

**Martedì 20 novembre, ore 21**

**presso Cucinantica**

**Via Diaz 16, Como**

**dalla Svizzera,i formaggi**

Vacherin Fribourgeois DOP

Tȇte de Moine DOP

Sbrinz DOP

Etivaz DOP

**dal Mondo, i pepi**

Pepe rosso di Kampot

Pepe di Tasmania

Pepe di Malagueta

Pepe dall’India

§§§§§§§§§

**Kombucha** : bevanda prodotta con tè fermentato

**Caffè**

§§§§§§§§§

**€ 20**

L’incontro propone un viaggio sensoriale con diapositive ed assaggi per conoscere dei formaggi svizzeri e per scoprire differenti tipologie di pepi provenienti da diversi paesi. L’abbinamento svela la piacevolezza oppure il contrasto tra i due prodotti.

Per partecipare è richiesta la prenotazione entro il 15 novembre a

Simonetta Cortella- -3394397971 -[cort.simona@virgilio.it](mailto:cort.simona@virgilio.it)

Piergiorgio Ronchi – 031 273241 – info@cucinantica.com

**Per gli Assaggiatori ONAF, la degustazione guidata è valida quale credito formativo**