

MARTEDÌ 28 gennaio ore 20.00

PEDONA e DINTORNI

presso il Ristorante 'La Capinera'

via G. Ulivi, 8 - Carrara (MS)

Una serata alla scoperta delle eccellenze casearie dell'entroterra della vicina Versilia. Grazie alla disponibilità di Gabriele Ghirlanda, competente e grande appassionato di formaggi, andremo a conoscere prodotti di nicchia di grande attrattiva storica e sensoriale.

Inizieremo con lo 'Scoppolato di Pedona', un pecorino con alle spalle una storia divertente e che, riscoperto e reso attuale da Gabriele, rappresenta un interessante connubio tra originalità e tecnologia. Proseguiremo poi col Brandan, sempre di pecora, che, dopo una breve stagionatura, viene affinato in orci di terracotta, nei quali vengono aggiunti farro e birra per donare sapori intensi. Il terzo formaggio in degustazione sarà una novità tutta da scoprire: il Brandan affinato nelle foglie di tabacco, che verrà, come gli altri, sottoposto ad una accurata analisi sensoriale. Il tutto arricchito dalla presenza del produttore, che saprà regalarci informazioni preziose per la nostra crescita come Assaggiatori.

A questi formaggi abbineremo i vini proposti da Emanuele, appassionato coltivatore che ha saputo coniugare tradizione e tecnologia, con un grande amore per la propria terra e i suoi prodotti: per iniziare il Forma Rossa, con una prevalenza di uva Massaretta e un apporto di Sangiovese, per poi proseguire col Vermentino Nero, dall'omonimo vitigno, espressione del territorio e fiore all'occhiello dell'Azienda.

Per concludere la serata in bellezza avremo la ghiotta opportunità di assaporare la cucina della Capinera, che ci farà degustare i classici Tortelli alla Carrarina e l'altrettanto tipica Torta di Riso dolce.

Per la valenza didattica, l'incontro sarà valido come credito formativo per l'eventuale accesso al corso di 2° livello.

Rimborso spese per la partecipazione: € 25,00

Prenotazione obbligatoria entro il 23 gennaio e fino a esaurimento posti (30).

Informazioni e prenotazioni : * sp-ms@onaf.it