

# MASTERCLASS

11 – 12 – 13 – 14

APRILE 2025

## Degustazioni guidate

Le prenotazioni alle masterclass si effettuano on line sul sito

[www.formaggioinvilla.it](http://www.formaggioinvilla.it)

Le Masterclass si svolgono nei locali della **TORRE DI MALTA** Stradella del Cristo, 31 Cittadella (vicino a Porta Padova)

La durata è di 60 minuti a Masterclass.

### Per informazioni

Segreteria Guru Comunicazione  
segreteria@gurucomunicazione.it



## Programma

**VENERDI' 11 APRILE ORE 17:00**

**FORMAGGI DELLA GRECIA**

**VIAGGIO IN GRECIA**

**TRA FORMAGGI E VINI**

Immergiti in un viaggio sensoriale alla scoperta dei formaggi greci, espressione di una tradizione casearia millenaria. Dal celebre Graviera Naxos D.O.P., con il suo gusto dolce e ricco, alla Trilogia di Omero I.G.P., un blend unico di tre latti, fino ai freschi e biologici Lagadà Bianco S.T.G. e Lagadà Bio di Capra, ogni formaggio racconta una storia di territori e sapori.

- **Graviera Naxos D.O.P.**

E', senza dubbio, la produzione "fiore all'occhiello", ma anche il più grande orgoglio, dell'Unione delle Cooperative Agricole dell'isola di Naxos! Questo formaggio a pasta dura, dal colore giallo paglierino, la buccia sottile e secca, la massa solida ed elastica, con la caratteristica piccola occhiatura sparsa, il profumo fine, il gusto dolce e delicato e il retrogusto molto carat-



teristico, si è guadagnato da anni la fama di uno dei due prodotti principali della produzione casearia ellenica. È un formaggio dolce, dal gusto pieno e ricco, con un profumo più intenso di burro e latte e più leggero di quello di noce e mandorla.

- **Trilogia di Omero I.G.P.**

Un formaggio speciale dell'isola di Ios dal profumo intenso. Semiduro dal sapore subdolce, ricco e pieno, frutto dell'ottima combinazione dei tre latti presenti nella sua ricetta. Si abbina idealmente ai vini rossi. Composizione: Latte di Capra 50%, Latte di Mucca 25%, Latte di Pecora 25%.

- **Lagadà Bianco S.T.G.**

Formaggio bianco prodotto con latte di pecora e capra biologico tradizionale della zona di Lagadà, appena fuori Salonicco nella Regione della Macedonia Centrale.

- **Lagadà Bio di Capra.**

Formaggio bianco Bio di capra 100% della zona sempre di Lagadà.



### Curatori della degustazione

Georgios Palisidis, Gastronomy and Geogastronomy Expert, Resercher Loukia Ekateriniadou, Associated Research Director @Hellenic Agricultural Organization DIMITRA

### In abbinamento vini della Grecia

### MasterClass costo 18 euro a persona

Codice laboratorio 102

## **SABATO 12 APRILE ORE 11:00** **FORMAGGI ITALIANI A PASTA FILATA** **BURRATA, MOZZARELLA** **ED ALTRE PASTE FILATE**

Appuntamento goloso con una delle tipologie casearie più amate d'Italia, tradizionalmente prodotta al Sud Italia: il formaggio a pasta filata!

- **Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. - Caseificio Il Casolare** Campania

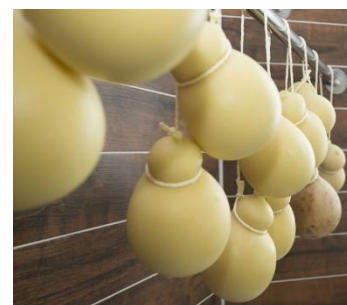
Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte fresco di bufala di razza Mediterranea italiana.

- **Burrata - Caseificio Puglialat** Puglia

Prodotta con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata a mano.

- **Caciocavallo - Caseificio Puglialat** Puglia

Il caciocavallo è un formaggio stagionato a pasta filata tipico dell'Italia meridionale. Prodotto con latte di vacca con l'aggiunta di solo caglio, fermenti lattici e sale, si conserva appeso a cavallo (da cui il nome) di una trave per l'essiccazione



- **Provolone Valpadana D.O.P. - Caseria Monti Trentini** Trentino Formaggio a pasta filata prodotto e stagionato secondo rigorose tecniche con latte di prima qualità, raccolto esclusivamente in zone di origine protetta (DOP).



### **In abbinamento i vini dell'Az. Agr. Valentini Ambrogio**

- **Don Oronzo (Verdeca)**
- **Prumatic (Primitivo)**

**Al termine degustazione olio Extra Vergine di Oliva dell'Az. Agr. Valentini Ambrogio**



Azienda Agricola  
**VALENTINI AMBROGIO**

**MasterClass costo 15 euro a persona**

*Codice laboratorio 103*

## **SABATO 12 APRILE ORE 13:00** **FORMAGGI ITALIANI**

### **LA LESSINIA TRA TRADIZIONE E FANTASIA**

**Alla scoperta di quattro formaggi prodotti con latte della Lessinia veronese, alcuni storici ed alcuni più recenti ma di grande successo. Giovanni Roncolato della Casara Roncolato di Roncà (Vr) racconterà la loro storia. In abbinamento le birre di LZO.**

*In degustazione*

- **Monte Veronese D.O.P. stag. 18 mesi**

Il Monte Veronese "d'allevato" è prodotto con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da stalle della Lessinia (VR). Questa tipologia viene prodotta esclusivamente con "latte di malga" nel periodo che va da maggio a ottobre. Si commercializza al raggiungimento di 12 mesi di stagionatura.



- **Montelupo stag. 24 mesi**

Latte vaccino lavorato a mano Il Montelupo nasce dal latte dei Monti Lessini, il nome simbolo d'un latte vaccino d'alpeggio che conserva il concetto di terroir. La biodiversità di fiori e misticanza di erbe diverse definisce quel rapporto di qualità tra latte e territorio, nella sfida quotidiana della condivisione dei pascoli di montagna tra malghe e lupi. Ha una crosta di colore giallo paglierino, pasta rocciosa, stagionatura minima di 24 mesi. Emozionante, primitivo, intenso piacevolmente lattico ed aromatico.



- **Cimbro affinato in Fosse Venturi stag. 10 mesi**

Il formaggio stagionato in Fosse Venturi si distingue per l'antico processo di affinatura in cavità scavate nel tufo dal paese di Solignano al Rubicone. Le forme insaccate singolarmente vengono disposte nella fossa sanificata con il fuoco e rivestita di canne, legno e paglia. La fossa rimarrà chiusa per permettere alle forme di maturare per quattro mesi circa. Da luglio sino al 25 novembre, il giorno di Santa Caterina. A fine stagionatura le forme sono irre-



golari, a pasta è friabile di colore bianco avorio, con profumo di spezie e sapore aromatico e inteso con sentori di sottobosco.

- **Caprone stag. 10 mesi** - Latte crudo di capra

Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di capra pastorizzato. Essendo un formaggio caprino anche se stagionato rimane altamente digeribile.

### **In abbinamento le Birre LZ0**

Birra Posa – Italian Pils

Birra Rusty – Wee Heavy Strong Scotch Ale

Birra Candice – Bianca ad alta fermentazione

Birra Baal – Red Ale



**MasterClass costo 18 euro a persona**

Codice laboratorio 104

## **SABATO 12 APRILE ORE 15:00** **FORMAGGI ITALIANI** **FORMAGGI PREMIATI** **ALL'ITALIAN CHEESE** **AWARDS '24**

**In degustazione 4 formaggi premiati lo scorso novembre ad Ancona nella Finale dell'ultima edizione del Premio ai migliori formaggi italiani.**

**In abbinamento il Sidro di mele dell'Az. Agr. Sidro Vittoria**

- **Squacquerone di Romagna DOP Centrale del latte Cesena Emilia Romagna**

### **Premio al miglior Formaggio Freschissimo**

L'aspetto è di colore bianco lucente, senza crosta, dal profumo di fermenti lattici, mandorla, dall'elevata aromaticità, che ricorda fiori di campo ed erba medica. Il sapore è dolce/acido, non invadente e dal finale gustativo persistente e leggermente ammandorlato.

- **Burrata Caseificio Artigiana Puglia**

### **Premio al miglior Formaggio a Pasta filata**

La burrata è prodotta interamente a mano. È un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, con uno strato esterno di pasta filata che contiene, al suo interno, pezzi di pasta filata e panna. Con la pasta filata normalmente impiegata per la mozzarella di latte vaccino, si formano dei piccoli sacchetti sferici contenenti straccetti della stessa pasta dell'involucro e panna. La burrata del Caseificio Artigiana si caratterizza e distingue per tre dettagli: nella parte di chiusura non presenta la testa, che di norma è semplicemente un pezzo di mozzarella che aggiunge peso ma non sapore. La filatura della pasta per formare la parte esterna viene fatta manualmente, in modo da essere molto sottile. Il ripieno, ossia la stracciatella, è formata da sfilacci di mozzarella fatti a mano, con aggiunta della panna che prodotta in giornata giornalmente.



- **Tomone d'Alpeggio Giovale Formaggi** *Piemonte*

**Premio al miglior Formaggio di montagna**

Da oltre 400 anni, gli armenti della famiglia Giovale pascolano in alta Val Susa, sul Piccolo Moncenisio. Oggi, Beppe Giovale e la sua famiglia, eredi di generazioni di pastori di montagna, producono il "Tomone", un formaggio che richiama la forza della tradizione. Le grandi dimensioni del Tomone ne rallentano la maturazione, donandogli un ricco bouquet aromatico che evoca i pascoli del Lago Moncenisio e l'eredità dei "giganti" di montagna.



- **Maimone Caseificio Erkiles** *Sardegna*

**Premio al miglior Formaggio Stagionato oltre 24 mesi**

**Premio al Formaggio dell'anno**

Il Maimone è un formaggio a pasta cotta, semidura, da tavola e da grattugia, prodotto stagionalmente con caglio vegetale e latte crudo di pecore allevate al pascolo nella Barbagia.



**In abbinamento Sidro di mele dell'Az. Agr. Sidro Vittoria**

- Italian Bloom
- Doe Mele
- English Rose
- Luppolola'

**MasterClass costo 20 euro a persona**

*Codice laboratorio 105*

**SABATO 12 APRILE ORE 17:00**  
**IL CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO**  
**ASIAGO PRESENTA**  
**ASIAGO DOP, VINI**  
**MACERATI E IN ANFORA**



Masterclass esclusiva dedicata all'Asiago DOP in quattro stagionature, abbinato ai vini macerati e affinati in anfora. Un viaggio sensoriale, dove il trait d'union è rappresentato da naturalità e artigianalità. Un incontro che svela complessità aromatiche profonde, frutto di tecniche senza tempo. Un viaggio d'esplorazione da fare a occhi chiusi, lasciandosi guidare dall'emozione dei sensi per scoprire affinità gustative e armonie inaspettate che nascono dall'incontro tra questi prodotti d'eccellenza.



- Asiago D.O.P. Fresco
- Asiago D.O.P. Mezzano
- Asiago D.O.P. Vecchio
- Asiago D.O.P. Stravecchio

**In abbinamento vini in anfora e macerati**

- Malvazija macerato Dikovic – Filipana Istria Croazia
- Fuorilinea Orange Wine (Moscato) affinamento in anfora, macerato Lunarossavini – Giffoni Valle Piana (Sa) Campania
- Raberi Saperavi Qveuri in anfora 2022 Raberi Marani – Kakheti Georgia
- Valpolicella Classico Superiore Ripasso in anfora – Albino Armani Veneto

**MasterClass costo 25 euro a persona**

*Codice laboratorio 106*

**DOMENICA 13 APRILE ORE 11:00**  
**FORMAGGI ITALIANI**  
**FORMAGGI DI CAPRA DE**  
**“IL CARRO”, MASSERIA DI PUGLIA**  
**E VINI DEL TERRITORIO**

Tra i pascoli della Valle d'Itria nasce Il Carro: una storia di gusto e tradizione dedicata ai formaggi di capra. L'allevamento, il caseificio e la grotta di affinatura si compongono in un'armoniosa catena che avvera il progetto di produzione a km zero, per davvero!

- **Amor di Capra**

Formaggio fresco, cremoso, spalmabile, che racconta la storia dei pascoli in cui le capre si nutrono durante tutto l'anno. Perfetto con ortaggi freschi, confetture e frutta secca, dona al palato il profumo della terra.

- **Bianco Fiocco**

Fresco e delicato, il Bianco Fiocco è ingrediente essenziale per arricchire la tavola di gusto e benessere. Prodotto con 100% latte di capra, questo formaggio dona al palato esperienze uniche di freschezza e leggerezza.

- **Caprino di Puglia**

Formaggio stagionato di capra, affinato in grotta. Ideale da essere consumato come formaggio da tavola, per arricchire taglieri di formaggi e salumi o semplicemente per insaporire piatti della cucina tradizionale.

- **Camomillo**

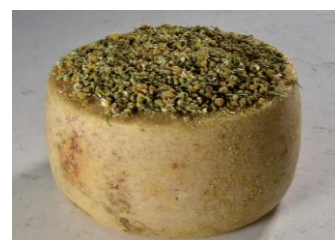
Formaggio di capra affinato, dopo un periodo di stagionatura, ai fiori essiccati di camomilla. La sua crosta emana un profumo dolce che evoca un sentimento di gioia, pace e sicurezza.

**In abbinamento vini del territorio**

- **Brut Metodo Classico – D'Arapi**
- **Verdeca Salento Calà – Feudi Salentini**
- **Fiano Salento Bianco Luna Saracena - Petrelli**
- **Moscato Secco In Ascesa - Estasi Vini Franco di Filippo**

**MasterClass costo 20 euro a persona**

*Codice laboratorio 107*



**DOMENICA 13 APRILE ORE 13:00**

**FORMAGGI DELLA SVIZZERA**

## **FORMAGGI DELLA SVIZZERA E I VINI DELLA CANTINA PRODUTTORI ST. MICHELE APPIANO**

La produzione del formaggio in Svizzera non è solo un dono per noi consumatori vista l'alta qualità e la bontà di questo prodotto, ma è soprattutto tutela ambientale per il territorio elvetico aiutato quotidianamente dai casari e dagli allevatori. Vogliamo quindi offrire un tributo a questa grande produzione viaggiando alla scoperta delle più famose specialità svizzere. In abbinamento i vini della Cantina Altoatesina San Michele Appiano.

*In degustazione:*

- **Emmentaler DOP 15 mesi**

L'Emmentaler Switzerland DOP, latte vaccino crudo e privo di lattosio, viene fatto stagionare per almeno quattro mesi nella sua regione d'origine, dov'è sottoposto a cure speciali. Con la sua crosta regolare, la sua pasta color avorio, la sua caratteristica occhiatura e il suo soave e incomparabile sapore di noci, l'Emmentaler Switzerland DOP è un vero e proprio pezzo di natura e cultura svizzera. Gli intenditori non possono immaginare un vassoio di formaggi assortiti senza questa specialità, che peraltro è ideale per la prima colazione o per chiudere un pasto in bellezza. Senza dimenticare le mille possibilità d'impiego in piatti ricettati.



- **Appenzeller Classico 6 mesi**

Il formaggio il più saporito della Svizzera. Tra le grandi specialità casearie svizzere l'Appenzeller® è forse la più aromatica. Forte di più di 700 anni di tradizione esso è, ancora oggi, prodotto artigianalmente. La regione di produzione, rigidamente definita, garantisce l'unicità di questo formaggio così aromatico.

L'Appenzeller®, infatti, può essere prodotto solo nei Cantoni di Appenzell Interno ed Esterno, in alcune parti dei Cantoni di San Gallo e Turgovia, ed esclusivamente nel rispetto della ricetta tradizionale. Il suo sapore unico è merito delle amorevoli cure di cui è circondato nei suoi primi mesi di stagionatura, quando lo si immerge nella famosa salamoia alle erbe, la cui composizione è un segreto gelosamente custodito. L'Appenzeller è un formaggio privo di lattosio.



- **Sbrinz 36 mesi**

Il più antico formaggio svizzero a pasta extradura viene prodotto da cinque secoli nei cantoni della Svizzera centrale. Lo Sbrinz è fatto con latte vaccino fresco non pastorizzato. Dopo un lungo bagno di sale, le forme vengono deposte in una cosiddetta «camera di essudazione», dove ad una temperatura di 18° C trasudano grassi e acqua. Le loro croste vengono accuratamente pulite ad intervalli regolari. Grazie ad un periodo di stagionatura e maturazione di almeno 16 mesi, lo Sbrinz acquisisce una consistenza particolarmente friabile, facilmente digeribile ed è privo di lattosio.



- **Le Gruyère DOP 15 mesi**

Questo amatissimo formaggio a pasta dura viene prodotto da secoli nei caseifici di paese di tutta la regione attorno al comune di Gruyères, nel Canton Friburgo, seguendo la ricetta tradizionale. Deve la delicatezza del Gruyère DOP e il suo gusto così caratteristico all'impiego di un latte crudo vaccino di prima qualità proveniente dalla regione, dove le mucche sono nutrite di erba in estate e di fieno in inverno. Decisiva per l'eccellenza del Gruyère DOP è anche l'abilità artigianale dei casari e degli affinatori. Per una forma di Gruyère di 35 kg occorrono circa 400 litri di latte crudo fresco. Le Gruyère è un formaggio senza lattosio.



**In abbinamento i Vini della Cantina Produttori San Michele Appiano (BZ)**

- Pinot Bianco Schulthaus
- Riesling Fallwind
- Pinot Nero Riserva Fallwind
- Lagrein Fallwind



**MasterClass costo 25 euro a persona**

Codice laboratorio 108

**DOMENICA 13 APRILE ORE 15:00**

**FORMAGGI ITALIANI**

**FORMAGGI PREMIATI  
ALL'ITALIAN CHEESE  
AWARDS '24**

**Percorso di degustazione di 4 formaggi  
abbinati a 4 vini della Cantina Vignalta di Arquà  
Petrarca**

- **Annutolo - La Tenuta Bianca Campania**

**Premio al Caseificio dell'anno**

Formaggio da latte di bufala con ripieno racchiuso artigianalmente nella pasta filata. Aroma piacevole e delicato. Fondato a metà Ottocento e gestito dalla famiglia Di Masi, il Caseificio La Tenuta Bianca si distingue per la produzione bufalina di alta qualità ad Altavilla Silentina, nella piana del Sele. Con 50 ettari di terreno per il foraggio di 400 bufale, l'azienda cura ogni fase della filiera per garantire l'eccellenza dei suoi prodotti. Sempre attento all'innovazione, il caseificio offre una gamma diversificata e propone visite guidate e degustazioni, creando un contatto diretto tra produttore e cliente.

- **Morlacco del Grappa - Caseificio Montegrappa Veneto**

**Premio al miglior Formaggio Pasta Molle**

Formaggio di media stagionatura conosciuto anche con il nome di Mörlach prodotto con latte vaccino crudo intero e che presenta una pasta morbida, leggermente occhiata e dal colore bianco. La crosta





è fasciata in listarelle di legno di pioppo. Il gusto è intenso e sapori-  
to con lievi sfumature amarotiche e il suo profumo è persistente.

- **Montelupo La Casara di Roncolato** *Veneto*

**Premio al miglior Formaggio Stagionato**

Il Montelupo nasce dal latte dei Monti Lessini, il nome simbolo d'un latte vaccino d'alpeggio che conserva il concetto di terroir. La biodiversità di fiori e misticanza di erbe diverse definisce quel rapporto di qualità tra latte e territorio, nella sfida quotidiana della condivisione dei pascoli di montagna tra malghe e lupi. Ha una crosta di colore giallo paglierino, pasta rocciosa, stagionatura minima di 24 mesi. Emozionante, primitivo, intenso piacevolmente lattico ed aromatico.



- **Caciocavallo Il Parco delle Bontà Caggiano Summo**  
*Basilicata*

**Premio al miglior Formaggio a Pasta Filata Stagionata**

Formaggio da latte vaccino lavorato a mano. Il colore è giallo intenso. Il sapore è pungente, sapido e piccante con note aromatiche.



**In abbinamento i Vini della Cantina Vignalta – Colli Euganei PD**

- Pinot Bianco
- Sirio Moscato secco
- Pinot Nero
- Gemola



VIGNALTA

**MasterClass costo 22 euro a persona**

*Codice laboratorio 109*

**DOMENICA 13 APRILE ORE 17:00**  
**IL CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO**  
**PRESENTA**

**ASIAGO DOP, GIN&TONIC**

L'Asiago DOP incontra il gin in una masterclass che esplora nuove armonie gustative e sensoriali.

Dai 40 giorni di maturazione ai 2 anni di stagionatura, l'Asiago DOP si rivela traduttore di territorio, tradizione e tecnica casearia. Sarà un viaggio di andata e ritorno dalle prime sensazioni lattiche, passando attraverso aromi floreali e fruttati per arrivare a note speziate e tostate del formaggio, per scorrere poi sentori erbacei, speziati e agrumati del gin. Il ritorno svelerà la complessità dell'abbinamento e come le note tipiche dell'Asiago e del distillato si incontrino esaltandosi a vicenda.

Asiago D.O.P. Fresco Riserva

Asiago D.O.P. Mezzano

Asiago D.O.P. Stravecchio

**In abbinamento a 3 Cocktail a base di**

- Gin Illusionist

Prodotto in Germania, questo gin artigianale è noto per il suo colore blu intenso, che diventa rosa quando viene aggiunto il tonico,



grazie alla presenza del fiore di pisello blu. Questa trasformazione visiva affascinante rende ogni cocktail un'esperienza magica. Il profilo aromatico di The Illusionist Dry Gin è altrettanto impressionante. Viene realizzato con una selezione di botaniche biologiche, tra cui bacche di ginepro, radice di angelica, coriandolo, lavanda, rosmarino e limone. Al naso, il gin offre un bouquet complesso e invitante, con note di agrumi freschi, erbe aromatiche e un leggero tocco floreale. Al palato, è morbido e ben equilibrato, con un gusto che evolve dalle note iniziali di ginepro e agrumi a un finale delicatamente speziato e floreale.



### Gin Ukiyo - Japanese Yuzu Gin

Il Japanese Yuzu Gin a firma Ukiyo nasce da una base di Shōchū, ridistillato con ginepro, yuzu e altre botaniche locali. Lo yuzu, in questo caso, dona al Gin rinfrescanti note agrumate e toni erbacei e rende l'assaggio piacevolmente rinfrancante.

Cristallino. Al naso emergono sentori decisi di yuzu, note di ginepro, toni di arancia amara e coriandolo. Al palato è fresco, morbido, equilibrato.



### Gin Monkey - - Schwarzwald Dry Gin

47 gradi alcolici per 47 erbe e spezie, acqua rigorosamente della foresta nera, doppia distillazione e invecchiamento in contenitori di terra cotta, nessun filtraggio finale. Questi gli ingredienti che rendono il "Monkey 47" uno dei gin più quotati del mondo. Sia che lo si beva liscio sia che lo si usi come base per cocktails fa emergere il suo sapere armonico e deciso.

Gin dal colore chiaro con profumi intensi floreali e leggermente speziati. Note avvolgenti di ginepro al palato in simbiosi con sentori balsamici di pino, floreali di menta piperita, lavanda ed eucalipto, speziati di pepe, semi di finocchio, anice stellato e fruttati di agrumi e mirtilli rossi, per finire una finissima nota di mandorla amara. Complessità unica, ma armonica e bilanciata.



**I Cocktail sono preparati dal barman Andrea Da Ros**

**MasterClass costo 25 euro a persona**

*Codice laboratorio 110*

**LUNEDI' 14 APRILE ORE 11:00**

**FORMAGGI DEL BELGIO**

**L'AUTENTICO FORMAGGIO TRAPPISTA CHIMAY**

**Un viaggio sensoriale attraverso la storia e la passione dei monaci Trappisti, per scoprire l'arte della birra e del formaggio in Belgio.**



- **Formaggio « Grand Chimay » abbinato alla birra Chimay Rouge**



- **Formaggio « À la bière »**  
abbinato alla birra Chimay Bleue
- **Formaggio « Le Cendré »** de Scourmont  
abbinato alla birra Chimay Triple
- **Formaggio «Le 1876 »**  
abbinato alla Chimay 150



**MasterClass costo 15 euro a persona**  
Codice laboratorio 111

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

**11 – 12 – 13 – 14 APRILE 2025**  
**DEGUSTAZIONI GUIDATE**

La durata è di 60 minuti a Masterclass.

**Le prenotazioni alle masterclass**  
**si effettuano on line sul sito**

**[www.formaggioinvilla.it](http://www.formaggioinvilla.it)**



**MASTERCLASS**  
**DEGUSTAZIONI**  
**GUIDATE**

***Per informazioni***

Segreteria Guru Comunicazione  
segreteria@gurucomunicazione.it

