LegnanoNews
Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Corso di arte casearia e degustazione vini

Redazione · Friday, October 17th, 2014

Riceviamo e pubblichiamo:

Corso breve di analisi sensoriale e abbinamento formaggi-vini.

L'evento ha lo scopo di divulgare il concetto di qualità nella degustazione dei cibi in accostamento organolettico con le bevande in particolare dei formaggi e dei vini da degustare in modo consapevole. Il cibo è cultura e, in base a questa definizione diviene fondamentale prenderne coscienza, da parte di chi partecipi al corso.

Il percorso operativo della Pro Loco di San Vittore Olona, prevede una serie di eventi e di promozioni del luogo, questo corso breve è un fondamentale passaggio verso la diffusione di processi

socio-culturali.

L'evento si terrà nella sala del Poli Hotel durante le serate di

Venerdi 31-10-2014 (prima lezione) relatore Rino Taglioretti, Presidente pro tempore Pro Loco SVO- San Vittore Olona

Venerdi 7-11-2014 (seconda lezione) relatore Roberto Ferrario imprenditore e titolare del caseificio locale "Amaltea".

Venerdi 14-11-2014 (terza lezione) relatore Paolo Ciapparelli Presidente dell'Associazione dei malghesi del Bitto Storico.

Il Sommelier Tiziano Nebuloni responsabile dell'AIS Altomilanese (ssociazione Italiana Sommeliers) condurrà gli abbinamenti in tutte le serate.

L'alto livello dei formaggi e dei vini in degustazione guidata, conferisce al corso un carattere straordinariamente qualitativo.

La Pro Loco devolverà l'intero ricavato per l'acquisto di defibrillatori da donare alla Comunità Sanvittorese.

Lo scopo nobile e benefico dell’evento stigmatizza uno dei fondamenti della Pro Loco: promuovere il luogo e la sua cultura

Le serate saranno organizzate con la preziosa e fondamentale collaborazione di Luigino Poli titolare del Poli Hotel.

Dott. Rino Taglioretti

Presidente Pro Tempore

Pro Loco SVO- San Vittore Olona

This entry was posted on Friday, October 17th, 2014 at 10:52 pm and is filed under Cronaca
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.