



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

Delegazione di Asti
LA ROBIOLA
DA ROCCAVERANO A COCCONATO
Sabato 7 novembre 2015 ore 10,00

Cocconato, Via Rosignano 1
presso il Salone Comunale M. Montanaro

MODERATORE Mario Tuccillo

ORATORI

Elisabetta Cocito

Segretario Centro Studi "Franco Marengi"
AIC Direttore Centro Studi Territoriale Piemonte

Dal Kumis al cacio. L'evoluzione del latte nel cammino dell'uomo

Piero Bava

AIC Delegato di Asti e Consultore Nazionale

La Robiola di Cocconato

Mario Tuccillo

AIC Coordinatore Territoriale Piemonte Est
AIC Delegato di Novara

Il gorgonzola: notizie su un formaggio che, dai pascoli della pianura, raggiunge le vette del sapore

Elio Ragazzoni

Maestro Assaggiatore ONAF
Direttore della rivista IN FORMAGiornalista

La Robiola di Roccaverano. La degustazione «ragionata»

Marianna Tunnera

Dietista presso l'Ospedale di Vercelli

*Le proprietà organolettiche del formaggio.
Il ruolo del formaggio nella nutrizione*

Al termine del convegno seguirà una degustazione guidata di formaggi in abbinamento a vini e
Vermouth.

Conviviale a CASCINA ROSENGANA
Via Liprandi 34 Cocconato

ore 13,00

A mensa

Nidi di caprino fresco su biscotti al Parmigiano e miele di millefiori

Carpaccio di vitella con crema tiepida al gorgonzola

Maltagliati cacio e pepe

*Agnolottini ripieni di fonduta di Bra Tenero Dop
con nocciole tostate al burro*

Cardi gratinati al forno

Bavarese al Moscato d'Asti

Pere al vino

Caffè e Barolo Chinato Cocchi

Vini

Relais Blanc Piemonte Sauvignon 2014 – Bava, Azienda Vitivinicola

Ruché di Castagnole Monferrato 2014 – Bava, Azienda Vitivinicola

Asti Docg – Giulio Cocchi Spumanti

Costo di euro 45, con prenotazione al n. 0141 907083 (Alessandra) entro il 4 novembre.