

Sabato 7 settembre 2024

Auditorium, via Oberdan, Gorgonzola

INGRESSO SOLO CON PRENOTAZIONE

MASTERCLASS:

Dove osano gli erborinati

1° Masterclass 15:00-16:00,

I formaggi erborinati di Infiniti Blu e i cioccolati artigianali.

2° Masterclass 16:30-17:30,

I formaggi erborinati di Infiniti Blu e i mieli uniflorali.

Un incontro rivolto a un pubblico attento e curioso, 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 mieli e cioccolato, 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**

Ambert e Gorgonzola storie di luoghi e di formaggi **Formaggi blu, vini e passiti di Italia e Francia**

E' ormai tradizionale la degustazione di formaggi erborinati nella serata del Concorso Caseario Infiniti blu®. Quest'anno metteremo a confronto due erborinati italiani e due erborinati francesi prodotti ad Ambert, città gemellata con Gorgonzola.

In abbinamento ai formaggi degusteremo dei vini francesi e italiani, e sarà un'occasione per approfondire la conoscenza dei prodotti dei due paesi. Attraverso la degustazione e l'analisi sensoriale si potrà scoprire come l'alimentazione degli animali e il diverso territorio influenzano il prodotto finale.

La partecipazione è con prenotazione obbligatoria, vedi sito: www.infiniti-blu.it

Con il patrocinio di:



Con il supporto di:



Onaf: Beppe Casolo, 333 6614920

Slow Food Martesana: Leonardo Scaglioni, 349 1803288

slowfoodmartesana@gmail.com - www.infiniti-blu.it