



Quanti formaggi ci sono in Francia? Sono di più che in Italia? I formaggi francesi sono i migliori?
Queste sono alcune domande che spesso ci sentiamo fare.

La Francia ha una vasta superficie con ambienti, clima e tradizioni diversi e i formaggi sono l'espressione di queste diversità.

Questa sera vi proponiamo un viaggio alla scoperta di formaggi che, di generazione in generazione, sono riusciti ad arrivare fino a noi conservando aromi e sapori antichi. Un percorso sensoriale che dalla Bretagna alla Savoia abbraccia le principali produzioni casearie francesi, dai piccoli caprini ai grandi formaggi delle Alpi.

morbier aoc, pont-l'évêque aoc, sainte maure aoc, comtè aoc, beaufort d'alpage aoc e cantal aoc.

Ci accompagneranno in quest'esperienza sensoriale le specialità preparate dello chef Francesco Benetton e dalla sua brigata.

I Sapori d'Oltralpe

martedì 4 dicembre 2018 ore 20,30

Ristorante I Savi

Via Spangaro, 6

Peseggia di Scorzè (Ve)

La serata è riconosciuta come attività didattica per l'ammissione al corso di secondo livello.

Per prenotazioni e informazioni:

Maurizio Mazzarella

348 2512459

venezia@onaf.it

onafvenezia@gmail.com