

CORSI MASTERCLASS

Sala Ex Consiliare di Villa Farsetti
SANTA MARIA DI SALA

Le prenotazioni ai laboratori si effettuano on line
fino alle ore 20.00 di venerdì 27 aprile '18.

DESPAR, EUROSPAR e INTERSPAR
ti invitano a partecipare a Formaggio in Villa '18
ed **hanno il piacere di offrirti i corsi**
MasterClass da te prenotato: presenta il biglietto
d'iscrizione al PUNTO INFORMAZIONI della
manifestazione e ti verrà rimborsato con un
buono acquisto da 10 euro.

* Buono sconto valido su una spesa minima di 50 euro.

Sabato 28 aprile ore 11:00

La Toscana più autentica

Grazie ai pascoli locali e alle tecniche casearie tramandate dalla
famiglia Fiorini il Caseificio Il Fiorino produce formaggi artigianali
apprezzati e premiati in Italia ed all'estero.

Grandi pecorini di media e lunghe stagionature in abbinamento
ai nobili vini della Cantina Fassati di Montepulciano.

Un percorso tecnico e gustativo che coinvolge tutti i sensi.

in collaborazione con CASEIFICIO IL FIORINO e CANTINA FASSATI

Costo Corso MasterClass 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 101*

Sabato 28 aprile ore 12:30

Il Parmigiano Reggiano e le bollicine trentine di Abate Nero

Verticale di Parmigiano Reggiano abbinata a spumanti metodo
classico.

Il Parmigiano Reggiano racchiude in sé un viaggio unico e straordina-
rio lungo nove secoli, che si compie ancora oggi negli stessi luoghi con
la stessa tecnica, per regalarti un inimitabile emozione.

Approfondimento di degustazione con le bollicine metodo classico
trentine della Cantina Abate Nero.

Una dolce sorpresa gelata stupirà il vostro palato a fine degustazione.

in collaborazione con l' AZ. AGR. BRUGNOLI di Bardi (PR)

ABATE NERO e MAMI gelato al volo

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 102*



Un'iniziativa

Guru del Gusto



Sabato 28 aprile ore 14:30

Eppure sono tutti... Stracchi!

In collaborazione con la Latteria Sociale di Branzi parliamo del formaggio più stanco di tutti, lo stracchino!

Lo stracchino nelle valli Orobiche si produceva un tempo nei momenti di sosta lungo i percorsi di transumanza dalla pianura agli alpeggi e viceversa, con il poco latte di animali "stracchi" per il viaggio.

Un percorso attraverso le varie interpretazioni di questa tipologia di formaggio: Strachitunt DOP e lo Stracchino all'Antica.

In abbinamento i vini del territorio.

in collaborazione con LATTERIA SOCIALE DI BRANZI

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 103*



Sabato 28 aprile ore 16:00

Il Piave DOP di Lattebusche e le birre artigianali Casa Vecia

La storia del formaggio nel bellunese deriva da un prete stanco dell'emigrazione dei suoi fedeli in Paesi più fortunati.

Dal 1872 comincia quindi la produzione del formaggio per arrivare poi negli anni '60 del Novecento a codificare questa tipologia con il nome Piave DOP.

Il maître fromager Alberto Marcomini presenta le varie tipologie e stagionature di Piave in abbinamento alle birre artigianali di "Casa Vecia" di Ivan Borsato

in collaborazione con IL CONSORZIO PIAVE DOP E BIRRIFICIO CASA VECIA

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 104*



Sabato 28 aprile ore 17:30

Casaro per un'ora

L'esperienza di creare una forma di formaggio attraverso un corso Masterclass teorico e pratico guidato dal mastro casaro di Latteria Vicentine. Il casaro vi illustrerà e vi farà toccare con mano tutte le fasi di produzione. Il formaggio realizzato da voi con le vostre mani sarà vostro!

in collaborazione con LATTERIE VICENTINE

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 105*



Domenica 28 aprile ore 11:00

Il Parmigiano Reggiano

Verticale di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature.

Il Parmigiano Reggiano racchiude in sé un viaggio unico e straordinario lungo nove secoli, che si compie ancora oggi negli stessi luoghi con la stessa tecnica, per regalarti un inimitabile emozione.



in collaborazione con CASEIFICIO DI CAVOLA 993 - Cavola (RE)

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 106*

Domenica 28 aprile ore 11:30

Casaro per un'ora

L'esperienza di creare una forma di formaggio attraverso un corso Masterclass teorico e pratico guidato dal mastro casaro di Latterie Vicentine. Il casaro vi illustrerà e vi farà toccare con mano tutte le fasi di produzione. Il formaggio realizzato da voi con le vostre mani sarà vostro!

in collaborazione con LATTERIE VICENTINE

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 107*



Domenica 29 aprile ore 12:30

Friuli: terra di salumi artigianali e vini

Il maiale è servito!

L'azienda Mio Salumi ci presenterà i suoi prodotti e in particolare due eccellenze: la mortadella con radicchio ed il lingual, un salume di pasta di musetto con lingua di maiale al centro.

In abbinamento i vini della Cantina Modeano di Udine con le Doc più blasonate della regione.

in collaborazione con MIO SALUMI E CANTINA MODEANO

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 108*



Domenica 29 aprile ore 14:30

Acqua di pomodoro

Finalmente il re della cucina ha la sua corona dorata

Sicuramente pochi avranno sentito parlare dell'acqua di pomodoro, un prodotto di tendenza in cucina, derivato dalla lavorazione di questo "frutto" rosso.

Scopriremo le proprietà e gli usi in cucina!

in collaborazione con ILMIORTO

Corso MasterClass gratuito su prenotazione

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 109*



Domenica 29 aprile ore 16:00

Casare e casari

Quando i formaggi agricoli raccontano storie di terre uomini e animali

L'associazione Casare e Casari si pone come obiettivo quello di valorizzare i prodotti caseari di azienda agricola e di aggiornare i casari coinvolti con corsi specializzati.



Associazione
delle Casare e dei Casari
di Azienda Agricola

Cinque aziende presenti anche a Formaggio in Villa ci presenteranno i loro prodotti raccontando il lato “umano” della caseificazione. Ci condurrà nel percorso Adriana Scaccabarozzi, assaggiatrice Onaf.

in collaborazione con l'Associazione CASARE E CASARI

Corso MasterClass gratuito su prenotazione

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 110*

Domenica 29 aprile ore 17:30

La Sardegna e i suoi custodi

Custodi della Terra, intreccia aziende agricole isolate, associatesi con il sogno di trasformarsi in “Custodi” di quei vitigni autoctoni e di quelle eccellenze agroalimentari fiore all’occhiello del territorio sardo e della Dieta Mediterranea. Un laboratorio per conoscere formaggi e vini sardi.

in collaborazione con FASI e CUSTODI DELLA TERRA

Corso MasterClass gratuito su prenotazione

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 111*



Lunedì 30 aprile ore 11:00

La Sardegna: percorsi di conoscenza dei formaggi dell'isola

Una delle principali specialità gastronomiche della Sardegna è il formaggio e questo si deve alla sua antica tradizione pastorizia che rende questa regione la più grande produttrice di formaggi pecorini d’Europa che vengono esportati ed apprezzati in molti mercati.

Verranno proposti in abbinamento i formaggi dei produttori presenti a Formaggio in Villa e i vini dell’Associazione “Custodi della Terra”.

in collaborazione con FASI e CUSTODI DELLA TERRA

Corso MasterClass gratuito su prenotazione

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 112*



Lunedì 30 aprile ore 12:30

Impariamo l'olio e la pasta

Il buono che fa bene

In questo laboratorio insieme all’azienda “Olio e Aceto” andremo alla scoperta di qualità e proprietà di due dei prodotti base della dieta mediterranea. Una selezione di pasta dell’Az. Agr. Fracasso abbinata ad una degustazione di olii extra vergine d’oliva provenienti da diverse regioni Italiane.

Impareremo a riconoscere le caratteristiche principali dell’olio, come degustarlo e leggere l’etichetta per un acquisto consapevole dell’olio extravergine d’oliva italiano.



in collaborazione con OLIO E ACETO e AZ. AGR. FRACASSO

Corso MasterClass gratuito su prenotazione
PER PRENOTARE CLICCA QUI [Codice laboratorio 113](#)



Lunedì 30 aprile ore 14:30

Le stagionature del Parmigiano Reggiano ed il Vermouth Cocchi

Il Parmigiano Reggiano come non lo avete mai degustato.

Vi proponiamo un insolito abbinamento con un vino aromatizzato della tradizione piemontese: il vermouth.

La degustazione con il Vermouth è guidata da Roberto Pellegrini, esperto barman di fama nazionale.

in collaborazione con CASEIFICIO SPADAROTTA Montecchio Emilia RE e VERMOUTH COCCHI

Corso MasterClass costo 10 euro a persona
PER PRENOTARE CLICCA QUI [Codice laboratorio 114](#)



Lunedì 30 aprile ore 16:00

Formaggi erborinati e vini da meditazione

Il mondo degli erborinati visto dalla famiglia Carpenedo.

In degustazione quattro formaggi abbinati a quattro vini da meditazione.

Infine conosceremo le "visciole", frutti rossi delle Marche, presentate da Corte Luceoli

in collaborazione con LA CASEARIA CARPENEDO e CORTE LUCEOLI

Corso MasterClass costo 10 euro a persona
PER PRENOTARE CLICCA QUI [Codice laboratorio 115](#)



Lunedì 30 aprile ore 17:30

E tu di che Asiago sei?

Fresco o stagionato? Tutto sul formaggio ASIAGO DOP: tecniche di produzione, dove si produce, le caratteristiche organolettiche e gli usi in cucina.

In degustazione diverse stagionature del formaggio in abbinamento alle birre artigianali del Birrificio Ofelia.

in collaborazione con il CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO e BIRRIFICIO OFELIA

Corso MasterClass costo 10 euro a persona
PER PRENOTARE CLICCA QUI [Codice laboratorio 116](#)



Martedì 1 maggio ore 11:00

“Dolcelatte” incontra i formaggi aromatizzati

Dolcelatte è una crema di latte dolce e amabile creata da Laura Casali, dopo averne ritrovato la ricetta nelle antiche cucine del castello nel centro della Francia, dove risiedeva con il marito Umberto. Alla base della ricetta c'è esclusivamente latte di montagna delle malghe venete e trentine.

Ottima anche per accompagnare formaggi di varie tipologie e stagionature che degusteremo in questo corso MasterClass.

in collaborazione con DOLCELATTE e TONIOLO CASEARIA

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 117*



Martedì 1 maggio ore 12:30

Il Parmigiano Reggiano e i Cocktail di Roberto Pellegrini

Degustazione orizzontale di Parmigiano Reggiano della stessa stagionatura ma prodotto in zone diverse.

Il Parmigiano Reggiano racchiude in sé un viaggio unico e straordinario lungo nove secoli, che si compie ancora oggi negli stessi luoghi con la stessa tecnica, per regalarti un inimitabile emozione. Approfondimento di degustazione con i **Cocktail di Roberto Pellegrini dell'American Bar Tacco 11**

in collaborazione con CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 118*



Martedì 1 maggio ore 14:30

Si possono accompagnare i formaggi col gelato?

Una gelateria artigianale che fa della ricerca il suo vanto: questo è "Mami Gelati al volo" che in questa occasione ci proporrà la sua nuova linea di gelati salati in accompagnamento a varie tipologie di formaggi.

Un laboratorio perfetto per un dopo pasto di classe!

in collaborazione con MAMI GELATO AL VOLO

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 119*



Martedì 1 maggio ore 16:00

La Puglia nel piatto e nel calice

Il Caseificio Artigiana presenta i suoi migliori prodotti caseari: la Burrata ed Caciocavallo Capasone.

In abbinamento specialità della gastronomia pugliese: il pane di Altamura, le olive dolci pugliesi e i vini della Cantina Polvanera: il Bianco brut da uve Minutolo e il Primitivo di Manduria.

in collaborazione con CASEIFICIO ARTIGIANA – Puglia

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 120*



CORSI MASTERCLASS

Sala Ex Consiliare di Villa Farsetti
SANTA MARIA DI SALA



Un'iniziativa Guru del Gusto

Le prenotazioni ai laboratori si effettuano on line fino alle ore 20.00 di venerdì 27 aprile '18.

DESPAR, EUROSPAR e INTERSPAR ti invitano a partecipare a Formaggio in Villa '18 ed hanno il piacere di offrirti i corsi MasterClass da te prenotato: presenta il biglietto d'iscrizione al PUNTO INFORMAZIONI della manifestazione e ti verrà rimborsato con un buono acquisto da 10 euro.

* Buono sconto valido su una spesa minima di 50 euro.

