristo, 31 Cittadella (vicino a Porta Padova)

## Info sulla TORRE DI MALTA

La poderosa costruzione addossata all'interno di **Porta Padova** è la cosiddetta **Torre di Malta**, costruita nel 1251 da Ezzelino III da Romano, dispotico dominatore della zona, come prigione per i suoi nemici. La fortezza si fece una triste fama presso i contemporanei a causa delle atrocità lì commesse, tanto che lo stesso Dante la cita nella Divina Commedia. Attualmente le ampie sale della torre sono sede del Museo Civico Archeologico, oltre che di convegni e conferenze. Il museo conserva una discreta raccolta di reperti archeologici che vanno dall'età del Bronzo fino al Rinascimento, trovati nel territorio cittadellese.



# MASTERCLASS

**5 – 6 – 7 – 8 aprile 2024**

**Degustazioni guidate**

La durata è di 60 minuti a Masterclass.

Le prenotazioni alle masterclass si effettuano on line

### Per informazioni

Segreteria Guru Comunicazione  
segreteria@gurucomunicazione.it



**MASTERCLASS**  
DEGUSTAZIONI  
GUIDATE