

**Sabato 13 settembre 2025**

Auditorium, via Oberdan, Gorgonzola

LA PARTECIPAZIONE È CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

**MASTERCLASS:**

## **Dove osano gli erborinati**

1° Masterclass 15:30-16:30,

**I formaggi erborinati di Infiniti Blu in abbinamento con idromeli.**

2° Masterclass 17:00-18:00,

**I formaggi erborinati *elaborati* di Infiniti Blu in abbinamento alle birre.**

Un incontro rivolto a un pubblico attento, curioso e interessato a cogliere le caratteristiche sensoriali dei formaggi erborinati attraverso la degustazione di eccellenze dell'arte casearia.

Maestri assaggiatori ONAF ed esperti nella degustazione di Idromeli e di Birre, vi guideranno attraverso abbinamenti particolari, scelti per valorizzare le caratteristiche dei formaggi erborinati e per farvi scoprire nuove esperienze sensoriali.

19:30-21:30

## **SUPER DEGUSTAZIONE**

## **Dove osano gli erborinati: BLU E SPIRITI LIBERI**

E' ormai tradizionale la degustazione di formaggi erborinati nella serata del Concorso Caseario Infiniti Blu®. Quest'anno un Maestro Assaggiatore dell'Onaf presenterà una straordinaria selezione di erborinati italiani e stranieri, che saranno abbinati a vini, vermouth e bitter artigianali, raccontati da Franco Cavallero patron di Tenimenti Famiglia Cavallero.

Attraverso la degustazione e l'analisi sensoriale, si potrà scoprire in quale modo le diverse componenti del territorio, dalle essenze destinate all'alimentazione degli animali, alle erbe utilizzate per l'elaborazione dei diversi prodotti in degustazione, fino alle comunità microbiche autoctone, contribuiscono a caratterizzare i formaggi e gli abbinamenti previsti.

Informazioni e prenotazioni, vedi sito: [www.infiniti-blu.it](http://www.infiniti-blu.it)

