

*PRIMA SERATA DEGUSTAZIONE FORMAGGI ONAF VICENZA  
CICLO DI SERATE PENSATE ALLA CONOSCENZA DEI FORMAGGI DELLE REGIONI ITALIANE:  
TRA VALLI, LAGHI E PASCOLI DELLA LOMBARDIA*

**Aperitivo:**

Ca' Dei Frati Lugana

Bacio di latte

**Orologio dei formaggi:**

Accompagnato con Vino Riesling

Oltrepo Pavese DOC

Casera Crotto della Valtellina DOP

Quartirolo lombardo DOP

Valtellina Superiore DOCG

Gorgonzola DOP

Provolone Valpadana DOP

Bitto d'alpeggio DOP 48 mesi

**Per concludere**

Salva Cremasco DOP

**Nel piatto**

Tighe al Salva Cremasco DOP

Amaretto di Saronno

**Delizia finale:**

*Cheesecake con mascarpone fresco Carena*

preparato da Pasticceria Gobato Carmignano di Brenta

*Tutti i partecipanti al termine della serata qualora fossero interessati, potranno prenotare un formaggio degustato che sarà consegnato nei giorni successivi secondo accordi.*

POSTI LIMITATI A NUMERO 28 PARTECIPANTI

MERCOLEDI' 29 NOVEMBRE 2017 ORE 20:30

Location della Serata:

C/O Laboratorio di Ateneo del Gusto

Via XXV Aprile , 2

Sandrigo, Vicenza.

- Iscrizione da confermare solo tramite e-mail a [info@mcapartners.it](mailto:info@mcapartners.it)

- Importo della serata: 30,00 €

- I posti sono limitati, farà testo data e ora di invio conferma di partecipazione tramite e-mail.

- La serata assicura un accredito per chi deve accedere al percorso assaggiatore di 2° livello