



2° CORSO D'INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI Bruxelles novembre-dicembre 2018

Il *Corso d'introduzione alla degustazione dei formaggi*, è organizzato da SOMMELITALLY- Brussels Wine Society che si avvale dei docenti sommelier professionisti della Fondazione Italiana Sommelier.

Il corso, che si articola in 4 lezioni, ciascuna della durata di circa 3 ore, è un affascinante viaggio attraverso l'universo dei formaggi. S'inizia assaporando la straordinaria produzione degli alpeggi per poi, nelle successive lezioni, conoscere le diverse tipologie da latte vaccino, pecorino, caprino e bufalino del Nord, del Centro e del Sud d'Italia, nonché di altri Paesi. Ogni lezione vedrà una breve introduzione sulla filiera casearia, dal pascolo alla lavorazione, dalla stagionatura al servizio, per poi dedicare ampio spazio alla degustazione dei vini appositamente selezionati e degli altrettanti formaggi, scelti in sintonia con il tema della lezione.

Il Corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale:

- desiderino approfondire le proprie conoscenze su uno degli alimenti più antichi e importanti che hanno da sempre accompagnato la storia e la civiltà dell'uomo;
- vogliano apprendere i principi dell'abbinamento formaggio e vino, ovvero scegliere i vini più adatti a valorizzare ed esaltare le diverse tipologie di formaggi e viceversa;
- ai curiosi dei sapori e agli amanti della buona cucina.

Pomeriggio ore 16,00 – 19,00	
10 novembre 2018	Storia del Formaggio – Pascolo e Alpeggio – Latte vaccino FORMAGGI D'ALPEGGIO: degustazione di 5 formaggi e abbinamento con vini selezionati
17 novembre 2018	Produzione del Formaggio – Latte di capra e pecora FORMAGGI DEL NORD E DEL CENTRO ITALIA: degustazione di 5 formaggi e abbinamento con vini selezionati
1 dicembre 2018	Stagionatura del Formaggio – Le più significative tipologie italiane FORMAGGI DEL SUD ITALIA E ISOLE: degustazione di 5 formaggi e abbinamento con vini selezionati
15 dicembre 2018	Servizio – Successione e Abbinamento FORMAGGI EUROPEI: degustazione di 5 formaggi e abbinamento con vini selezionati

Il corso si svolge presso il NH Brussels du Grand Sablon, Rue Bodenbroek 2-4 – 1000 Bruxelles.

Persone di contatto: **Presidente: Massimo Serpieri: cours@sommelitaly.com**

Responsabile corso: Tamara Diomedede: cours@sommelitaly.com

Massimo Serpieri
Presidente Sommelitaly-Brussels Wine Society