

# MASTERCLASS

5 - 6 - 7 - 8 aprile 2024  
Degustazioni guidate



Venerdì **5** aprile ore **17:00**

**FORMAGGI AFFINATI**

**La Casearia Carpenedo**

presenta

## Formaggio affinato davvero o solo abbellito?

Sei pronto a scoprire i misteri che si celano dietro la crosta di un formaggio?

L'affinamento è la chiave per trasformare un formaggio in un'opera d'arte. Durante questo processo, il formaggio sviluppa profumi, sapori e consistenze uniche. Ma come distinguere un formaggio autentico da uno che è solo "bello da vedere"? Questa Masterclass ti fornisce gli strumenti per fare scelte consapevoli e gustose.

Impara a distinguere i formaggi autentici da quelli che alla vista risultano attraenti ma spesso privi di sostanza.

Partecipa alla Masterclass!

Unisciti a noi per scoprire come distinguere l'autenticità da una mera apparenza.

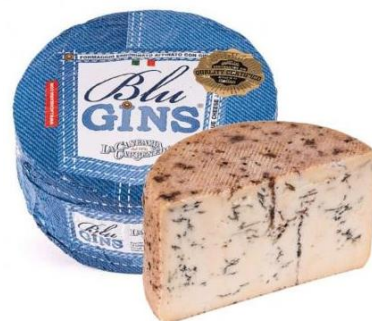


*Formaggi in degustazione:*

- **Ubrico all'Amarone della Valpolicella docg**, formaggio a latte crudo di grande carattere affinato nelle vinacce da cui si ottiene il prestigioso vino della pedemontana veronese. Impreziosito in pasta con Vino Amarone della Valpolicella Docg Classico.
- **Vento d'Estate**, formaggio a pasta dura affinato in botti di rovere con fieno biologico di alta montagna. Profuma di erbe e fiori di campo.



- **Blugins**, formaggio erborinato affinato nel Gin trevigiano di Roby Marton e le sue botaniche. Sapore in-tenso e persistente dalle spiccate note aromatiche.



**MasterClass costo 15 euro a persona**

**PER PRENOTARE CLICCA QUI** Codice laboratorio 102

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

