

Masterclass

Degustazioni guidate

Formaggio e vino

2-4 e 9-11 settembre '22



Le degustazioni Masterclass si svolgono presso

Hotel Paradiso – Via Monte Val Bella n. 33

Le degustazioni sono a cura di Pasquale Riga

La durata è di 60 minuti.

Per informazioni Segreteria Guru Comunicazione
segreteria@gurucomunicazione.it

Sabato **3** Settembre '22 ore 14.00

Eccellenze casearie delle Alpi italiane e le confetture di montagna

Un laboratorio tecnico di abbinamento per scoprire come le contrapposizioni e le concordanze, possono creare i migliori equilibri gustativi legando i formaggi della montagna alle confetture e alle marmellate.

Degustazione eccellenze delle Alpi Italiane: quattro capolavori dell'arte casearia dalle lavorazioni antiche che si ripetono da secoli.

In degustazione

- Fontina DOP Alpeggio - Valle d'Aosta
- Puzzone di Moena DOP – Trentino
- Castelmagno d'alpeggio DOP – Piemonte
- Asiago DOP vecchio, prodotto della montagna – Veneto

In abbinamento una selezione di confetture e specialità di montagna dell'Az. Agr. "Il Nido del Pettirosso"

Costo a persona euro 16.00 - Codice laboratorio 102

Per prenotare clicca qui



Sabato **3** Settembre '22 ore 16:30
Show cooking con il formaggio
Asiago DOP



Pannacotta all'Asiago DOP

Piatto gourmet con formaggio Asiago DOP raccontato dallo Chef **Alberto Basso** di **JRE** Ristorante Trequarti, Val Liona, Vicenza

In degustazione il formaggio **Asiago DOP** **Prodotto della montagna di diverse stagionature.** L'Asiago DOP "Prodotto della Montagna" esprime la millenaria tradizione casearia dell'Altopiano di Asiago. Dal Fresco, al Mezzano, dal Vecchio allo Stravecchio, ogni assaggio racconta le mille sfumature di un prodotto unico e inimitabile.

In abbinamento vini di montagna:

- *Brut Perlé Ferrari*
- *Pinot Bianco Schulthauer S. Michele Appiano*
- *Lagrein Castel Sallegg*
- *Syrah Crème - La Crotta di Vegneron*

Costo a persona euro **25.00** - Codice laboratorio 103

Per prenotare clicca qui



Domenica **4** Settembre '22 ore 11:00

Formaggi caprini di montagna e i vini della Valtellina di Nino Negri

Allevare capre in montagna oggi può essere considerato un atto d'amore verso questi animali che accompagnano l'uomo da oltre 10.000 anni, e la stessa passione ritroviamo nei formaggi in degustazione, frutto di antiche ricette, ma anche di moderne interpretazioni.

In degustazione 4 formaggi caprini:

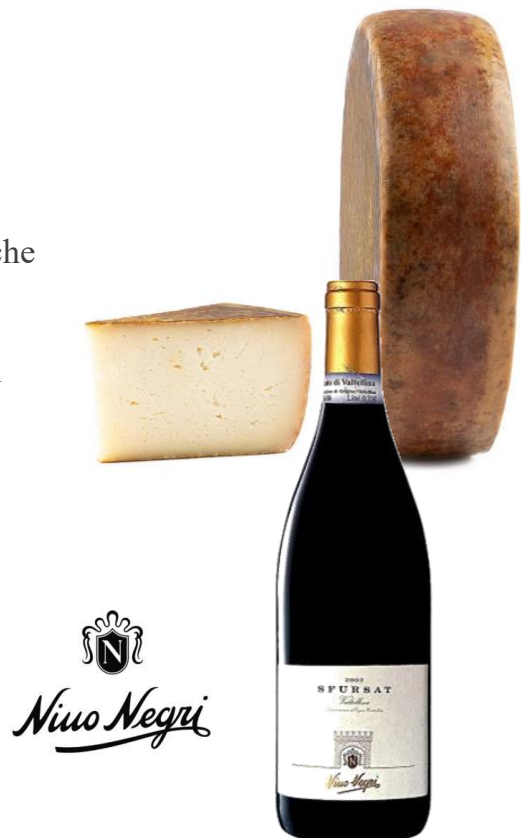
- *Robiola in crosta fiorita*
- *Caprino stagionato Flora Alpina*
- *Caprino d'Alpe*
- *Blu di capra*

In abbinamento i vini di Nino Negri

- *Cuvée Negri*
- *Alpi Retiche Bianco IGT*
- *Inferno Valtellina Superiore Docg*
- *Sfursat Carlo Negri Sforzato di Valtellina Docg*

Costo a persona euro **17.00** - Codice laboratorio 104

Per prenotare clicca qui



Domenica **4** Settembre '22 ore 14:00
**Formaggi francesi d'alta quota
e Trentodoc, le bollicine italiane di
montagna**

- Beaufort AOP d'alpage
- Comté AOC Fort St. Antoine 30 mesi
- Reblochon Savoie AOP
- Raclette de Savoie IGP

In abbinamento

4 bollicine di montagna TrentoDoc

- *Perlé Bianco Ferrari*
- *Extra Brut Millesimato 2018 Cantina Toblino*
- *Brut Conti d'Arco*
- *Brut Abate Nero*

Costo a persona euro **30,00** - Codice laboratorio 105

Per prenotare clicca qui



Domenica **4** Settembre '22 ore 16:30
**Parmigiano Reggiano e vini
“Orange” della Georgia**

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 degustazione il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna nelle diverse stagionature 36 - 48 - 60 - 96 mesi del Caseificio Malandrone 1477

La Georgia è considerata la patria del vino: lo produce da 8000 anni. Le uve sono per la maggior parte autoctone. La più coltivata a bacca bianca è la Rkatsiteli. La tecnica di vinificazione è molto particolare: grandi anfore di terracotta sono interrate per consentire prima la fermentazione e poi l'affinamento dei vini, sia bianchi sia rossi.

In abbinamento i vini “orange” della Georgia

- *Kisi - Zurab Topuridze*
- *Chardakhi Chinuri Amber - Iago Bitarishvili*
- *Rkatsiteli Dato Noah - Nika Bakhia*
- *Goruli Mtsvane Grand Cru Tshortauli - Our Wine*

Costo a persona euro **22.00** - Codice laboratorio 106

Per prenotare clicca qui

**PARMIGIANO
REGGIANO**

PROGETTO QUALITÀ
**PRODOTTO
di MONTAGNA**
PARMIGIANO REGGIANO



Sabato **10** Settembre '22 ore 14.00

Formaggi a latte crudo di montagna e vini dell'Etna

Formaggi a latte crudo ambasciatori della tipicità, un legame con il territorio reso indissolubile dai fattori ambientali, genera formaggi unici, mai uguali, in cui la materia prima deve eccellere. Quattro gioielli imperdibili che saranno abbinati ai vini del territorio.

In degustazione:

- Branzi FTB – Lombardia
- Toma piemontese – Piemonte
- Formai de Mut DOP Alta Valle Brembana - Lombardia
- Puzzone di Moena DOP – Trentino

In abbinamento vini dell'Etna

- Etna Bianco – Murgò
- Carricante Aurora – I Vigneri
- Etna Rosso – Tornatore
- I Vigneri Rosso – I Vigneri

Costo a persona euro **16.00** - Codice laboratorio 108

Per prenotare clicca qui



Sabato **10** Settembre '22 ore 16.30

Show cooking con il formaggio Asiago DOP

Risotto, estratto di cicoria, fonduta di Asiago DOP (mezzano) e polline in fiore

Piatto gourmet con formaggio Asiago DOP raccontato dallo Chef **Paolo Trippini** di JRE Ristorante Trippini, Civitella del Lago-Baschi, Terni

In degustazione il formaggio **Asiago DOP Prodotto della montagna di diverse stagionature.**

L'Asiago DOP "Prodotto della Montagna" esprime la millenaria tradizione casearia dell'Altopiano di Asiago. Dal Fresco, al Mezzano, dal Vecchio allo Stravecchio, ogni assaggio racconta le mille sfumature di un prodotto unico e inimitabile.



In abbinamento vini di montagna:

- *Riesling Alte Reben 2016 Von Schubert-Grünhaus – Mosella Germania*
- *Chkhaveri Amber 2019 Zurab Topuridze – Georgia*
- *Mariflor Pinot Nero 2012 Michel Rolland Collection – Argentina*
- *Inferno Valtellina Superiore Docg - Lombardia*

Costo a persona euro 25.00 - Codice laboratorio 109

Per prenotare clicca qui

Domenica **11** Settembre '22 ore 11:00

Parmigiano Reggiano e vini estremi italiani

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 degustazione il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna nelle diverse stagionature: 15 - 24 - 36 - 48 mesi dell'Azienda Agr. Brugnoli F.lli

In abbinamento vini estremi italiani

Sono vini da viticoltura eroica. Coltivazioni in terreni scoscesi, terrazze a strapiombo sul mare, vendemmie effettuate in condizioni difficili. Nelle isole italiane la vite è testimonianza di piccoli microcosmi circondati dal mare dove si coltivano vitigni antichissimi da cui si ottengono dei vini unici che sono dei veri e propri capolavori per concentrazione e particolarità degli aromi.

Ecco i vini in abbinamento:

- *Blanc de Morgex et de La Salle - Cave Mont Blanc*
- *Riesling Valle Isarco – Villscheider*
- *Valtellina Superiore Grumello Tell – Faccinelli Luca Lombardia*
- *Furore Rosso – Marisa Cuomo Costa amalfitana Campania*

Costo a persona euro 18.00 - Codice laboratorio 110

Per prenotare clicca qui



Domenica **11** Settembre '22 ore 14.00

Formaggi e vini dell'Alto Adige

Sulle montagne dell'Alto Adige vive un popolo che ha fatto della propria identità una bandiera, legati ad un territorio che amano, rispettano e preservano. Lo stesso legame identitario lo ritroviamo nei formaggi di questa regione frutto degli antichi saperi dell'arte contadina.

In degustazione una **selezione di formaggi dell'Alto Adige**

- Tell – Englhorn
- Rims stagionato - Englhorn
- Steiner - Eggemoa
- Candidum – Eggemoa

In abbinamento vini dell'Alto Adige

- *Kerner Radoy – Radoar*
- *Muller Thurgau Etza – Radoar*
- *Sylvaner Valle Isarco – Villscheider*
- *Blauburgunder Riserva – Tenuta Prackfol*

Costo a persona euro **16.00** - Codice laboratorio 111

Per prenotare clicca qui



Domenica **11** Settembre '22 ore 16:30

Formaggi e vini della Valle d'Aosta

Il territorio alpino della Valle d'Aosta è fatto di sapori unici grazie alla grande qualità di materie prime e da tecniche di produzione secolari.

- Fontina DOP Alpeggio
- Tomme de chèvres du Mont Blanc
- Toma di Gressoney
- Blue d'Aoste

In abbinamento ai vini dell'Alto Adige:

- *Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle Extra Brut X.T. Metodo Classico - Cave Mont Blanc*
- *Chambave Muscat - La Vrille*
- *Torrette Superiore - La Source*
- *Syrah Crème - La Crotta di Vegneron*

Costo a persona euro **17.00** - Codice laboratorio 112

Per prenotare clicca qui





Si ringrazia **PROPOSTA VINI**

Le degustazioni Masterclass si svolgono presso
Hotel Paradiso – Via Monte Val Bella n. 33

Le degustazioni sono a cura di Pasquale Riga
La durata è di 60 minuti.

Per informazioni

Segreteria Guru Comunicazione
segreteria@gurucomunicazione.it

