

A.M.I.R.A.

Sezione Treviso Cadore
In collaborazione



I FORMAGGI DELLE PREALPI TREVIGIANE

**Corso d'approfondimento e degustazioni
A cura del maestro casaro Carlo Piccoli**

MERCOLEDÌ 3 DICEMBRE 2008
ore 15:00 - 18:00

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"Massimo Alberini"

Laboratorio Sala ristorante Blu

Prima fase

Utilizzo dei formaggi in cucina

Temperature, fusione e filatura, grattugia, gratinatura
Diversità tra formaggi da latte di diverse specie

Seconda fase

Le tecniche di servizio

Temperature, taglio, conservazione
Abbinamenti

Terza fase

Percorso sensoriale

Degustazione di "cru"
Accostamenti a frutta, salse, mostarde, confetture, mieli
Il "Figo Moro" di Caneva ...
Riscoperta di un prodotto tipico del territorio

Gli accostamenti enologici

Con la partecipazione degli allievi della classe 3[^] F Sala-bar