

Lunedì 17 gennaio 2022, ore 20.30, via Colonna, Camerlata, CO

Un formaggio per ogni coltello

Programma:

Marcello Gianola, artigiano specializzato nella produzione di coltelli per il taglio dei formaggi, illustra i differenti utensili..

Diapositive della produzione di Murazzano Dop, Grana Padano Dop, Strachitunt Dop

Davide Stefanoni, alimentarista, dimostra il taglio di una forma di Grana Padano Dop

In valutazione sensoriale, con scheda Onaf

Murazzano Dop	latte crudo ovino	pasta semidura
Grana Padano Dop	latte crudo vaccino	pasta dura
Strachitunt dop	latte crudo vaccino erborinato	pasta molle

Quota di partecipazione € 20

E' richiesta la prenotazione entro il 10/01/2022

a Simonetta Cortella – cort.simona@virgilio.it – 3394397971

Per gli Assaggiatori Onaf, l'incontro è valido quale credito formativo
per accedere al corso 2° livello Onaf

oooooooooooo

E' l'occasione per acquistare
il coltello adatto al taglio del formaggio

oooooooooooo

obbligatorio il super green pass