

MASTERCLASS

5 - 6 - 7 - 8 aprile 2024
Degustazioni guidate



Sabato 6 aprile ore 13:00

FORMAGGI ITALIANI

Il "Il Parco delle Bontà"

Caggiano-Summo presenta



Formaggi della Basilicata

**Sull'Appennino Lucano, storie di pascoli,
luoghi e biodiversità**

Un'occasione unica per assaporare formaggi della Basilicata, prodotti con latte crudo di pecora, vacca e capra, proveniente da allevamenti non intensivi e rispettosi del benessere animale. I formaggi di Caggiano-Summo, premiati in Italia e all'estero, sono il frutto di una tradizione contadina che valorizza il territorio e la sua biodiversità. Una degustazione che vi farà scoprire le storie e le culture dell'Appennino Lucano, accompagnati dai vini del Vulture, ottenuti dal vitigno Aglianico.



In degustazione

- **Pecorino di Forenza 18 mesi** – Latte crudo di pecora
- **Caciocavallo 3/4 mesi** – Latte vaccino lavorato a mano
- **Caciocavallo 12 mesi** Stagionato in grotta – Latte vaccino lavorato a mano
- **Canestrato di capra 15 mesi** Stagionato in grotta – Latte crudo di capra

In abbinamento Aglianico del Vulture "Siir"
Cantina San Martino (PZ)

MasterClass costo 15 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI Codice laboratorio 104





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