

# MASTERCLASS

1 - 2 - 3 - 4 aprile 2022

## Degustazioni guidate

Le prenotazioni ai corsi si effettuano on line



**Sabato 2 aprile ore 13:00**

## FORMAGGI & BIRRE



# Fermenti Vivi

**4 formaggi inglesi pluripremiati nei Ovicapriani crudi molisani a latte-innesto e grandi birre artigianali del Piemonte**

Percorso di degustazione di 4 formaggi ovicapriani a latte crudo di **Società Agricola Alba** (Campolieto - Molise) e 4 birre del **Birrificio Artigianale Sagrin** (Calamandrana - Piemonte).



*In degustazione:*

**Rustico** Ovicaprino latte crudo pasta cruda, utilizzo di latte-innesto autoprodotta.

Stagionatura 3-4 mesi abbinato alla **birra "Bacialè"**, una blanche dalla speziatura fresca che include menta di Pancalieri e scorza di limone.

**Rustico** Stagionatura 1 anno e ½ abbinato alla **birra "Samos"**, una Italian Grape Ale con mosto di Moscato d'Asti

**Creamynal** Ovicaprino a pasta molle, latte crudo e pasta cruda, utilizzo di latte-innesto autoprodotta abbinato alla **birra "Roè"**, una Italian Grape Ale con mosto di Arneis.

**Crema Ovicaprina** Crema spalmabile Ovicaprina senza conservanti abbinata a **"Livertin"**, una Imperial IPA strutturata e luppolata.

**Corso MasterClass costo 10 euro a persona**

**PER PRENOTARE CLICCA QUI** *Codice laboratorio 107*

**Durata del corso: 60 minuti**

**Le Masterclass sono a cura di Pasquale Riga**

***Per informazioni***

Segreteria Guru Comunicazione [segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it)



# MASTERCLASS

**1 - 2 - 3 - 4 aprile 2022**

**Degustazioni guidate**

Le Masterclass si svolgono nei locali della

**TORRE DI MALTA** Via del Cristo, 41 Cittadella  
(vicino a Porta Padova)

