

***TENUTA CAVALIER PEPE & ONAF***

**16 Febbraio 2020**

***“Formaggi irpini tra tradizione e innovazione”***

***Laboratorio sulla tecnica di assaggio del formaggio e sull’abbinamento vino***

***Mattina ore 10:30****: ritrovo dei partecipanti in cantina: accoglienza con caffè e brioches.*

***ore 11:00*** *Inizio Seminario di approfondimento dei formaggi irpini in abbinamento ai vini dell’azienda Tenuta Cavalier Pepe:*

* ***Primo sale di Carmasciando*** *abbinato al “Bianco di Bellona” Irpinia Coda Di Volpe DOC 2018*
* ***Carmasciano semi-stagionato di Forgione*** *abbinato al “Brancato” Fiano di Avellino DOCG 2017*
* ***Caciocavallo stagionato di Carmasciando*** *abbinato al “Santo Stefano” Irpinia Campi Taurasini DOC 2015*
* ***Carmasciano stagionato di Forgione*** *abbinato a “Opera Mia” Taurasi DOCG 2014*
* ***Blu di pecora di Carmasciando*** *abbinato a “Chicco d’oro” Campania Passito IGT 2016*

*Su richiesta, durante la degustazione seguita dagli adulti, è previsto per i bambini un* ***laboratorio didattico e una degustazione*** *di* ***marmellate alla cieca e formaggi.***

*Prenotazione entro venerdì 14 febbraio 2020*

*COSTO SEMINARIO €30,00 è previsto uno sconto per i soci ONAF*

*Costo per bambino 15 euro*

**Previa prenotazione sarà possibile pranzare presso il Ristorante “La Collina” o gli agriturismi convenzionati.**

***La cantina è aperta per le visite guidate dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 18,00 ed il sabato e domenica dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 18,00.***

***Come raggiungerci:***

L’itinerario consigliato è attraversare l'autostrada A16 Napoli-Bari, uscire a Benevento/Castel del lago e proseguire per Taurasi (13km) e infine per Luogosano (3km).

Vi aspettiamo

Cordiali saluti

Milena Pepe e la squadra della Tenuta Cavalier Pepe

[*www.tenutacavalierpepe.it*](http://www.tenutacavalierpepe.it)

*Via Santa Vara, snc 83050 Sant’Angelo all’Esca (Av)****Per info e Prenotazioni:*** *Tel.: 082773766 - 3493172480 -* *eventi@tenutacavalierpepe.it*