



www.ascuoladigusto.it
ascuoladigusto@iscombo.it
Tel. +39 051.4155711

Via Cesare Gnudi, 5 - 40127 Bologna



CHAMPAGNE E FORMAGGI FRANCESI



Storia, produzione e curiosità della **tradizione francese: dai formaggi allo champagne.**

Conosceremo e degusteremo tre tipologie di formaggi provenienti da differenti territori francesi e faremo un viaggio nella terra dello champagne con tre piccole maison.

Abbinati a tre diversi champagne, avremo modo di degustare:

- Camembert di Normandia a latte crudo
- Comtè a latte crudo del Jura
- Caprini a latte crudo della Loira

QUANDO

lunedì 30/09/2019
dalle 19.00 alle 22.00

DOCENTI

RAFFAELLA MELOTTI Delegata FISAR Bologna e socio fondatore della delegazione.

È Relatore ufficiale iscritto all'Albo nazionale FISAR e Direttore di corso sommelier.

Ha frequentato il corso Comunicazione e degustazione e il WSET (Wine & Spirit Educational Trust) Level 2.

ROBERTO GUERMANDI Assaggiatore Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio), appassionato e vero intenditore, spende gran parte del suo tempo in viaggio alla ricerca dei migliori prodotti sul mercato, da offrire nella sua formaggeria di qualità "L'Angolo della Freschezza" a Bologna.

COSTO DEL CORSO

€ 45.00 iva inclusa

Verrà rilasciato un attestato di frequenza

DOVE

Laboratorio **a Scuola di gusto**
Via Cesare Gnudi 5 - Bologna

CONTATTACI

Tel. +39 051.4155711
ascuoladigusto@iscombo.it