

MASTERCLASS

5 - 6 - 7 - 8 aprile 2024
Degustazioni guidate



Lunedì 8 aprile ore 15:00

Alla scoperta dei Salumi Italiani

La storia, le caratteristiche e le ricette di alcuni salumi tipici regionali italiani, selezionati tra gli espositori di Formaggio in Villa '24. Degusterai la **Sopressa con la santoreggia**, un salume veneto aromatizzato con questa erba aromatica, **lo Speck di Collina**, un prosciutto affumicato e stagionato per 9 mesi nelle valli del Friuli Venezia Giulia, e **il Capocollo Calabrese**, un salume piccante e saporito, tipico della Calabria. Ed altri ancora!

- **Sopressa con la santoreggia** – Casa Cason *Veneto*
- **Speck di Collina 9 mesi** - Prosciuttificio F.lli Molinaro *Friuli Venezia Giulia*
- **Capocollo Calabrese** - Salumificio San Giacomo *Calabria*
- ... ed altri ancora!



MasterClass costo 15 euro a persona
PER PRENOTARE CLICCA QUI Codice laboratorio 113

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 prigioniero 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

