

Seminario “Formaggi DOP delle Alte Terre”

Food &
Wine
Event

Venerdì



23 Maggio

ore 19.30



BAart - Piazza San Giacomo 2, Agliano Terme - ASTI - PIEDMONT - ITALY
www.baart.it



BAart



baart_agliano



I Formaggi DOP delle Alte Terre: Roccaverano, Murazzano e Ossolano

Programma

- I formaggi DOP delle Alte Terre: quali sono, dove e come sono prodotti e le loro caratteristiche
- Degustazione guidata di 3 formaggi DOP in abbinamento a tre vini di Agliano Terme
- I formaggi DOP in cucina: presentazione e degustazione di 3 piatti a base di Roccaverano DOP, Murazzano DOP e Ossolano DOP a cura di Gianni Bonadio - Chef dell' "AFP Colline Astigiane - Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti" in abbinamento a 3 vini di Agliano Terme

Menù

- Aspic di pomodoro con mousse di Murazzano DOP
- Risotto all'Ossolano DOP, nocciole e miele
- Cheesecake di Roccaverano DOP

Relatrice: Isella Zanutto (Relatore ONAF)

Costo della serata: 35€/persona
Per soci AIS, ONAV, FISAR, ONAF: 30€
Su prenotazione/posti limitati

Per info e prenotazioni:
info@baart.it, +393463673611 (WhatsApp)

Program

- Alte Terre's DOP cheese: varieties, production and features
- Guided tasting of 3 different aged DOP cheeses, paired with local wines of Agliano Terme
- Cooking with DOP Cheeses: presentation and tasting of 3 recipes based on Roccaverano DOP, Murazzano DOP and Ossolano DOP prepared by Gianni Bonadio - chef of the vocational cooking School "Colline Astigiane", paired with 3 wines of Agliano Terme

Menù

- Tomato aspic with Murazzano DOP mousse
- Risotto with Ossolano DOP, hazelnuts and honey
- Roccaverano DOP cheesecake

Speaker: Isella Zanutto (ONAF Taster)

Cost: 35€/persona
By reservation only, limited seats
The Masterclass will be translated in English

Info and reservations:
info@baart.it, +393463673611 (WhatsApp)