Lunedì 3 aprile 2017, ore 20.30

Mariano Comense

via per Cascina Amata

presso Vini Branca

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Simonetta\Downloads\Documents\biglietto da visita.jpg | Prova di espertizzazione: esame visivo, battitura, spillatura, tassellatura della forma di  Parmigiano Reggiano DOP |
| **Via del Sale**  **Alimentari e Gastronomia a Como** | Dimostrazione del taglio di una forma di  Parmigiano Reggiano DOP Stracchino della Valsassina  Caciocavallo lucano |
|  | Valutazione sensoriale  con scheda ONAF |
| vinicola branca | Vini in abbinamento  Franciacorta Extra Brut  Barbera d’Asti  Sangue di Giuda |

**€ 15**

E’ richiesta la prenotazione entro il 24 marzo 2017

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

**la partecipazione è valida con 1 credito formativo per l’ammissione al corso 2° livello ONAF**