



GIRO D'ITALIA DEI FORMAGGI

CICLO DI SERATE DEDICATE ALLA CONOSCENZA DEI FORMAGGI DELLE REGIONI ITALIANE:

LA RICCHEZZA DEI COLLI BERICI: UN ITINERARIO SUBLIME

Aperitivo

- Caciotta al *Rampussolo* di Villaga (Caseificio Sapori di Montegnago)
 - Caciotta al tartufo (Caseificio Sapori di Montegnago)
- serviti con crostino di pane e sfogliatine salate* (Azienda Agricola Le Valli)

Orologio dei formaggi

- Robiola di capra (Azienda agricola Sermondi)
- Asiago DOP (Caseificio Sociale Ponte di Barbarano)
- Montanella dei Berici stagionata 6 mesi (Azienda agricola Arcobaleno)
- Cengia stagionato 15 mesi (Caseificio Sapori di Montegnago)

Per concludere

- Grana Padano DOP stagionato 35 mesi (Caseificio Sociale Ponte di Barbarano)
- Provolone Valpadana DOP piccante, 1° Premio Trofeo San Lucio 2018 (Caseificio Albiero)

Nel piatto

- Blu di capra (Azienda agricola La Capreria)
- accompagnato da polenta realizzata con Mais Pignoletto d'oro di Rettorgole De.Co.*

Delizia finale

La Gata Vicentina (Pasticceria Tosato) *accompagnato dalla Grappa della Distilleria Brunello*

Vini in degustazione

- Monti Lessini Durello DOC (Dama del Rovere)
- Tai Colli Berici DOC, 2017 (Pegoraro)
- Tai rosso *Gheorgos* Colli Berici DOC (Costalunga)
- Passito di Garganega *Profumo di Sole*, 2016 (Sisto Biasin - Ca' Rovere)

POSTI LIMITATI A NUMERO 40 PARTECIPANTI

A tutti i partecipanti sarà fornito un cofanetto omaggio denominato Fondù composto da: tagliere di legno tagliato a sagoma di cacio cavallo con intarsio, tegame di terra cotta con 200 gr. di formaggio Provolone Valpadana DOP

GIOVEDÌ' 13 DICEMBRE 2018 ORE 20:30

c/o Palazzo Pisani, Consorzio Tutela Vini DOC Colli Berici e Vicenza, Piazza Garibaldi, 1 - LONIGO

- Iscrizione da effettuare solo tramite e-mail a info@ateneodelgusto.com
- Importo della serata: 30,00 €
- La serata assicura un accredito per chi deve accedere al percorso assaggiatore di 2° livello.