

CORSI MASTERCLASS

Sala Ex Consiliare di Villa Farsetti
SANTA MARIA DI SALA

Le prenotazioni ai laboratori si effettuano on line
fino alle ore 24.00 di mercoledì 24 aprile '19.



I coltelli per il taglio
dei formaggi sono di



DESPAR, EUROSPAR e INTERSPAR
ti invitano a partecipare a Formaggio in Villa '19
ed **hanno il piacere di offrirti il corso**
MasterClass da te prenotato a pagamento:
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.



PROGRAMMA

Giovedì 25 aprile ore 13:00

Il Parmigiano Reggiano di 4 Madonne

Caseificio dell'Emilia di Lesignana (Modena)

con bollicine della Cantina Ferrari

Verticale di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature

del Caseificio 4 Madonne di Lesignana (Modena)

In abbinamento le Bollicine TrentoDoc Ferrari

Brut Perlé, Perlé bianco e Riserva Lunelli

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 102*

Giovedì 25 aprile ore 15:00

Tutti i segreti del ragù

A cura di Macelleria Da Diego – Codiverno PD

Presenta Fabrizio Nonis "El Beker"

La Macelleria è conosciuta per la proposta di ragù e sfizio-
sità di propria produzione: dai classici alla selvaggina, dai



ragù in bianco e quelli in rosso, e i "must" della gallina in saor e il filetto di coniglio.

In degustazione una selezione di ragù con
i vini della Cantina Ciccio Zaccagnini Bolognano PE
Pecorino, Pinot Grigio e Montepulciano d'Abruzzo.

Corso MasterClass costo 10 euro a persona
PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 103*



Giovedì 25 aprile ore 17:00

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago presenta
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 **Cocktail del barman Roberto Pellegrini a base di Aperol.**

Dedicato al 100° anniversario del liquore padovano creato dai Fratelli Barbieri e al **40° anniversario** del Consorzio Tutela Formaggio Asiago.

Corso MasterClass costo 10 euro a persona
PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 104*



Venerdì 26 aprile ore 13:00

Come fare il miglior pesto al mortaio

La parola, o meglio il mortaio, a **Roberto Panizza**, "King of Pesto" dell'Az. Rossi 1947 srl e testimonial indiscusso del pesto alla genovese nel mondo e inventore del Pesto Championship. Il Pesto ad oggi è la seconda salsa più usata al mondo per condire la pasta, e la terza per diffusione della produzione.

Corso MasterClass **GRATUITO**
PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 106*



Venerdì 26 aprile ore 15:00

Kasanna

I segreti per tagliare un formaggio

TAGLIARE e TAGLIERI "struttura, forma e arte".
Master professionale per imparare l'arte della preparazione di un tagliere di salumi e formaggi.

Corso MasterClass costo 5 euro a persona
PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 107*



Venerdì 26 aprile ore 17:00

Il Parmigiano Reggiano di Brugnoli e le birre artigianali di Eclipse (Puglia)

Verticale di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature dell'Az. Agricola biologica Brugnoli. Da generazioni la famiglia lavora sulle montagne di Bardi, in uno splendido borgo medievale, supportata da moderne tecnologie e un'esperienza consolidata da quattro generazioni.

In abbinamento le birre artigianali di Eclipse

- Sunshine (stile weizen)
- Guglielma Tell (affumicata alle castagne)
- Bebop (stile cream ale)
- Comfortably (stile strong scotch ale)

Corso MasterClass costo 10 euro a persona
PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 108*



Sabato 27 aprile ore 15:00

Scaldaferro

Torrone non solo a Natale

Abbinamento del torrone Scaldaferro ai mieli rari con i formaggi

- il torrone al miele di barena con formaggio erborinato
- il torrone al miele di rosa con Caprino affinato al Traminer Latteria Perenzin
- il torrone al pepe di sechuan con il Monteveronese dop
- il torrone al pistacchio con Caprini fresco
- il torrone alla nocciola *abbinamento a sorpresa*
- il torrone alle noci *abbinamento a sorpresa*

Corso MasterClass costo 5 euro a persona
PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 111*



Sabato 27 aprile ore 17:00

Formaggi pecorini e caprini della Sardegna ... tra tradizione e innovazione!

Formaggi dei caseifici Debbene di Bussu , Demarcus e Sa Craberia di Brau

In abbinamento vini Sardi

Conduce Mario Cuccu, tecnico lattiero caseario, laureato in scienze delle produzioni animali, consulente caseario in Sardegna.

Corso MasterClass GRATUITO
PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 112*



Domenica 28 aprile ore 11:00

Il Parmigiano Reggiano del Caseificio 993 Cavola e birre artigianali di Argo

Verticale di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature
del Caseificio di Cavola 993 - Cavola (RE)

In abbinamento le Birre di Argo

- Aran Irish Stout 4,5%
- Fresh Out Harvest 5,9%
- Milva Imperial Red Ale 6,6%
- Amberground American Amber Lager 5,0%

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 113*



Domenica 28 aprile ore 13:00

Consorzio Montasio

Il Montasio è un formaggio a pasta semidura dal caratteristico sapore morbido e delicato, fatto per durare ed impreziosire nel tempo. A due, tre e quattro anni di stagionatura assume un gusto via via più sapido e raffinato.

In abbinamento **vini della Cantina Marina Danieli** di Buttrio UD

- Montasio DOP 6 mesi Chardonnay DOC FCO 2015
- Montasio 12 mesi Pinot Grigio DOC FCO 2016
- Montasio 18 mesi Verduzzo IGT delle Venezie 2016

Corso MasterClass costo 10 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI *Codice laboratorio 114*



Marina Danieli
VINO & OSPITALITÀ

CORSI MASTERCLASS

Sala Ex Consiliare di Villa Farsetti

SANTA MARIA DI SALA

DESPAR, EUROSPAR e INTERSPAR
ti invitano a partecipare a Formaggio in Villa '19
ed **hanno il piacere di offrirti il corso**

MasterClass da te prenotato a pagamento:

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.



**I coltelli per il taglio
dei formaggi sono di**



PREMIATA FABBRICA COLTELLERIE
FRATELLI ANTONINI FC GIULIO
CASA FONDATA NEL 1929