

# MASTERCLASS

5 - 6 - 7 - 8 aprile 2024  
Degustazioni guidate



**Sabato 6 aprile ore 15:00**  
**FORMAGGI ITALIANI**

## Formaggi e Vini del Piemonte

### 4 formaggi abbinati a 4 vini

Il Piemonte è una regione ricca di tradizioni gastronomiche e di prodotti di qualità. Tra questi, spiccano i formaggi e i vini, che esprimono al meglio il territorio e la sua varietà. In questa Masterclass, potrai degustare quattro formaggi tipici del Piemonte, abbinati a quattro vini selezionati, per scoprire le affinità e i contrasti tra i sapori e gli aromi di questi prodotti.

Potrai assaggiare:

- **Montebore del Caseificio Terre del Giarolo** un formaggio a pasta molle, prodotto con latte crudo di mucca e pecora, dal sapore dolce e delicato, abbinato al **Gavi del Comune di Gavi della Cantina Tacchino**, un vino bianco, fresco e fruttato, ottenuto dal vitigno Cortese.
- **Castelmagno d'Alpeggio della Coop. La Poiana**, formaggio a pasta semidura, prodotto con latte crudo di mucca, pecora e capra, dal sapore intenso e piccante, abbinato al **Dolcetto d'Alba "Brichet" di Terrabianca**, un vino rosso, morbido e armonico.
- **Macagn del Caseificio Facciotti**, formaggio a pasta molle, prodotto con latte crudo di, dal sapore dolce e burroso, abbinato alla **Barbera d'Alba "Giaconi" di Pinsoglio**, un vino rosso, corposo e fruttato.
- **Raschera DOP di Damiani Montagna & Alpeggio**, formaggio a pasta semidura, prodotto con latte crudo di mucca, pecora o capra, dal sapore delicato e leggermente acidulo, abbinato al **Nebbiolo Langhe "Baluma" di Diego Conterno**, un vino rosso, elegante e complesso.



**MasterClass costo 18 euro a persona**  
**PER PRENOTARE CLICCA QUI** Codice laboratorio 105

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

