

# Laboratori

## Formaggio e birra

**13 - 14 - 15 settembre '19**



Le degustazioni dei **formaggi** sono a cura di Pasquale Riga  
Le degustazioni **birre** sono condotte da Simone Cantoni

I laboratori si svolgono presso  
**Hotel Croce Bianca - C.so IV Novembre n. 30**

La durata dei laboratori è di 60 minuti.

*Per informazioni*

Segreteria Guru Comunicazione [segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it)

Venerdì **13** Settembre '19 ore 16:30

### **Formaggi della Spagna e Birre di montagna Italiane**

*Formaggi in degustazione:*

- *San Simon Do*
- *Cabrales Dop Piccolo*
- *Manchego Dop Valdehierro Stag. 6 M*

Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 108

*Per prenotare clicca qui*

Sabato **14** Settembre '19 ore 11:30

### **Formaggi Francesi e Birre di montagna del nord Italia**

*Formaggi in degustazione:*

- *Reblochon de Savoie Aoc Fermier Paccar;*
- *Comté Aoc Cyclamen Rouge*
- *Beaufort Aoc Chalet D'alpage*

*In abbinamento alle birre:*

- *Chiara pils Zahre Beer Friuli Venezia Giulia*
- *Nòsa Birra di Fiemme Trentino*
- *Cioch (Bohemian Dunkel) Birrificio Leder Trentino*

A cura di **Diexe** distribuzione birre artigianali

Costo a persona euro **10.00** - Codice laboratorio 109

**Per prenotare clicca qui**

Sabato **14** Settembre '19 ore 16:30

## **Formaggi d'alpeggio e Birre di montagna Italiane**

*Formaggi in degustazione:*

- *Altalanga Robiola Roccaverano Dop;*
- *Montagna Sesto Pusteria*
- *Tuma Persa Di Pascolo.*

*In abbinamento alle birre artigianali Monte Baldo VR Veneto*

Costo a persona euro **10.00** - Codice laboratorio 110

**Per prenotare clicca qui**

Domenica **15** Settembre '19 ore 11:30

## **Parmigiano Reggiano e le birre di montagna Trentine Birrificio 5+**

Verticale di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna

Il Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna nasce in quella parte di Appennino che corre tra Parma e Bologna fino al fiume Reno. E' il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna.

*In abbinamento alle birre del Birrificio 5+ Trentino :*

- *Blanche - Pale Ale - Saison*

Costo a persona euro **10.00** - Codice laboratorio 111

**Per prenotare clicca qui**

Domenica **15** Settembre '19 ore 16:30

## **Il formaggio Asiago DOP e le birre di montagna.**

*Birre di montagna in abbinamento formaggio*

*Asiago Prodotto della montagna DOP*

*Fresco, Stagionato Mezzano, Vecchio e Stravecchio*



*In abbinamento le birre*

- **Plotegher** Valkirij
- **Kraken** Sen'zo
- **Aleghe** La Doppio
- **La Rü** Del Priore

**Costo a persona euro 10.00** - *Codice laboratorio 112*

***Per prenotare clicca qui***

I laboratori si svolgono presso

**Hotel Croce Bianca - C.so IV Novembre n. 30**

**La durata dei laboratori è di 60 minuti.**

***Per informazioni***

Segreteria Guru Comunicazione  
segreteria@gurucomunicazione.it

