

MASTERCLASS

5 - 6 - 7 - 8 aprile 2024

Degustazioni guidate



Domenica 7 aprile ore 13:00

FORMAGGI ITALIANI

Formaggi & Territori

Un viaggio tra sapori e culture

I formaggi sono espressione della storia, della cultura e della tradizione di ogni territorio. Sono il risultato di antiche tecniche di lavorazione, tramandate di generazione in generazione, che valorizzano il latte e le sue qualità.

In occasione dell'**OPEN DAY dello scorso settembre**, i caseifici protagonisti ci hanno fatto scoprire i formaggi simbolo delle loro terre, raccontandoci le loro origini, le loro caratteristiche e i loro segreti.

In degustazione:

- **Robiola Di Capra Bio Latteria Perenzin** - Veneto
Dal sapore delicato, leggermente acidulo e lieve sentore caprino.
- **Stracchino Stagionato Casale Nibbi** - Lazio
Formaggio vaccino biologico a crosta fiorita, pastorizzato, sale, caglio naturale, fermenti lattici e penicillium candidum.
- **Caciocavallo Silano DOP Posticchia Sabelli**
Basilicata - Formaggio vaccino, a pasta filata, prodotto con latte di vacca dei propri allevamenti.
- **Pecorino Capo Branco La Mascionara** - Abruzzo
Prodotto con latte proveniente dall'altopiano dei pascoli di Campotosto a pasta semidura o dura in ragione della stagionatura.



- **Asiago DOP Stagionato Latteria Villa** - Veneto
Formaggio vaccino dal gusto intenso e caratteristico e, grazie alla stagionatura di oltre 10 mesi, acquisisce infatti note piccanti e un aroma marcato che lo rendono inconfondibile.



- **White Blu Latteria di Aviano – Del Ben** – Friuli Venezia Giulia

**Premio al Miglior formaggio Erborinato
Italian Cheese Awards '23**

E' un connubio tra i profumi delle bacche bianche di vini friulani che si mescolano al blu dell'erborinato piccante. L'affinamento avviene nelle botti con le vinacce e dura diversi mesi. La struttura si modifica e diventa più cremosa, la piccantezza del formaggio è accompagnata dalla dolcezza regalata dalle bacche bianche.



MasterClass costo 15 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI Codice laboratorio 108

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



MASTERCLASS
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

